

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°12 - HIVER 2008

ÉDITORIAL

Si la demande des consommateurs en produits Bio s'est développée et se développe encore, c'est parce que l'Agriculture Biologique propose une approche innovante, s'appuyant sur des principes fondamentaux répondant à l'attente des consommateurs sur le plan sociétal et environnemental.

L'offre a progressé également de manière importante mais est aujourd'hui insuffisante pour satisfaire la demande.

Pour éviter que les importations se développent pour combler ce déficit en matières premières Bio, le principe de proximité est, et doit rester, un élément fondamental du développement de l'Agriculture Biologique.

Il est du rôle de chacun de sensibiliser les utilisateurs des matières premières et aliments sur l'origine des produits : c'est un des enjeux forts des travaux conduits à Inter Bio Bretagne pour permettre le développement de la production sur notre région.

Philippe-André RICHARD
Président d'Inter Bio Bretagne



Perspectives - Privilégier les acteurs !

Privilégions les acteurs plutôt que les objectifs chiffrés !

Le dossier "Manger Bio en restauration collective" connaît un intérêt de plus en plus important, avec de nombreuses sollicitations directes d'Inter Bio Bretagne pour expliciter la démarche aux collectivités.

La diffusion large de la lettre d'information "Il fait Bio dans mon assiette" ne semble pas étrangère à cet intérêt grandissant au niveau régional. Le film "Nos enfants nous accuseront"¹ a également favorisé une certaine prise de conscience chez les spectateurs en cette fin d'année.

L'objectif particulièrement ambitieux des 20% d'ingrédients Bio en restauration collective en 2012, même s'il tire la demande vers le haut, a aussi ses travers : il n'est pas rare d'entendre le raccourci selon lequel cet objectif ne pourra être atteint que si les fournisseurs ont recours à des importations.

Le message diffusé pour pallier à cette dérive peut être le suivant :

- Quelque soit l'acteur nouvellement investi dans l'utilisation de produits Bio (fournisseur, cuisinier, gestionnaire, élu...), **celui-ci devient un acteur à part entière de la filière Bio.**
- A ce titre, **ses choix auront un impact direct sur le devenir et les orientations de la Bio.** Au lieu d'importer, son choix peut être de participer à la structuration de la filière Bio (rencontre avec les acteurs locaux / régionaux, planification des productions, engagements sur les quantités, voire contractualisation).

Ne nous focalisons pas sur cet objectif chiffré et concentrons-nous sur la sensibilisation des acteurs devenus ou en passe de devenir des partenaires de la filière Bio, **pour une progression régulière et cohérente des ingrédients Bio en restauration collective.**

Suite ►

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 "Produit par produit, c'est quoi la Bio ? Carotte - Chou - Pomme" et une recette de Fricassée de poulet épicé aux pois chiches et au riz...

Ce message a été diffusé à l'occasion de réunions rassemblant des gestionnaires courant décembre : la première concernait les gestionnaires des lycées agricoles publics bretons réunis au lycée de Kernilien à Guingamp, à l'initiative de la DRAF², la seconde était un groupe de secteur Dinan - Saint-Malo - région rennaise qui s'est déroulé au collège François Broussais à Dinan.

Les présentations effectuées portaient sur les conditions de réussite d'un projet "Manger Bio en restauration collective" en Bretagne, en 5 points résumés ici :

1. Repérer les structures d'accompagnement

Les collectivités bretonnes souhaitant entamer une telle démarche ne sont pas seules et peuvent se tourner vers les structures³ régionale (Inter Bio Bretagne) et départementales (GAB 22, MAB 29, AGROBIO 35, GAB 56) qui **mettent à leur disposition leur connaissance de la filière Bio, leur expertise et leur expérience de projets analogues.**

2. Repérer les circuits d'approvisionnement et les gammes de produits Bio

Depuis quelques années, on assiste à une réelle structuration et à une volonté forte de professionnalisation de la filière Bio pour prendre en compte les contraintes de la restauration collective. On distingue parmi les fournisseurs des entreprises spécialisées sur une filière / un produit (ex : laiterie, expéditeur de légumes, transformateur de céréales...) et des distributeurs spécialisés (groupements de producteurs, centrales d'achat, grossistes). La gamme de produits disponibles est très diversifiée puisque **tous les produits d'origine agricole existent en qualité Bio !** Par ailleurs, les produits sont adaptés aux contraintes de la restauration collective (conditionnements, conserves, légumes 4^{ème} gamme...).

Concernant les approvisionnements, cela pourra se traduire par l'ordre de priorité suivant : local / régional, puis national, voire international (exclusivement pour des produits non disponibles, pour des raisons climatiques notamment). On notera que pour les produits importés, outre la certification

Bio, l'origine "Commerce Équitable" assure une cohérence d'ensemble à la démarche.

3. Identifier les critères de maîtrise du budget

- **Mettre en place un approvisionnement structuré**
- **Privilégier les produits frais de saison et de proximité** (la présence d'une légumerie au sein de la collectivité s'avèrera alors utile)
- **Revoir l'équilibre des menus entre protéines animales et protéines végétales⁴**
- **Prendre en compte des spécificités des produits Bio**
- **Aller vers une plus grande régularité dans les approvisionnements** (économies d'échelle)

4. Connaître les spécificités du mode de production et des produits Bio

La maîtrise des spécificités des produits Bio a un impact sur la réussite d'une démarche "Manger Bio" : par exemple, le rendement à la cuisson de la viande Bio est supérieur.

