

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°5 - PRINTEMPS 2007

ÉDITORIAL

Le bilan des actions "Manger Bio en restauration collective" en 2006 est positif : avec près de 1 500 000 repas intégrant des produits Bio, la Bretagne est une des régions leader sur ce dossier.

Inter Bio Bretagne et ses partenaires remercient toutes les collectivités qui leur font confiance et qui contribuent à cette réussite.

Mais le champ des actions à accomplir est encore vaste : structuration des fournisseurs Bio bretons ; formation des cuisiniers, des gestionnaires et des personnels de service ; intégration des produits Bio dans les appels d'offre, ... autant de sujets qui feront l'objet en 2007 de toute l'attention de la filière Bio bretonne.

Permettre aux convives de prendre conscience des implications, notamment environnementales, du contenu de notre assiette, tel est notre objectif !

Yves JAN

Président d'Inter Bio Bretagne



"Manger Bio" - Bilan 2006

Une nouvelle étape pour le développement des repas Bio en 2006 / 2007

L'année 2006 a marqué un réel tournant avec la multiplication des demandes spontanées d'accompagnement de projets de repas Bio, l'implication du Conseil Régional (lycées), la dynamique de formation des cuisiniers, ... On retiendra de cette année écoulée le dynamisme des professionnels et des structures de développement Bio, mais également des acteurs de la restauration collective qui manifestent un intérêt toujours plus grand pour l'introduction de produits de qualité - notamment Bio - dans les repas qu'ils offrent à leurs jeunes convives.

Et 2007 ?

L'année 2007 s'annonce déjà riche en événements et en actions de sensibilisation : la mise à l'honneur de la Bio lors de la rencontre régionale de l'**ANDRM** le 7 février dernier en témoigne (page 2), tout comme la participation des entreprises sur un pôle interrégional au salon **SERBOTEL** au mois de mars (page 2). Pour sensibiliser les élus, un article d'une page est paru dans la **Lettre de l'ARIC** (Revue des collectivités territoriales de Bretagne - janvier / février 2007 - N°199 - page 4).

Le programme d'actions de l'année 2007 a été conçu pour répondre à vos attentes, avec notamment les actions suivantes :

- Structuration de l'approvisionnement / coordination d'une offre collective régionale : guide de bonnes pratiques, sélection d'ingrédients compétitifs et disponibles en quantité suffisante, élaboration de menus répondant aux contraintes notamment budgétaires de ce secteur d'activité (catalogue).
- Un classeur de fiches recettes dédiées à la restauration collective (sur la base de 20 recettes) et une affiche présentant la saisonnalité des produits.

Et, bien sûr, la diffusion trimestrielle de notre lettre d'information "*Il fait Bio dans mon assiette*" qui compte davantage de lecteurs à chacune de ses parutions !

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 "Être certifié Bio. Pourquoi ? Comment ?" et une recette

... Et une invitation à venir sur le stand "Manger Bio" à SERBOTEL

La Bio à l'honneur à la réunion régionale de l'ANDRM

La réunion régionale de l'ANDRM (Association Nationale des Directeurs de la Restauration Municipale, 7 février, Maël Carhaix) fait chaque année un focus sur une filière de qualité. La Bio était donc à l'honneur pour cette session avec **le témoignage du gestionnaire de la ville de Ploemeur, une intervention sur les actions d'Inter Bio Bretagne sur le dossier "Restauration Collective" et la présentation de la SCOP "Au Goût de l'Équité"**, cette dernière ayant par ailleurs proposé aux participants un déjeuner Bio suivi d'une visite de l'entreprise. Près de 50 gestionnaires, cuisiniers et élus ont ainsi été sensibilisés à l'introduction de produits Bio en restauration collective.

Christophe BOUILLAUX, délégué de la région Bretagne de l'ANDRM et Directeur de la Restauration Municipale de la ville de LORIENT, témoigne :

"L'ANDRM, qui regroupe aujourd'hui plus de 600 membres, est devenue une formidable auberge espagnole où nous échangeons autour de nos différentes expériences professionnelles. Ces confrontations ont débouché notamment vers la norme de service NF X50-220 pour la restauration scolaire, une charte qualité qui prône notamment l'utilisation de produits de qualité issus des différentes filières (Label Rouge, Bio, ...).

Oui, l'ANDRM préconise ces axes qualité pour faire évoluer durablement la qualité dans l'assiette de nos convives et pour améliorer notre environnement. La filière "Agriculture Biologique" est l'une des pistes pour atteindre cet objectif qualité. L'expérience du Bio auprès des différentes communes nous indique :

- La création de nouveaux rapports avec les agriculteurs que l'on ne rencontrait plus,
- Une meilleure connaissance des disponibilités locales liées aux saisons,
- Des tarifs attractifs avec des produits locaux car les circuits sont beaucoup plus courts,
- Une prise de conscience sur l'ensemble des filières qualité,
- Une démarche Bio qui tend à devenir pérenne,
- Un autre regard de nos convives.

