

# 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°1 - PRINTEMPS 2006**

### EDITORIAL

*Les professionnels bretons de l'Agriculture Biologique, réunis au sein de l'association interprofessionnelle INTER BIO BRETAGNE, ont le plaisir de vous transmettre la première édition de la lettre trimestrielle d'information dédiée à la restauration collective Bio.*

*D'année en année, le nombre de repas Bio ou partiellement Bio ne cesse de croître en Bretagne :*

- 440.000 en 2003,
- 700.000 en 2004,
- 1.100.000 en 2005 !

*Pourquoi pas vous ?*

**Yves JAN**  
Président d'Inter Bio Bretagne



### La Bio, c'est quoi ?

#### Pourquoi manger Bio ?

##### Manger Bio, pour vous et votre environnement

Manger Bio, c'est :

- ▶ S'alimenter avec des produits de haute qualité nutritive (plus de matière sèche et de vitamines / Source AFSSA<sup>1</sup> 2003)
- ▶ Retrouver les goûts et les saveurs authentiques
- ▶ Participer au développement d'une agriculture qui respecte la biodiversité et la saisonnalité des produits
- ▶ Soutenir activement une pratique agricole qui préserve l'environnement et permet la reconquête de la qualité de l'eau, des sols et de l'air

<sup>1</sup> Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments

Un produit Bio, c'est un produit qui respecte une réglementation stricte et très précise :

- ▶ Mode de production exempt de tout produit chimique de synthèse (pesticides, engrais)
- ▶ Maintien de la fertilité des sols par des méthodes écologiques: rotation des cultures, désherbage mécanique, cultures d'engrais verts, fertilisation adaptée (organique et minérale), ...
- ▶ Interdiction d'utilisation des OGM
- ▶ Respect du bien-être animal : parcours en plein air, limitation des densités et des tailles des élevages, homéopathie, ...
- ▶ Alimentation animale principalement produite sur la ferme
- ▶ Traçabilité et sécurité
- ▶ Contrôle systématique annuel et des contrôles inopinés effectués par un organisme indépendant et agréé par l'Etat. Certification de tous les maillons de la filière (de l'agriculteur au commerçant)

**Le seul signe officiel de qualité, reconnu par les pouvoirs publics, qui garantit des pratiques respectueuses de l'environnement !**



**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](mailto:virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr) (Objet : LTI par mail)**

## Concours culinaire du meilleur plateau repas Bio : une 2ème édition très réussie !

### La Bio à l'honneur sur le salon PRORESTEL !

Du 5 au 8 mars s'est déroulé à Saint-Malo le salon Prorestel, dédié aux métiers de la restauration. Après une participation réussie en 2004, Inter Bio Bretagne a souhaité renouveler l'expérience en acceptant le partenariat proposé par les organisateurs. Nous avons proposé des animations présentant la filière Bio bretonne auprès des professionnels de la restauration, collective et commerciale, tout en diffusant une image à la fois gourmande et dynamique de l'Agriculture Biologique dans notre région.

Le mercredi 8 mars, sur le salon Prorestel, s'est déroulée la deuxième édition du **concours culinaire du Meilleur Plateau Repas Bio**, créé en 2004 par Inter Bio Bretagne, et au cours duquel 3 cuisiniers de la restauration collective ont fait la démonstration de leur savoir-faire.

Les candidats ont présenté à un jury prestigieux\* un plateau repas complet, composé de recettes originales et personnelles, adaptées à la restauration collective et à ses contraintes, notamment financières. Cet événement a permis à la filière Bio de faire connaître et de valoriser le savoir-faire des cuisiniers servant des repas Bio ou ayant en projet de le faire, de sensibiliser les professionnels de la restauration collective aux produits Bio et à ses spécificités et de dire et démontrer que **manger Bio en restauration collective, c'est possible !**

Le jury a décerné son premier prix à **Jean-Jacques GUERRIER**, responsable de restauration à la clinique mutualiste de la Sagesse (Rennes - Ille et Vilaine - **Voir fiche Recette jointe**). Laurent DENOT,

responsable du pôle scolaire et de la restauration municipale de Saint-Grégoire (Ille et Vilaine) et Pascal JAMOIS, chef de production pour le restaurant municipal de la mairie d'Allonnes (Sarthe) qui se sont vus respectivement décerner le deuxième et le troisième prix.



