

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°6 - ÉTÉ 2007

ÉDITORIAL

Le bilan du 1^{er} semestre 2007 conforte la filière Bio bretonne dans ses actions de développement des repas Bio en restauration collective, avec des repas ou des ingrédients Bio dans les collectivités de plus en plus réguliers.

En accompagnement des repas, la sensibilisation des jeunes convives aux spécificités de la Bio fait figure de plus en plus naturellement de complément indispensable à la compréhension du contenu de leur assiette et des enjeux qu'il induit.

Après la pause estivale - pendant laquelle la filière Bio investira des centres de vacances et de loisirs, et des festivals régionaux - les actions reprendront : animations pendant les Bio Automnales (octobre), opération Mouv'Eat avec la valorisation du pain Bio (novembre), sensibilisation des élus dans la perspective des élections municipales en mars 2008, ...

Philippe-André RICHARD
Président d'Inter Bio Bretagne



Perspectives - 2^{ème} semestre

2^{ème} semestre 2007 :

Comment bien préparer votre rentrée Bio ?

Le 2^{ème} semestre 2007, notamment à partir de la rentrée scolaire en septembre, s'annonce riche en événements propices au développement des ingrédients et repas Bio en restauration collective :

- Le lancement de l'**offre collective des fournisseurs Bio bretons** (décrite en page 2).
- Les **Bio Automnales** (pendant tout le mois d'octobre) : 2^{ème} temps fort de l'année après Printemps Bio (opération annuelle / 1^{ère} quinzaine de juin), les Bio Automnales seront en partie consacrées à la sensibilisation et à l'accompagnement des collectivités.
- **Mouv'Eat** (16, 17 et 18 novembre 2007) : Coordonné par l'Association Les Eco Maires, ce week-end de la nutrition dans les villes a pour objectifs de mettre en lumière les actions existantes mais aussi d'engager une dynamique militante sur la problématique de la nutrition (alimentation équilibrée et activité physique régulière). Chaque année, il s'agit sous la forme d'un défi de faire un focus sur un point particulier de la nutrition, à savoir en 2007 la consommation de pains à forte valeur nutritionnelle (pain T80), d'où l'implication de la filière Bio pour valoriser le pain Bio (voir la fiche technique "Du pain Bio en restauration collective, pourquoi pas vous ?").
- **Viv'Expo** (30 novembre, 1^{er} et 2 décembre) : à l'occasion de la 2^{ème} édition de ce salon grand public sur la vie écologique, Inter Bio Bretagne et ses partenaires proposeront à un public de scolaires une animation le vendredi 30 novembre. Autour de l'exposition interactive "A table ! On mange Bio" (primaires), et de l'exposition "Bio is biotiful" (collèges et lycées), les élèves découvriront les valeurs et les principes du mode de production biologique de manière ludique. Des échanges avec les professionnels et des dégustations de produits viendront ponctuer ces rencontres.

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 "Du pain Bio en restauration collective, pourquoi pas vous ?" et un menu complet proposé par Brigitte Fichaux

Un matériel de communication adapté à vos besoins

Pour accompagner efficacement vos repas, Inter Bio Bretagne et ses partenaires mettent à votre disposition un matériel de communication spécifique aux repas Bio en restauration scolaire (primaires) :

- Une **brochure** présentant de manière simple et ludique les valeurs et les principes de la Bio (paquet de 125 unités)
- Un **set de table** (30 / 40 cm - paquet de 500 unités)
- Une **affiche** (60 / 80 cm - à l'unité)



NOUVEAU !
Autocollant repositionnable de signalisation des produits Bio dans un self (à l'intérieur de la vitre)
 (15 x 7,5 cm, Procédé thermostatique Vinyle transparent)
 Paquet de 10 unités



L'organisation d'un repas Bio est indissociable d'un **accompagnement pédagogique**. Outre ces outils de communication, Inter Bio Bretagne et ses partenaires ont développé des supports pédagogiques adaptés (Jeu "Vrai-Faux", Malle "Bio'Appétit", Exposition "Bio is Biotiful", Exposition interactive "A table ! On mange Bio", ...). Les animations sont réalisées par les relais départementaux dont les coordonnées sont disponibles en page 4 de votre lettre d'information. N'hésitez pas à les contacter pour connaître leurs modalités d'interventions.

Retrouvez le visuel et le descriptif de ces différents supports, ainsi que le bon de commande du matériel "Il fait Bio dans mon assiette" sur le site Internet

www.interbiobretagne.asso.fr

Rubrique "Restauration Collective" dans les liens rapides, en page d'accueil, puis "Outils d'accompagnement" (ou sur simple demande à Inter Bio Bretagne : 02 99 54 03 23)

Les fournisseurs Bio de la restauration se mobilisent !

