

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°4 - HIVER 2006

ÉDITORIAL

Le développement des produits Bio en Restauration Collective en Bretagne connaît une dynamique forte.

Alors que la filière Bio devait jusqu'à présent concentrer ses efforts sur la sensibilisation et la prospection de nouveaux sites de restauration, l'année 2006 marque un réel tournant avec la multiplication des demandes spontanées d'accompagnement de projets de repas Bio.

La reconnaissance par les collectivités de l'importance de la formation des cuisiniers et des gestionnaires constitue une autre étape en faveur d'une alimentation de qualité pour les convives (enfants et adultes), comme pour la reconnaissance du métier de cuisinier en Restauration Collective.

Yves JAN
Président d'Inter Bio Bretagne



Formations "Manger Bio"

Une réelle dynamique de formation à l'introduction des produits Bio en Restauration Collective

Le CNFPT* inscrit la Bio à son programme de formation

"Intégrer l'alimentation d'origine Bio en Restauration Collective", tel est l'intitulé de la première formation sur ce thème inscrite au catalogue 2006 du **CNFPT Bretagne** pour les cuisiniers, chefs-cuisiniers et gestionnaires de restaurants municipaux.

Du 27 au 29 novembre dernier en effet, 10 cuisiniers ont bénéficié de cette formation avec l'objectif suivant : donner tous les outils nécessaires aux équipes de cuisine pour intégrer progressivement des produits Bio dans les menus. Le succès de cette toute première expérience avec le CNFPT est incontestable puisque les cuisiniers, sollicités à l'issue de ces 3 jours pour faire le bilan de leur participation, étaient tous ravis de leur formation et conquis par la démarche "Manger Bio".

Cette première session n'ayant pas permis d'inscrire toutes les personnes intéressées, une deuxième formation est d'ores et déjà prévue du 28 au 31 janvier 2007. Une troisième devrait suivre ...

La Région Bretagne confirme son investissement pour la Bio

L'actualité de la formation Bio est décidément très riche puisque le **Conseil Régional de Bretagne** a quant à lui introduit dans un accord cadre sur la formation à la Restauration Collective des agents de la région Bretagne (lycées), un lot intitulé "Mieux connaître et savoir utiliser les produits de l'Agriculture Biologique". Inter Bio Bretagne et ses partenaires**, qui ont répondu à cet appel d'offre, sont satisfaits d'avoir été retenus par le Conseil Régional pour cette prestation.

*Centre National de la Fonction Publique Territoriale

**APPETIT / GAB 22, MAB 29, FD CIVAM 35, GAB 56, Brigitte FICHAUX, Les Cuisines du Quotidien

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)

Transmise avec cette lettre
d'information, une fiche
technique "Formation"
intégrant une recette



/ ...

Manger Bio : Progressivement et sans bouleverser ses habitudes, c'est possible !

Les programmes de formation conçus par Inter Bio Bretagne et ses partenaires* s'inscrivent dans une volonté de développement pérenne. Il ne s'agit en aucun cas de bouleverser les habitudes des collectivités, mais d'avoir **une démarche progressive**, gage de réussite d'un projet "Manger Bio en Restauration Collective".

Tous les intervenants sont des praticiens de la formation. Ils exercent eux-mêmes des fonctions liées à la Restauration Collective et/ou aux spécificités des produits issus de l'Agriculture Biologique, et sont donc confrontés au quotidien aux situations professionnelles dont ils traitent pendant la formation des personnels. Il s'agit tout d'abord des **chargés de projet "Manger Bio"** qui accompagnent, à un niveau départemental ou régional, les établissements qui souhaitent introduire des produits Bio en Restauration Collective. Ils maîtrisent parfaitement les spécificités et la réglementation du mode de production biologique (exemples de modules pris en charge : "Agriculture Biologique : enjeux et garanties" ; "Maîtrise des approvisionnements et du budget en Restauration Collective Bio").

Les autres intervenants assurent des interventions plus techniques : **Brigitte FICHAUX** intervient en tant que diététicienne ("Intérêts nutritionnels des produits Bio et équilibre des menus") tandis que **Thierry MARION et Thierry DECONTET (Les Cuisines du Quotidien)** animent un module sur la "Préparation d'un repas Bio".

* Ingénierie assurée par la MAB 29

Qui former en priorité ?

Dans le cadre par ailleurs des entretiens réalisés avec les lycées pilotes de l'étude du **Conseil Régional de Bretagne** sur 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), nous avons pu d'ores et déjà noter l'importance du **tandem cuisinier / gestionnaire**, moteur de la réussite d'un projet "Manger Bio en Restauration Collective". Ces deux intervenants majeurs constituent donc les cibles prioritaires d'une formation de ce type.

Repérer les circuits d'approvisionnement : une condition de réussite d'un projet "Manger Bio"

Parmi les enseignements diffusés dans le cadre des programmes de formation précédemment cités, **la connaissance de l'offre de produits Bio en Bretagne** figure parmi les conditions de réussite d'un repas.

