

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°2 - ÉTÉ 2006

ÉDITORIAL

L'été est là et avec lui les vacances scolaires.

Les démarches de sensibilisation à l'introduction de produits Bio en restauration s'arrêtent-elles pour autant ?

Les séjours en centres de vacances ou en centres de loisirs, les festivals, ... sont autant d'occasions de sensibilisation au mode de production biologique, dans un cadre ludique et festif.

Les établissements de santé constituent un autre secteur qui ne connaît pas de trêve estivale : "La santé est dans mon assiette", comme le titre un nouvel outil de sensibilisation dédié aux acteurs de la santé ...

Yves JAN
Président d'Inter Bio Bretagne



Bio & Santé

Ma santé est dans mon assiette 3 bonnes raisons de manger Bio

① Les produits Bio sont plus nutritifs !

→ Beaucoup de légumes Bio ont une teneur en matière sèche plus élevée et sont, par conséquent, plus riches en éléments nutritifs.

→ L'épluchage des fruits et légumes Bio est souvent inutile, alors qu'il est recommandé en conventionnel pour éliminer les résidus de pesticides qu'ils peuvent contenir. Mais la peau des fruits et la partie externe des légumes sont toujours plus riches en vitamines, en polyphénols et en fibres que leur intérieur.

② Manger des produits Bio : se protéger des pesticides et des nitrates !

→ Du fait de l'interdiction des produits chimiques de synthèse en Agriculture Biologique, les produits Bio sont pratiquement exempts de résidus de produits phytosanitaires.

→ Les légumes biologiques, comme les salades ou les épinards, ont des teneurs en nitrates nettement inférieures à celles des légumes conventionnels.

③ Le choix de l'Agriculture Bio pour une eau de qualité !

→ Comme l'Agriculture Biologique n'utilise pas de pesticides de synthèse, elle prévient la pollution de l'eau par les pesticides.

→ Les niveaux de lessivage des nitrates par hectare sont significativement moindres en Agriculture Biologique comparés à ceux de l'agriculture conventionnelle.

→ L'Agriculture Biologique réduit le coût de dépollution des eaux potables.

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, la brochure "Du pain Bio en restauration collective, pourquoi pas vous ?" (informations complémentaires au verso)



MA SANTÉ EST DANS MON ASSIETTE

Diffusion d'une affiche de sensibilisation à l'Agriculture Biologique

La relation **Agriculture – Environnement - Alimentation - Santé** fait partie intégrante de la démarche d'Inter Bio Bretagne et de ses partenaires. A ce titre, nous avons souhaité recenser, sous forme d'étude bibliographique, les références scientifiques relatives aux bénéfices environnementaux et "santé" du mode de production biologique. Cette étude est disponible sur notre site Internet (www.interbiobretagne.asso.fr – Rubrique "Pourquoi Manger Bio" - "Ma santé est dans mon assiette") ou sur simple demande.

A partir de cette étude, nous avons extrait un certain nombre d'arguments, validés par la Commission "Santé - environnement" du réseau Cohérence (composée de médecins et d'acteurs de la santé) et retranscrits en première page de la présente lettre d'information.

Ces arguments ont également conduit à la réalisation d'une **affiche** (format A3), à destination notamment du corps médical, auquel nous proposons de la mettre à disposition de leurs patients (par voie d'affichage), susceptibles d'y trouver une réponse à certains de leurs questionnements.

Si vous souhaitez proposer cette affiche à votre médecin, elle est disponible sur simple demande auprès d'Inter Bio Bretagne (coordonnées au verso)



CONCOURS DE DESSIN ET DÉCOUVERTE D'UNE FERME BIO

La société Team Ouest, fournisseur de produits Bio pour la restauration collective, a organisé à l'occasion de l'opération nationale de communication "Printemps Bio" un concours de dessin. Ouvert à tous les établissements scolaires, il s'agissait de réaliser une affiche (peinture ou dessin) sur le thème "**Du champ à l'assiette**".