Impulsée par l'étude en cours pour le Conseil régional de Bretagne sur l'approvisionnement des lycées en restauration collective, une offre collective des fournisseurs Bio bretons de la restauration collective est en cours de constitution. L'objectif est de définir **une liste d'ingrédients Bio régionaux compétitifs et disponibles en quantité suffisante en région Bretagne**. Conformément à ces critères, une présélection de ces ingrédients a été proposée par les fournisseurs : légumes (pomme de terre, carotte, chou), fruits (pomme), produits laitiers (yaourt nature, fromage blanc, crème fraîche, camembert, lait), pain, biscuits, viande de bœuf, œuf coquille et coule (omelette en internat), pour le petit déjeuner (muesli, café, thé, jus d'orange ... Bio et équitables).

A partir de cette liste d'ingrédients seront également élaborés des menus types. Un guide de bonnes pratiques viendra compléter ce dispositif avec notamment une liste d'engagements vis-à-vis des collectivités (délais de commande, conditionnement spécifique, calibrage, assurance d'une logistique adéquate, ...). Cette offre sera disponible à la rentrée scolaire 2007.

TELEX ENTREPRISES ... **AU GOÛT DE L'ÉQUITÉ** vous propose une gamme complète de légumes Bio 4ème gamme, adaptée à vos besoins ... **BOUTIK ETIK**, importateur et distributeur de la marque européenne OXFAM FAIRTRADE ...

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. La formation sera organisée en 4 sessions sur les thèmes suivants : digestion et assimilation, les nutriments essentiels à la vie, la qualité alimentaire (pourquoi manger Bio, les aliments crus, cuits et lactofermentés), la consultation diététique. Dates, renseignements et inscriptions au 02 99 83 37 92.

il fait bio dans mon assiette

GAB d'Armor
22

Un 2ème trimestre dynamique

Après l'accueil par APPETIT, début mai, des 8 partenaires européens du programme RAFAEL (programme européen de développement des filières locales de production et de commercialisation des aliments) en Côtes d'Armor, le mois de juin est riche d'échanges : l'opération de communication "Printemps Bio" (du 1er au 15 juin) est l'occasion d'initier des repas Bio ; Puis, autour d'un petit déjeuner à la ferme le dimanche 3 juin, la Fête du Lait Bio a permis de rencontrer des parents d'élèves soucieux de la qualité des repas consommés par leurs enfants à l'école, ...

Enfin, APPETIT, en partenariat avec les Pays de Trégor Goëlo et Guingamp, organise un après-midi d'échange sur le thème de **"L'introduction d'une alimentation locale de qualité en restauration collective"** le mardi 26 juin à Bégard (*détail du programme ci-dessous - Agenda*). Tous les élus politiques, responsables d'associations de parents d'élèves, gestionnaires, cuisiniers des restaurants collectifs de ces 2 pays sont cordialement invités.

Maison de la Bio
29

De nouvelles initiatives Bio en restauration collective

A partir de septembre 2007, pain, carottes, pommes de terre et salades, pommes, bananes et agrumes, yaourts, fromages blancs, petits suisses seront **exclusivement issus de l'Agriculture Biologique dans les menus des 6000 écoliers brestois**. En plus d'être Bio, les bananes seront également labellisées "commerce équitable".

Depuis 2004, la Maison de la Bio est en lien avec les élus et services de la ville : visites de ferme et de magasins Bio, argumentaires sur l'impact environnemental du choix d'une alimentation Bio, ... sont autant d'éléments qui nous ont permis d'avancer de manière partenariale avec la ville de Brest.

Les associations de consommateurs - UFC Que Choisir et CLCV - ont également appuyé cette dynamique pour développer la Bio sur notre territoire, tout en instaurant chez les convives un nouveau regard sur leur alimentation.

FD CIVAM 35
35

Repas Bio et actions pédagogiques : le tandem gagnant

Trois lycées professionnels d'Ille et Vilaine ont réalisé des actions particulièrement intéressantes sur ce premier trimestre 2007 : les Lycées Louis Guilloux* et Jean Jaurès à Rennes, ainsi que le Lycée La Champagne à Vitré ont astucieusement entremêlé actions pédagogiques et repas / ingrédients Bio sur leur self afin de sensibiliser leurs élèves aux problématiques de l'agriculture, du développement durable, des relations Nord-Sud, ... Conférences et expositions réalisées par les élèves, cafétéria équitable, animations autour de l'équilibre alimentaire ou dans la cour autour de la fabrication du pain, ... ont rythmé, pendant une semaine ou plusieurs trimestres selon les établissements, ces projets de grande envergure.