Les intervenants possibles se déclinent selon 2 grandes catégories :

- ➔ Des producteurs, des artisans ou des entreprises spécialisés sur une filière / un produit (ex : paysan-boulangier, paysan-transformateur de produits laitiers, boulangier traditionnel, boucher, laiterie, expéditeur de légumes, transformateur de céréales, ...)
- ➔ Des distributeurs spécialisés, eux-mêmes répartis en 3 types d'acteurs :
 - Groupements de producteurs
 - Centrales d'achat
 - Grossistes

Outre ces fournisseurs spécialisés Bio, les collectivités peuvent également avoir accès aux produits Bio via leurs centrales d'achats ou les sociétés de restauration qui sont à même de référencer une offre Bio, ce qui sera d'autant plus vrai que les collectivités membres ou clientes en auront fait **expressément la demande**.

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**. Un annuaire exhaustif des fournisseurs Bio bretons pourra également vous être transmis sur simple demande



TELEX ENTREPRISES ... AU GOÛT DE L'ÉQUITÉ vous propose une gamme de légumes Bio 4ème gamme, adaptée à vos besoins ... **BISCUITS ROC'HELOU**, une gamme de 5 références de biscuits et pâtisseries bretonnes biologiques pour accompagner vos desserts : Madeleines 22 g ou 30 g au beurre ou à l'épeautre, Palets Bretons 17 g, Mini Quatre-Quarts 30 g en emballage individuel ... **BOUTIK ÉTIK** livre gratuitement toutes les collectivités de Bretagne en produits Bio et Équitables ... La laiterie artisanale **KERGUILLET** vous propose toute une gamme de produit laitiers en seaux de 5 kg : fromage frais, yaourt nature ou fruits, crème fraîche ou toute préparation spéciale ... Chez **TEAM OUEST**, du nouveau dans la gamme VRAI : des fromages frais naturellement riche en calcium (2 fois le taux standard) au bifidus et acidophilus (nature, abricot, fraise) pour le plus grand plaisir et les besoins nutritionnels des petits et des grands ...

ACTUALITÉS DÉPARTEMENTALES

GAB d'Armor
22

Repas locaux de qualité dans les écoles : un premier trimestre encourageant

Plus de 80 agriculteurs locaux (biologiques ou durables) adhèrent à la **Charte APPETIT**, socle commun les réunissant autour des valeurs et des notions de qualité, de préservation de l'environnement, de proximité et d'équité.

Durant ce premier trimestre, **une moyenne de 4000 repas locaux mensuels** ont été distribués dans les établissements scolaires du département qui ont pu bénéficier de l'accompagnement et du conseil d'APPETIT (dans le cadre des financements Européens Rafael et du Conseil Général 22). Ces repas sont soit composés à 100% d'ingrédients locaux de qualité (Bio ou durables), soit intègrent un ou plusieurs ingrédients issus de ces modes de production.

Ainsi, depuis septembre, les restaurants collectifs de 9 écoles primaires (dont 2 cuisines centrales), 2 collèges et 3 lycées ont continué ou démarré l'introduction d'aliments locaux de qualité, avec différentes stratégies d'approvisionnement : 1 repas par semaine, 1 ingrédient chaque jour, ou 1 repas par mois.

Nous sommes sur la bonne voie. Continuons !

FD CIVAM 35
35

En Ille et Vilaine, 40 communes disent NON aux OGM !

Des élus locaux s'engagent pour l'avenir de leur territoire et des citoyens.

En effet, le 5 décembre dernier, le collectif OGM 35 a organisé une conférence de presse à la mairie de Vern sur Seiche pendant laquelle des élus ont pu témoigner des décisions qu'ils ont prises **contre la culture d'OGM en plein champ et/ou contre la présence d'OGM dans les menus de la restauration municipale**.

En introduction, le collectif OGM 35 a présenté la liste des 40 communes d'Ille et Vilaine ayant pris des décisions contre les OGM (1/3 d'entre elles ont pris une décision au cours du 1er semestre 2006) et le courrier qui a été envoyé aux 352 mairies d'Ille et Vilaine à l'issue de cette rencontre.

Renseignements complémentaires, pour le collectif OGM 35 :

MCE - Mikael LAURENT

Tél : 02 99 30 79 30 - www.mce-info.org/ogm

Maison de la Bio
29

Toute une équipe intégrée dans le projet "Manger Bio"

La ville de **Plougastel-Daoulas** (550 repas) a souhaité, pour la mise en place du projet "Manger Bio" sur les 3 sites de production, impliquer l'ensemble des acteurs concernés. 6 cuisinières, 30 animatrices, une responsable "Achats" et une responsable scolaire ont ainsi suivi - en juin et août 2006 - 2 jours de formation spécifique dont les objectifs pédagogiques étaient les suivants :

- Comprendre les motivations d'un projet "Manger Bio en Restauration Collective" et identifier les conditions de réussite.
- Assurer l'équilibre alimentaire en établissant des menus variés et équilibrés en utilisant des produits Bio et en conciliant approvisionnements, saisonnalité et proximité.

