

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°3 - AUTOMNE 2006

ÉDITORIAL

La rentrée scolaire 2007 marque encore une nouvelle étape dans le développement de la dynamique "Manger Bio en restauration collective" en Bretagne :

Une étude commandée par le Conseil Régional de Bretagne pour l'intégration de repas Bio dans les lycées bretons ;
Des initiatives locales de plus en plus nombreuses et riches de contenu ;
L'implication grandissante de tous les acteurs nécessaires à un projet réussi (chefs d'établissements, gestionnaires, équipes de cuisines, enseignants, enfants, ...).

Bonne rentrée scolaire à tous !

Yves JAN
Président d'Inter Bio Bretagne



ABONNEMENT GRATUIT

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)

La Bio dans les lycées

Le Conseil Régional s'engage pour les lycéens

La région Bretagne a diffusé au mois de juin dernier un appel d'offre pour la réalisation d'une étude concernant **la promotion d'une alimentation saine et équilibrée dans les lycées, favorisée par l'utilisation de produits issus de l'Agriculture Biologique et durable (sous cahier des charges)**.

L'offre présentée par Inter Bio Bretagne et ses partenaires (le GAB 22 / APPETIT, la MAB 29, la FD CIVAM 35, le GAB 56 et Cohérence), en association étroite avec un cabinet d'étude (AND International), a été retenue par le Conseil Régional.

Cette étude comporte 2 phases :

- La première est une phase d'évaluation des projets initiés dans 15 établissements bretons ;
- La seconde devra permettre la rédaction d'un guide méthodologique qui sera proposé à l'ensemble des lycées de la Région. Ce guide sera finalisé au 2ème trimestre 2007.

La réunion de lancement de cette étude, qui a rassemblé le 14 septembre dernier les chefs d'établissements, les gestionnaires ou intendants et les cuisiniers des 15 lycées pilotes, présage d'une collaboration efficace, avec des interlocuteurs dynamiques et motivés.

On notera que tous ces établissements ont déjà initié au moins une expérience de repas Bio, soit événementielle, soit de manière régulière.

En tant que pilote du groupe de travail du Conseil Régional sur ce dossier, Marie-Pierre ROUGER (Présidente de la Commission "Formation, déléguée à la vie lycéenne et aux projets innovants" du Conseil Régional) témoigne de l'engagement de la Région en faveur des lycéens.

Transmise avec cette lettre
d'information, la fiche technique
"OUTILS PEDAGOGIQUES"



/ ...

TÉMOIGNAGE : Marie-Pierre ROUGER

Marie-Pierre ROUGER, à côté d'Olivier ROELLINGER, célèbre chef cuisinier breton, tous deux membres du jury du concours culinaire du meilleur plateau repas Bio (2ème édition, Prorestel 2006, Saint-Malo)



INTER BIO BRETAGNE : Quels sont les enjeux de ce dossier pour la région Bretagne ?

Marie-Pierre ROUGER : La question du repas, de l'alimentation, renvoie au domaine du goût, du senti et du ressenti ... Le contenu de l'assiette et tout ce qui l'entoure, c'est le champ de l'affectif par excellence. Il peut susciter de grandes satisfactions comme de violents mécontentements. D'où l'importance d'agir avec tous les acteurs concernés et les jeunes en premier lieu.

IBB : Quels objectifs le Conseil Régional s'est-il fixé au terme de cette étude ?

MPR : La restauration dans les lycées est, pour le Conseil Régional, un levier qui doit nous permettre d'atteindre plusieurs objectifs qui n'ont de sens que s'ils sont cohérents entre eux : améliorer la santé des lycéens ; valoriser les produits Bio et durable sous cahier des charges, et ce faisant, participer à corriger les inégalités de la PAC* ; renforcer et/ou organiser les circuits courts et participer au développement local du territoire.

IBB : Les personnels TOS des lycées, dont la responsabilité est désormais du ressort de la Région, se verront-ils proposer une formation adéquate ?**

MPR : Il est évident que la réussite d'un tel projet nécessite une convergence d'actions. La formation des équipes de cuisine est centrale. La région a déjà inscrit cette priorité dans le plan de formation des personnels TOS qui, désormais, relève de sa compétence. C'est aussi un endroit de valorisation des personnels et de leur reconnaissance par les jeunes.