Le 1er prix pour les 3 classes gagnantes était **une sortie en ferme pédagogique Bio**. Deux des lauréats sont bretons : classe de CM1 / CM2 de l'école de St Coulomb (35) et petite section de maternelle de l'école de La Chapelle à Plouigneau (29).

TELEX ENTREPRISES ... **APFLBB** : Les échalottes nouvelles sont arrivées ... **Geffrault** / Nouveauté : purée de pomme terre Bio d'origine bretonne ... **Team Ouest** : Printemps Bio 2006 ... Un bon cru ! Grâce à une gamme plus large notamment avec les salades 4ème gamme : plus de variété, de fraîcheur. Une réponse aux nouvelles attentes des collectivités ...

Retrouvez vos fournisseurs de produits Bio sur le site Internet d'Inter Bio Bretagne (www.interbiobretagne.asso.fr - Rubrique "Les Adhérents"), identifiés par ce pictogramme.



AGENDA

Voyage d'étude en Allemagne : Du 24 au 26 octobre 2006, découvrez des expériences confirmées de politiques agricoles locales, notamment en faveur du mode de production Bio, permettant la préservation de la ressource en eau. Programme détaillé : Cohérence - Julian PONDAVEN (02 97 84 98 18)

ACTUALITES DÉPARTEMENTALES

GAB d'Armor
22

"APPÉTIT met du sens dans nos assiettes" *

Tel est le titre engageant de l'article dédié à APPÉTIT dans le magazine du Conseil Général des Côtes d'Armor (Juin 2006 - page 22), relatant cette expérience à l'école maternelle et primaire de Sévignac de **2 semaines consécutives de repas Bio locaux**.

D'autres restaurants scolaires et municipalités ont choisi de se lancer avec nous dans l'aventure en **rapprochant les produits locaux de qualité des futurs consommateurs**. En effet, depuis février dernier, le centre de classe de mer d'Erquy s'approvisionne en légumes Bio 2 fois par semaine, directement chez le producteur. De son côté, la commune de Trégastel a organisé son premier repas Bio, accompagné au préalable d'animations pédagogiques et d'une réunion publique le 29 mai. La volonté est d'introduire **régulièrement** des aliments d'agriculteurs locaux Bio et durables engagés dans la charte APPÉTIT (Ouest France des 20-21/06 - Côte de Granit Rose). Certaines communes environnantes de Trégastel s'interrogent elles aussi ...

D'autres se sont lancées : Pommeret, Ploumagoar, Lamballe ... N'hésitez pas à nous contacter (coordonnées au verso) !

Maison de la Bio
29

L'été approche et les vacanciers sont de retour ...

C'est la 5ème année que nous collaborons avec un **centre de vacances du Ministère de l'Agriculture** à Fouesnant. Au programme : repas Bio hebdomadaire précédé tous les 15 jours d'un après-midi de découverte de la Bio (visite de ferme et magasin).

Les **colonies de vacances SNCF** de la Presqu'île de Crozon, après un essai en 2005, renouvelleront l'expérience d'introduire tous les jours des ingrédients Bio, **en élargissant la démarche** sur plusieurs sites volontaires.

De nouveaux contacts sont en cours : des animations seront proposées aux **centres de vacances EDF** du Sud Finistère, et nous collaborerons à la démarche développement durable du **réseau "Chouette Nature"** sur le centre "Cap France" de Tregarvan.

Enfin, les 11-12-13 août, nous participerons au **Festival du Bout du Monde** avec un stand de restauration qui valorisera des produits locaux en proposant des p'tits plats 100% Bio !

Bio vacances !

FD CIVAM 35
35

Un projet territorial d'éducation à la citoyenneté

Associer les actions éducatives et l'approvisionnement sur **le domaine de la petite enfance** est le choix effectué pour cette année 2006 par la Communauté de Communes du Val d'Ille, en partenariat avec la FD CIVAM 35.