Ces journées ont été riches d'échanges et déterminantes pour l'implication des équipes de cuisine dans le projet.

Depuis, des produits Bio sont régulièrement introduits dans les menus et des animations thématiques ont eu lieu autour de nouvelles saveurs.

GAB du Morbihan
56

Repas 100% Bio ou partiellement Bio ?

Alors que certaines collectivités ont fait le choix de repas 100% Bio régulièrement, d'autres cuisines ont préféré l'incorporation d'ingrédients Bio.

Ainsi, à Ploemeur, tous les services de pommes de terre sont Bio et à Neulliac, les enfants peuvent déguster des pâtes et autres céréales Bio hebdomadairement.

Cette démarche est très intéressante car elle est progressive pour tous : elle permet de mieux construire les filières agricoles locales, d'habituer les enfants à de nouveaux goûts, de réunir tous les acteurs (élus, gestionnaires, équipe de cuisine) et aussi de mieux gérer les coûts.

Donc, pour **mettre en place un projet "Manger Bio" pérenne**, prenons le temps de construire la démarche en fonction des filières Bio locales existantes pour que la demande et l'offre avancent ensemble.

AGENDA

Formation CNFPT : Formation "Intégrer l'alimentation d'origine biologique en Restauration Collective", du 28 au 31 janvier 2007. Inscriptions : www.cnfpt.fr - Corinne GOUADEC (02 97 47 71 06) ou Isabelle GUIBERT (02 98 25 80 33)

Tout savoir sur l'intérêt nutritionnel des produits biologiques : Brigitte FICHAUX, Diététicienne, formatrice et auteur de 11 ouvrages, propose une formation sur ce thème aux diététiciennes et aux professionnels du milieu médical et paramédical. 7 sessions de 2 jours sont prévues, de mars à décembre 2007. Renseignements-inscriptions : 02 99 31 04 82 et 02 99 83 45 60

il fait bio dans mon assiette

il fait bio dans mon assiette

www.interbiobretagne.asso.fr

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

http://appetit.rafael-eu.com/index.php

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 exhaustif des fournisseurs Bio bretons pourra également vous être transmis sur simple demande

Avec le soutien de



Au CROUS de Lorient, on mange Bio !

Depuis 1998, le CROUS de Lorient, pionnier en la matière, sert aux étudiants de l'Université de Bretagne Sud des repas Bio. Jusqu'en 2004, il existait tous les jours deux chaînes, l'une avec des produits conventionnels et l'autre avec des produits 100% Bio. Cette dernière servait quotidiennement entre 50 et 80 repas. Début 2005, pour des raisons d'organisation, le CROUS a changé de méthode en supprimant la chaîne 100% Bio, mais en proposant à la totalité des convives (800 à 1000 étudiants / jour), une fois par semaine, un repas 100% Bio. De ce fait, **la consommation de produits Bio a augmenté de 25 à 30%**, l'organisation des repas s'est grandement simplifié et **le nombre d'étudiants sensibilisés a été multiplié par 10 !**

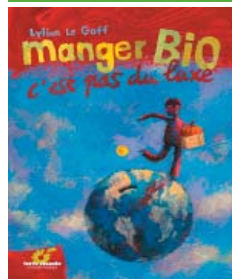
En parallèle, Mr Dombrowsky, le directeur du CROUS, a développé ses contacts avec les fournisseurs locaux pour valoriser les produits du territoire proche. Enfin, une communication particulière a été adaptée aux étudiants avec l'organisation d'une conférence par Cohérence et les étudiants de l'IUP "Aménagement du Territoire", tandis qu'à chaque repas Bio une signalétique particulière est mise en place. Pour autant, il reste encore des efforts à faire pour que l'information soit mieux diffusée. **Gageons qu'en 2007, d'autres restaurants universitaires s'engageront dans la démarche.**

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

"Manger Bio, c'est pas du luxe"



Dans son nouveau livre, **Lylian LE GOFF**, médecin, apporte des réponses sans ambiguïté sur le prix des produits Bio, à condition de mieux équilibrer ses repas.

Manger Bio, c'est aussi faire le choix du développement durable. Pour passer immédiatement à l'action, préserver sa santé et celle de la planète, l'auteur apporte des conseils nutritionnels, des recettes et des menus chiffrés.

Editions Terre Vivante - 128 pages - 17,00 € - www.terrevivante.org

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

www.interbiobretagne.asso.fr

Une rubrique dédiée à la restauration collective Bio
(liens rapides en page d'accueil)



"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, Anne AURIAULT, Sophie DENIS et Julian PONDAVEN. Conception : Virginie FASSEL, d'après la création graphique de l'agence Dausset - Quimper.

N° ISSN : En cours

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°4 - Hiver 2006
INTER BIO BRETAGNE