IBB : L'approvisionnement des lycées, notamment en produits Bio, sera-t-il accompagné d'une politique agricole du Conseil Régional au niveau de la production biologique ?

MPR : Plutôt que de participer au surcoût du repas Bio, qui est loin d'être uniforme partout, nous avons préféré repérer les conditions de faisabilité d'un tel projet de manière durable et généralisable à l'ensemble des établissements. Ce qui signifie qu'il nous faudra accompagner à divers niveaux les acteurs : aides aux producteurs Bio et durable sous cahier des charges, à l'organisation des circuits courts, à la transformation des produits. Ce qui entre en effet dans nos objectifs d'accompagnement en matière de politique agricole.

* PAC : Politique Agricole Commune - ** TOS : Techniciens et Ouvriers de Services

Pourquoi préférer les oeufs Bio ?

Les consommateurs font souvent l'amalgame entre un œuf "Plein Air", "Label Rouge" et Bio. Certains pensent même que les œufs "Plein Air" sont systématiquement Bio. Un comparatif des différents modes d'élevage nous montre clairement que la production biologique respecte non seulement le comportement naturel des volailles (taille adaptée de l'élevage, l'accès à un parcours extérieur, éclairage naturel, ...), mais garantit aussi une alimentation saine, sans OGM et une origine tracée des matières premières.

Mode de production	Plein Air	Label Rouge	Bio
Code sur l'œuf*	1	1	0
Taille des bâtiments	pas de limites	3000 poules / bâtiment	3000 poules / bâtiment
Densité dans le bâtiment	9 poules / m2	9 poules / m2	6 poules / m2
Alimentation	pas d'exigences	min. 60% céréales origine conventionnelle	absence d'OGM origine 90% Bio
Contrôles et certification	non	oui	oui

*Le code est relatif au mode d'élevage et va de 0 à 3 (0 = Bio ; 3 = poules en cage).

TELEX ENTREPRISES ... Via ses partenaires commerciaux, **AGRO BIO EUROPE** vous propose une gamme destinée à la restauration (œufs écalés, omelettes, œufs pochés, brouillés, liquides) ... **BOUTIK ETIK** : Nouveau jus de fruits Bio et Equitable, **EXOTICA 1L** ... Présent depuis 20 ans sur le marché de l'œuf Bio, **LANN BODIGUEN** propose des ovoproduits liquides, pasteurisés, en bag in box ... **TEAM OUEST** : Le yaourt nature "VRAI" médaille d'or au dernier Concours Général Agricole : Qualité du lait, fraîcheur et savoir-faire pour le bonheur de tous les gourmets ! Pensez-y : Faites découvrir à vos convives le plaisir de l'authenticité grâce à des produits reconnus comme gustativement excellents.

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.



il fait bio dans mon assiette

ACTUALITÉS DÉPARTEMENTALES

GAB d'Armor
22

Et si on recyclait les aliments des restaurants collectifs scolaires ?

On parle souvent des conséquences des techniques de production et d'élevage de nos aliments sur la santé de l'environnement et de notre organisme. Au préalable d'un repas composé de produits locaux de qualité, APPETIT propose ainsi dans les classes des animations pédagogiques autour de l'Agriculture Biologique, le respect de l'environnement et l'équilibre alimentaire.

Pourquoi ne pas compléter ces animations par le recyclage des déchets alimentaires ? **Une façon complémentaire de les sensibiliser :**

- **A l'environnement** (ex : un établissement à Cholet a mis en place un système de compostage des déchets alimentaires du restaurant collectif utilisés par les agents communaux en charge des espaces verts et fleuris),
- **Au gaspillage alimentaire et aux emballages plastiques.**

Avis aux personnes intéressées : informations complémentaires disponibles GAB d'Armor / APPETIT.

Maison de la Bio
29

La rentrée : l'heure de tous les projets ...

La Maison de la Bio accompagne des projets pédagogiques de l'école au lycée : retracer l'évolution des pratiques agricoles à travers les âges, nos comportements alimentaires, initier des débats à propos des idées reçues sur l'alimentation, l'agriculture et l'environnement, organiser un petit déj' ou goûter Bio, une visite de ferme ...

Ces animations sont autant d'occasions pour aborder des thématiques variées et établir un lien entre production et consommation.