- Première phase : **Atelier de cuisine et échanges** à destination des assistantes maternelles et des crèches parentales, puis à destination des parents.
- Deuxième phase : Mise en place de **circuits d'approvisionnements en produits Bio locaux** sur les crèches, les commerces de proximité et les petits sites de restauration.
- Troisième phase : **Appui aux actions des animateurs "Jeunesse" et des centres de loisirs** (rallye à la ferme, témoignages d'agriculteurs, ...).

Le démarrage de ce plan innovant est prévu dès juillet 2006.

GAB du Morbihan
56

Du Bio au Festival Interceltique de Lorient

Les festivals bretons se tournent de plus en plus vers **une démarche "Qualité"** où l'environnement prend une place importante, et le Morbihan n'est pas en reste avec le Festival Interceltique de Lorient, du 28 juillet au 6 août 2006 : les festivaliers, les équipes techniques et les artistes se verront proposer des produits Bio. Un stand 100% Bio sera à disposition des festivaliers et proposera une large gamme de collations (sandwichs, crêpes, gâteaux, boissons) préparées avec des produits Bio locaux. En parallèle, un repas Bio sera proposé aux artistes et équipes techniques.

Le **Village Solidaire** (collectif de 30 associations) vous fera découvrir les initiatives solidaires et citoyennes de Bretagne et d'ailleurs ...

Pour que tous les acteurs se sentent concernés par cette démarche, une **sensibilisation autour de l'Agriculture Biologique** et des économies d'énergie sera effectuée par le GAB 56 et COHERENCE.

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)

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 52 90 – 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 identifiés par ce pictogramme.



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

Cap l'Orient : produits biologiques et commerce équitable au menu des lycéens

Dans le cadre de la Quinzaine du commerce équitable, le CRISLA, association de Solidarité Internationale, a organisé sur Lorient une conférence-débat sur le thème des produits du commerce équitable dans la restauration collective.

Parallèlement, 3 lycées publics du Pays de Lorient (Marie-Le Franc, Colbert et Dupuy-de-Lôme) ont conclu leur cycle de repas Bio initié par l'unité centrale de production (UCP) du lycée Dupuy-de-Lôme en dégustant un petit déjeuner et un repas Bio et équitable. Au menu des 900 élèves : avocat du Mexique, curry de volaille de Bretagne, quinoa de Bolivie, banane de la République Dominicaine, ananas du Togo et fromage frais de Bretagne.

L'expérience est positive mais montre aussi qu'il est plus aisé de s'approvisionner en produits équitables d'épicerie comme le café, le thé ou le jus d'orange qu'en produits frais. La filière d'approvisionnement doit encore faire quelques efforts sur la question de la maturité des produits et de leur calibrage.

Les filières locales Bio, qui sont maintenant bien rodées, avaient connu à leurs débuts quelques difficultés pour s'adapter au marché spécifique de la restauration collective (volume, conditionnement, ...). Gageons que la filière équitable connaîtra le même succès car les lycées lorientais leur ont d'ores et déjà donné rendez vous pour la prochaine quinzaine du commerce équitable.

COHERENCE - 6, rue de Rochembeau – 56100 Lorient
Tél. : 02 97 84 98 18 - Fax : 02 97 84 03 77 - Contact : Julian PONDAVEN
contact@reseau-coherence.org - www.reseau-coherence.org

Mettez du pain Bio dans leurs assiettes

Le pain Bio est un pain de haute densité nutritionnelle, exempt de résidus de pesticides, d'additifs chimiques et d'OGM. Pus il est complet, plus il est riche en fibres, minéraux et vitamines.

Pour vous accompagner dans la mise en place du projet "Pain Bio en restauration collective", contactez Inter Bio Bretagne !

Cette brochure, dont un exemplaire vous est remis avec cette lettre d'information, est éditée par l'association BRIO avec le soutien de l'ONIC.



"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°2 - Eté 2006
INTER BIO BRETAGNE