\*Inter Bio Bretagne remercie le jury : Olivier ROELLINGER ; Marie-Pierre ROUGER, élue du Conseil Régional de Bretagne ; Yvon PIEDNOIR, Maire Adjoint à la ville de St-Malo délégué à la Restauration Scolaire ; Michel LARDIER, formateur en cuisine / restauration collective à l'AFPA de Rennes ; Ilona MOTYCZYNSKA, Cuisine Collective ; Christine RIVRY, Biofil ; Françoise BALAY, GAB 22 et Sophie JEANNIN, GIE Manger Bio 35.



"Voici 5 ans que j'ai découvert le Bio en restauration collective, et chaque année la démarche s'accroît ! Nous avons d'abord commencé à travailler les légumes des maraîchers locaux avec le GIE Manger Bio 35. Ensuite, nous avons découvert les céréales comme la quinoa, le millet, le sarrasin et leurs produits dérivés, puis nous sommes passés récemment aux huiles de première pression à froid.

En participant au stage organisé par la FD CIVAM 35 en décembre dernier, nous avons obtenu des réponses sur les recettes, le prix, l'équilibre alimentaire, la difficulté des approvisionnements et découvert la cuisine évolutive.

Le concours du meilleur plateau repas Bio a permis de rencontrer d'autres collègues intéressés par ce sujet. J'ai découvert des nouvelles recettes, échangé des idées et cela a permis de nous faire connaître et donc de revaloriser notre travail en milieu collectif. Aujourd'hui, je me suis rapproché d'écoles comme l'IFHOR et l'AFPA pour apporter à mon tour une aide afin d'intéresser les cuisiniers de demain à retrouver une cuisine commensale de qualité.

Même si notre démarche est encore un peu timide, en nous ouvrant à la Bio, nous nous remettons en question sur les méthodes de travail, les cuissons, le choix des denrées, et la qualité globalement s'améliore. Nous rencontrerons toujours des freins, mais les enfants, les parents, les professeurs, les élus et le personnel ont apprécié le travail déjà réalisé."

Laurent DENOT, chaudement félicité par Olivier ROELLINGER, Président du jury, pour son Capuccino de lentilles corail à la coriandre (potage), le plat préféré du Chef pendant ce concours !



# Actualités départementales

GAB d'Armor  
**22**

## APPETIT, une association qui porte bien son nom !

L'Association pour la Promotion des Produits Equitables du Territoire dans l'Intérêt de Tous (APPETIT), née en 2005, rassemble des **associations de producteurs** (GAB d'Armor, Biopôle, CEDAPA) et de **développement local** (FR CIVAM) dans le cadre du programme européen RAFAEL, et avec le soutien politique et financier du Conseil Général Costarmoricain.

Son objectif est de promouvoir et de développer en Côtes d'Armor la consommation d'aliments locaux, de qualité et de saison, en restauration collective et par la consommation citoyenne.

Ainsi, au 30 avril 2006, 3 réunions d'échanges auprès des cuisiniers, des élus et des gestionnaires ont eu lieu.

Depuis le début de l'année, 8 restaurants collectifs, dont 5 en milieu scolaire, ont réalisé 40 repas, en majorité avec des aliments Bio et avec l'appui logistique de Biopôle qui permet aujourd'hui une facturation unique.

Maison de la Bio  
**29**

## Manger Bio ! Un projet dynamique

Conférence sur le développement durable, ateliers-débats et repas Bio étaient au menu de la **Journée de l'Ecologie au lycée Chaptal de Quimper** le 14 avril. Initiée par les élèves du Conseil Régional des Jeunes, cette journée a permis de sensibiliser les élèves du lycée. Le Conseil Régional souhaite élargir cette expérience à d'autres lycées.

En effet, les demandes d'informations pour introduire des produits Bio dans les repas continuent d'augmenter. En 2006, de nouveaux interlocuteurs se confirment, tels que **les centres de vacances** avec des demandes combinant repas Bio, animations, débats et visites de fermes.

Une **formation** "EEDD : l'agriculture Bio comme thème support" a eu lieu les 9 et 10 mars pour les enseignants de collèges du bassin de Brest. Les retours sont très positifs et nous espérons élargir le dispositif.

Le CDDP invite par ailleurs la MAB 29 à une journée d'information EEDD à destination des enseignants du 1er et 2d degré organisée le 31 mai à l'IUFM de Brest.

FD CIVAM 35  
**35**

## Cuisinier de collectivité : un métier de valeur

Depuis 2005, la FD CIVAM 35 organise une formation à destination des cuisiniers de collectivités n'ayant pas accès aux formations proposées dans le catalogue du CNFPT.