Ces projets peuvent s'intégrer dans différents dispositifs :

- EEDD (Education à l'Environnement et au Développement Durable),
- Agenda 21 (en partenariat avec le Conseil Général 29 ou le Conseil Régional),
- Contrat Éducatif Local,
- Conseil d'Éducation à la Santé et à la Citoyenneté,
- Charte Karta dans les lycées...

N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus !

ED CIVAM 35
35

L'importance d'un projet éducatif en lien avec les repas

À Melesse, les élèves de 6ème ont bénéficié d'une intervention sur l'Agriculture Biologique et le développement durable en cours de SVT (Sciences et Vie de la Terre). En éducation civique, les élèves ont phosphoré sur leur consommation alimentaire, à la maison et au collège. Ils ont répertorié des achats durables ou jetables, se sont interrogés sur l'origine locale ou lointaine de leurs aliments, leur saison, le sur-emballage, ... Enfin ils ont contribué à réaliser un livret sur les gestes au quotidien au service du développement durable.

Le lien avec les repas servis au collège est important.

D'autres établissements se lancent dans l'aventure !

A qui le tour ?

GAB du Morbihan
56

Des animations, de la grande section aux post Bac

"OK, le fromage, c'est fait avec du lait. Mais les Kellog's, tu les trouves où ? Dans un arbre à Kellog's ?" (Steven, 11 ans)

Pour ces petites phrases qui nous font sourire, le GAB 56 a choisi de soutenir les équipes pédagogiques intéressées par **des animations autour de l'alimentation, l'agriculture et l'environnement.**

Ainsi, de la maternelle aux classes post Bac, le GAB 56 apporte **des outils adaptés** pour permettre aux enseignants de faire passer un message lié à l'EEDD (Education à l'Environnement et au développement Durable). Via des jeux sur l'origine et la saisonnalité des aliments, des visites de fermes, et des parrainages de classes par des paysans, le GAB 56 souhaite **recréer le lien du champ à l'assiette.**

AGENDA

Conférence "Santé et Nutrition de nos enfants et aliments de qualité" de Lylian LEGOFF : le mardi 7 novembre à 20h00 à Pleumeur Bodou (22). Inscription souhaitée auprès de la mairie (02 96 23 91 17)

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)

REEB / Rencontres régionales sur le thème de l'alimentation : Du 30 novembre au 2 décembre 2006, à Monteneuf (Morbihan). Renseignements : REEB (02 96 48 97 99)

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

Des repas Bio dans les communes de Cap l'Orient

L'année scolaire 2005-2006 s'était terminée avec la mise en place d'un repas Bio dans les restaurants scolaires dans le cadre de la Charte pour l'Environnement et le Développement Durable de CAP L'Orient (communauté de communes du Pays de Lorient).

Ce projet a connu une forte mobilisation des communes puisque des premiers repas Bio ont été mis en place dans la quasi-totalité du territoire. Ainsi, du 29 mai au 26 juin 2006, un repas 100% Bio a été servi aux élèves de 17 communes. Au total, **c'est 11 500 repas Bio qui ont été servis et 10 classes qui ont été initiées à l'Agriculture Biologique.** Quant à l'opération de sensibilisation des élus et des gestionnaires, elle a été un franc succès.

Toujours mis en œuvre par le Réseau Cohérence et le GAB 56, le projet redémarre dès la rentrée scolaire 2006 avec plusieurs temps forts :

- La reconduction d'un repas 100 % Bio qui a été organisé le 22 septembre sur tout le territoire de Cap L'Orient.
- La sensibilisation du personnel de cuisine à l'Agriculture Biologique.
- La sensibilisation des agriculteurs.
- L'information du grand public avec une conférence de clôture programmée pour la fin d'année.

COHÉRENCE - 6, rue de Rochambeau – 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



"Je prends des produits Bio, je protège mon amie la planète"

"Super !", dit la planète

Dessin extrait du Livret "Gestes au quotidien" (collège de Melesse, 35)

Retrouvez les précédentes éditions de la lettre "Il fait Bio dans mon assiette" sur le site Internet

www.interbiobretagne.asso.fr

Rubrique "Actualité"



"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, Michael BÖHM, Françoise BALAY, Florence BUSSON, Anne AURIAULT, 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°3 - Automne 2006
INTER BIO BRETAGNE