N'attendez pas le Printemps Bio pour enclencher cette démarche et réflexion, car la Bio, c'est une production agricole annuelle et non événementielle !"*

* L'opération nationale de communication intitulée "Printemps Bio" se déroulera du 1er au 15 juin 2007.

Un stand "Manger Bio" au salon SERBOTEL (Nantes, Parc de la Beaujoire, du 18 au 21 mars 2007)

"Manger Bio en restauration collective, c'est possible !", tel sera le message transmis sur le stand collectif Bio interrégional (Bretagne et Pays de la Loire) sur le salon SERBOTEL, dédié aux métiers de bouche et à la restauration. Pour la Bretagne, Inter Bio Bretagne sera accompagnée des sociétés Boutik Etik, Bretagne Viande Bio (BVB), Kervern SA, Laiterie Le Gall et de La Crêpe de Brocéliande.

Stand n°736 - Hall du Grand Palais
Une invitation transmise avec votre lettre d'information

Photos : stand collectif "Il fait Bio dans mon assiette"
au salon PRORESTEL (Saint-Malo - 2006)

TELEX ENTREPRISES ... **BIOCOOP DISTRIBUTION** vous propose une gamme de produits biologiques sélectionnés pour la restauration collective ... **BOUTIK ÉTIK** propose une nouvelle référence en Bio : le cacao instantané ... **MANGER BIO 56** vous propose une gamme complète de produits Bio locaux ...



EN BREF ET À SUIVRE

• **Etude dans les lycées / Conseil Régional** : La synthèse de la 1ère étape de l'étude (suivi et évaluation des repas organisés dans les 15 établissements tests) a été présentée au Conseil Régional le 2 février. La rédaction du guide pratique des repas Bio dans les lycées, objectif final de l'étude, peut donc commencer.

• **Les fournisseurs Bio de la restauration se mobilisent** : Une dynamique collective s'organise avec la rédaction d'un guide de bonnes pratiques (qualité du service), la sélection d'ingrédients régionaux compétitifs, l'établissement de menus types répondant aux attentes de la restauration collective (autour de 2,00 € de coût matière).

• **Formation CNFPT* / Une 2ème session réussie** : Du 29 au 31 janvier s'est déroulée la 2ème session de la formation intitulée "Intégrer l'alimentation d'origine Bio en restauration collective" (catalogue 2006 du CNFPT Bretagne) pour les cuisiniers, chefs-cuisiniers et gestionnaires de restaurants municipaux (13 participants). Au moins 2 autres sessions sont prévues pour répondre à une demande croissante ! Inscriptions : www.cnfpt.fr - Corinne GOUADEC (02 97 47 71 06) ou Isabelle GUIBERT (02 98 25 80 33).

*CNFPT : Centre National de la Fonction Publique Territoriale / Ingénierie : MAB 29

il fait bio dans mon assiette

GAB d'Armor
22

En 2006 : De plus en plus de producteurs locaux s'organisent pour répondre à l'augmentation des repas

Pour APPETIT, 2005 a été une année de lancement et d'organisation pour les producteurs locaux des Côtes d'Armor Bio et durables et d'information, sensibilisation auprès des établissements scolaires (missions financées par le Conseil Général 22 et l'Europe - Rafael).

L'année 2006 a permis de continuer dans ce sens et d'augmenter l'intérêt porté par les élus politiques, les cuisiniers et gestionnaires pour le développement des aliments issus des circuits courts et d'une agriculture qui préserve l'environnement, maintient les emplois, favorise les installations agricoles en circuits courts, ...

Les établissements scolaires introduisent des aliments locaux Bio et durables de saison de plus en plus régulièrement. **30 établissements**, en 2006, ont choisi la filière des circuits courts à l'échelle départementale pour remplir les assiettes des enfants.

Ainsi, **plus de 25 000 repas** ont été distribués avec, pour une partie des établissements, un accompagnement éducatif et pédagogique.

Maison de la Bio
29

Plus de 550 000 repas intégrant des produits Bio (dont 57 000 en 100% Bio)

En 2006, l'intérêt pour l'introduction de produits Bio dans les menus est manifeste.

Cuisiniers, élus, gestionnaires, votre intérêt pour la filière Bio est encourageant pour l'avenir car vous êtes **soucieux de mettre du sens dans les menus** : saisonnalité, proximité, équilibre entre fibres, protéines animales et végétales, huiles alimentaires de qualité, ...