Au cours des 3 journées de formation "Bien manger en restauration collective", les cuisiniers confrontent leurs savoirs faire en cuisinant des produits Bio. Outre les aspects théoriques, la formation permet aux cuisiniers de tester et comparer de nouvelles techniques et de nouveaux produits pour un service de 300 à 400 couverts le dernier jour. Les cuisiniers peuvent ensuite être accompagnés individuellement s'ils souhaitent mettre en œuvre ce projet sur leur établissement.

Les prochaines dates : 4 octobre, 18 octobre, 8 novembre.

Prix : 200,00 € / jour.

Contact et inscription : Marie Courtigné, FD CIVAM 35

Une formation qui fait référence : "Excellente formation organisée par le CIVAM. Là, les compétences sont réunies !" (Un cuisinier de restaurant municipal de 400 couverts)

GAB du Morbihan  
**56**

## Les repas Bio en collectivités : un enjeu territorial

### Un projet intercommunal innovant dans le Morbihan mené par 5 communes

Bieuzy Les Eaux, Le Sourn, Neulliac, Guern et Malguénac près de Pontivy se sont réunies pour mettre en place un repas Bio commun dans leurs restaurants municipaux.

Après des démarches indépendantes, ces communes ont souhaité mutualiser leurs expériences et mener de manière collective ce projet.

Ce projet inter communal permet une diminution des coûts de logistique, la création d'un lieu très motivant de concertation entre élus et cuisiniers et un soutien réel auprès des agriculteurs Bio locaux.

Les repas servis, dont le coût est inférieur à 2,00 € par enfant, étaient certes Bio mais aussi locaux. Outre l'enjeu environnemental, les repas Bio ont aussi une dimension territoriale positive pour la collectivité.

il fait bio dans mon assiette

## VOS CONTACTS

Si vous souhaitez organiser des repas Bio, de nombreux acteurs sont à votre disposition pour vous accompagner dans votre démarche.

### ► Les relais départementaux 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 75 65 – Fax : 02 96 74 77 95

Contact : Françoise BALAY

f.balay@agrobio-bretagne.org

#### Maison de la Bio (MAB 29)

Ecopôle - 29 460 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 identifiées par ce pictogramme.



Un annuaire de fournisseurs pourra également vous être transmis sur simple demande

## Une agriculture créatrice d'emploi et productrice d'eau pure

Voyage d'études en Allemagne (du 24 au 26 octobre 2006)

Dans le cadre d'un partenariat avec Inter Bio Bretagne et les groupements d'agriculteurs biologiques de Bretagne, le Réseau Cohérence vous propose de découvrir, dans le sud de l'Allemagne (Munich, Ausburg, Lac de Konstanz), des expériences confirmées de politiques agricoles locales, notamment en faveur du mode de production biologique, ayant permis la préservation de la ressource en eau et la valorisation commerciale de ces produits sur les marchés de la restauration collective et individuelle.

### Pour recevoir le programme détaillé du voyage :

COHERENCE - 6, rue de Rochambeau – 56100 Lorient

Tél : 02 97 84 98 18 - Fax : 02 97 84 70 27 - Contact : Julian PONDAVEN

association.coherence@libertysurf.fr - www.reseau-coherence.org

## Formation CNFPT

Une formation intitulée "Intégrer l'alimentation d'origine biologique en Restauration Collective" est proposée au catalogue du CNFPT. Elle se déroulera du 27 au 29 novembre 2006.

### Renseignements et inscriptions :

www.cnfpt.fr.

Corinne GOUADEC (02 97 47 71 06) ou Isabelle GUIBERT (02 98 25 80 33)

## Printemps Bio

Du 1er au 15 juin se tiendra dans toute la France l'opération nationale de communication "Printemps Bio" au cours de laquelle toutes les opérations mettant en oeuvre des produits biologiques font l'objet d'une communication (Relations Presse, diffusion via Internet, ...). **Une bonne occasion pour démarrer un projet ou organiser une opération de découverte des produits biologiques...** Pour toute information complémentaire, contactez Inter Bio Bretagne.

"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 : Yves JAN

Rédaction : Virginie FASSEL, Françoise BALAY, Florence BUSSON, Isabelle GUIBERT,

Marie COURTIGNE, Sophie DENIS et Julian PONDAVEN. Conception : Virginie

FASSEL, d'après la création graphique de l'agence Dausset - Quimper.

N° ISSN : En cours

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°1 - Printemps 2006  
INTER BIO BRETAGNE