*A noter : Dans le cadre de la Semaine du Développement Durable, l'Etat, le Conseil régional et l'ADEME ont décerné un Trophée au Lycée Louis Guilloux pour son projet intitulé Eco-Forum, intégrant notamment à la cafétéria une sensibilisation au mode de production biologique.

GAB du Morbihan
56

Des jardins pédagogiques au collège : ludique et éducatif

Au collège Saint Exupéry de Vannes, 2 enseignants de Sciences et Vie de la Terre ont décidé d'illustrer leurs cours via un jardin pédagogique au sein du collège. Ces jardins, cultivés en Bio, sont un moyen pour ces adolescents qui vivent en majorité en immeubles de retrouver le sens de la terre.

Aussi, le GAB 56 a accompagné ces enseignants dans leur démarche via une sensibilisation des élèves aux principes de la Bio, mais aussi à la saisonnalité des légumes. Les classes concernées ont également pu visiter des fermes maraîchères Bio locales et ainsi rencontrer des producteurs ("*pour de vrai*") et découvrir ainsi le métier de paysan. Finalement, pour pérenniser l'action, des maraîchers sont venus sur le jardin des collégiens pour les accompagner dans leur travail. Ce projet a été enrichissant en terme d'échanges tant pour les élèves - qui ont pu allier théorie et pratique - que pour les paysans - qui peuvent ainsi transmettre un peu de leur savoir faire à des futurs consomm'acteurs.

L'introduction d'une alimentation de qualité en restauration collective : L'association APPETIT 22, en partenariat avec les Pays de Trégor Goëlo et Guingamp, organise un après-midi d'échange le mardi 26 juin à 14h30 à Bégard. Intervention de Lylian LEGOFF, médecin (Les enjeux de l'alimentation sur la santé publique), témoignages d'un gestionnaire, d'un élu politique et d'un cuisinier d'un lycée et d'une école primaire, goûter et visite d'une ferme Bio. Renseignements et inscriptions : APPETIT 22 (02 96 74 52 90).

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
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

La Région lance la première édition d'un guide des produits sans OGM en Bretagne

La grande majorité des Européens - et les Français à 86 % - refusent de consommer des OGM dans leurs assiettes. Si la réglementation européenne impose d'indiquer leur présence sur les étiquetages de certaines denrées alimentaires, cette obligation ne concerne pas les produits d'origine animale (viandes, produits laitiers, œufs, poissons d'élevage), produits en grandes quantités en Bretagne. Ce nouveau guide, imaginé par la Région avec l'apport technique du réseau Cohérence, a pour objectif d'aider les citoyens bretons mais aussi les élus et les gestionnaires en charge de la restauration collective à repérer les produits issus d'animaux nourris sans OGM et à savoir où se les procurer.

En effet, l'alimentation animale est un des principaux débouchés des OGM aujourd'hui cultivés dans le monde. Dans une région d'élevage comme la Bretagne, le risque est donc grand de voir les animaux consommer par exemple des tourteaux de soja transgénique. Il existe toutefois des producteurs, coopératives et industriels qui se sont engagés dans des filières garanties sans OGM, comme celle des produits Bio (AB) et de certains Labels Rouge ou AOC régulièrement contrôlés.

L'originalité de ce guide est de recenser, pour chacun des 21 pays de Bretagne, les producteurs et les distributeurs locaux ne commercialisant que des produits sans OGM. Il liste par ailleurs l'ensemble des marques commerciales bretonnes garanties sans OGM. Il a vocation à informer sur les modes d'agriculture de qualité et les circuits courts de distribution favorisant le développement local sur l'ensemble du territoire.

Mis à jour chaque mois, il est consultable et téléchargeable sur Internet à l'adresse suivante :

www.consommersansogmenbretagne.org

COHERENCE

Tél. : 02 97 84 98 18 - Fax : 02 97 84 03 77 - Contact : Julian PONDAVEN
contact@reseau-coherence.org - www.reseau-coherence.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
(dans les 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 : Philippe-André RICHARD

Rédaction : Virginie FASSEL, Françoise BALAY, Florence BUSSON, Anne AURIAULT,
Marie COURTIGNE, Sophie DENIS et Julian PONDAVEN. Conception : Virginie
FASSEL, d'après la création graphique de l'agence Dausset - Quimper.

Remerciements : Brigitte FICHAUX, Florence RAGUENEZ, Sophie JEANNIN

Avec le soutien de

La reproduction des informations contenues dans ce document est autorisée sous réserve de la mention de la source :