Du point de vue pédagogique, nous voyons émerger de **beaux projets d'éducation à l'environnement** où la Bio trouve sa place pour parler d'alimentation, d'agriculture et faire le lien avec des pratiques citoyennes comme le recyclage des déchets, la qualité de l'eau, ...

Bravo et merci !

Appel aux cuisiniers, gestionnaires du Finistère

Nous souhaitons vous réunir au cours du 2ème trimestre 2007 pour un mercredi après-midi d'échange sur vos pratiques et menus, afin de mutualiser vos savoirs, tout cela dans une ambiance conviviale.

Si vous êtes intéressés, contactez-nous

FD CIVAM 35
35

Une diversification des sites de restauration Bio

Plus de **50 sites** (crèches, restauration scolaire, collèges, lycées, établissements supérieurs, secteur de la santé) sont approvisionnés de plus en plus régulièrement en ingrédients Bio sur le département. La solution d'approvisionnement la plus souvent retenue est l'intégration de produits Bio tout au long d'une semaine ou d'un mois.

Par ailleurs, un 2ème axe s'affirme, en lien avec Agrobio 35 : certains **festivals** ont choisi la carte de l'Agenda 21 pour sensibiliser le public à une approche durable de notre consommation. Les *Transmusicales* de Rennes se sont engagées dans cette démarche depuis 2 ans : gestion des déchets, approvisionnement Bio privilégiant le local et la saisonnalité des produits, volet pédagogique pour informer le public de l'initiative, ... et cette fin d'année 2006 a vu une grande mobilisation et implication de tous les acteurs de ce festival.

En espérant que cette initiative très globale trouve des applications sur d'autres festivals bretons...

GAB du Morbihan
56

En 2006, des repas Bio en hausse grâce à une démarche territoriale

En 2006, les repas Bio ont connu une hausse de 70% par rapport à 2005 en atteignant le nombre de 440 000 dans le Morbihan. Cette hausse s'explique en partie par la hausse du nombre de collectivités, de plus en plus nombreuses à mettre en place des projets "Manger Bio" : **45 collectivités en 2006, soit une hausse de 120% !**

2006 a aussi été l'année des **projets territoriaux** : dans les secteurs de Lorient et Pontivy, des collectivités ont pu se réunir pour construire un projet "Manger Bio" commun adapté à la production locale.

Enfin, l'**accompagnement pédagogique**, indispensable à de tels projets, a aussi rencontré un vif succès : 60 classes ont bénéficié d'animations du GAB 56. Pour que cette sensibilisation se fasse au quotidien, le GAB 56 a répondu aux nombreuses questions de 10 équipes de

AGENDA

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 diététicien(ne)s 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

(Voir aussi la fiche technique ci-joint)

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

Manger peut être à la fois sain, durable et bon marché ! Regard sur l'expérience d'Equiterre en Suisse

Est-ce possible de cuisiner des plats équilibrés sans trop dépenser ? Oui ! Ce projet, réalisé par Equiterre, fournit conseils et astuces pour manger sainement avec un budget restreint (conseil aux achats en supermarché, cours de cuisine, ateliers interactifs animés par des diététicien(ne)s, ...).

L'alimentation joue un rôle majeur dans notre état de santé, c'est pourquoi Equiterre en fait un axe de travail important. La façon de se nourrir est également très liée à d'autres thématiques du développement durable comme la production, les transports, les déchets.

Commencé en janvier 2004 sous l'impulsion de la Direction générale de la santé du Département de l'action sociale et de la santé (DASS) en Suisse, ce projet "Pour une alimentation saine et abordable" a débouché sur des actions attrayantes donnant une large place à la participation du public concerné : personnes à bas et moyen revenu, en difficulté sociale, familles monoparentales, migrants, jeunes, ... (www.equiterre.ch)

Tél : 02 97 84 98 18 - Fax : 02 97 84 03 77 - Contact : Julian PONDAVEN
contact@reseau-coherence.org - www.reseau-coherence.org



La maîtrise des coûts des repas Bio : éléments de réponse

- Mettre en place un approvisionnement structuré
- Privilégier les produits frais de saison et de proximité (légumerie)
- Revoir la composition des menus : valorisation des protéines végétales (moins de viande, au profit des céréales et des légumineuses)
- Prise en compte des spécificités des produits Bio (ex : rendement supérieur à la cuisson de la viande Bio)
- A terme ... Aller vers une plus grande régularité dans les approvisionnements (économies d'échelle)

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

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°5 - Printemps 2007
INTER BIO BRETAGNE