Plus largement, la sensibilisation au mode de production biologique et aux valeurs et principes qu'il induit sont nécessaires pour l'adhésion au projet de l'ensemble des acteurs de la restauration collective, notamment en ce qui concerne son impact environnemental.

5. Prévoir un accompagnement pédagogique

L'organisation d'un repas Bio est indissociable d'un accompagnement pédagogique pour que chaque convive prenne conscience de l'impact environnemental et citoyen du contenu de son assiette. Inter Bio Bretagne et ses partenaires ont développé des outils adaptés : renseignez vous !

Virginie FASSEL

¹ De nouvelles diffusions du film "Nos enfants nous accuseront" sont programmées pour le début d'année 2009. Le programme est disponible depuis le site Internet www.interbiobretagne.asso.fr en rubrique Actualités puis Agenda (remise à jour hebdomadaire le vendredi matin).

² DRAF : Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt

³ Coordonnées des associations-relais en page 4

⁴ Voir le texte introductif de la recette dans la fiche technique jointe

ACTUALITÉ DE VOS FOURNISSEURS BIO

TELEX ENTREPRISES *** **Centrale Bio Etik**, du Bio pour les collectivités / 5 kg légumes secs, riz, pâtes / individuel sucre 4g, chocolat 5g *** **Prince de Bretagne** propose un nouveau légume à sa gamme Bio : l'endive. Cuite ou en salade, l'endive est un produit idéal pour la restauration collective *** **Scop Au Goût de l'Équité** propose une gamme complète de légumes de saison Bio en 4^{ème} gamme, adaptée à vos besoins *** Pour une démarche environnementale globale de votre collectivité, utilisez des produits de nettoyage écologique : **JYR SARL** vous propose une gamme complète de produits d'entretien à marque Ecover Pro ***

Retrouvez les coordonnées complètes de ces fournisseurs sur www.interbiobretagne.asso.fr, en rubrique "Manger Bio à la cantine" puis "Qui contacter ?"



Pensez-y !

Le pain fait partie des ingrédients Bio les plus faciles à introduire en restauration collective

EXPOSITION

"Le pain dans tous les sens" : Cette exposition a pour objectif de faire découvrir ou redécouvrir par les 5 sens les secrets du pain traditionnel, comme si le spectateur était dans le fournil. C'est aussi un voyage à travers un patrimoine de fours de campagne, de pains décorés... Cette exposition peut être accompagnée d'animations scientifiques sous forme d'ateliers : découverte du levain et de la levure, reconnaissance de différentes céréales de notre région, le rôle du gluten...

Ludique, interactive, pédagogique et sensorielle, cette exposition s'adresse aux enfants comme aux adultes et se décline en 3 volets : culturel, artistique et éducation à l'environnement.

Itinérante, elle a été créée pour sensibiliser différents publics à une alimentation saine. Elle peut donc convenir dans le cadre de projets culturels ou de divers événements tels que la Semaine du Goût, l'animation du patrimoine, la découverte de métiers traditionnels, l'éducation à l'environnement...

Contact et informations : Association Les Turlupains - Vannes - Tél. : 02 97 47 56 78 (permanences mardi et vendredi) marchandri@wanadoo.fr - <http://netoos.org/turlupains>

ACTUALITÉS DÉPARTEMENTALES

Coordonnées
des associations-
relais dans chaque
département
en page 4

GAB d'Armor
22

500 000 repas à base d'aliments Bio locaux en 2008 !

Aujourd'hui, le demi million de repas à base d'aliments Bio est atteint sur les 36 millions en moyenne servis chaque année en restauration hors domicile dans le département !

La majorité des initiatives inclue 1 à 2 ingrédients Bio régulièrement, mais le plus important est de commencer **progressivement et durablement** en encourageant les fournisseurs et producteurs Bio Costarmoricains ! On comptabilise 17 restaurants collectifs qui introduisent très régulièrement 1 à 3 ingrédients Bio dans leurs menus.

Si chaque restaurant collectif des Côtes d'Armor commence à introduire au moins 1 aliment Bio régulièrement, **c'est bon pour la planète, l'économie locale agricole et la santé de chacun, notamment des enfants.**

Continuons ou commençons ensemble à construire de façon globale un projet "Manger Bio et équilibré" associant **approvisionnement local, éducation des enfants, formation des cuisiniers...**

Maison de la Bio
29

Faire les bons choix ...

Développer une filière de proximité, respectueuse de l'environnement, à un coût raisonnable, sans oublier la santé et le plaisir des convives... Afin de concilier ces **enjeux**, un projet "Manger Bio" doit faire l'objet d'un diagnostic préalable tenant compte du contexte local de production et de distribution, du budget de l'établissement, des volumes de production et des habitudes de consommation des convives.

Ce diagnostic, réalisé par la MAB 29 en concertation à la fois avec les acteurs de la collectivité et les opérateurs de la filière Bio, permet d'aboutir à **un projet cohérent** avec des indicateurs de résultats quantifiables à court et moyen terme : évolution de la consommation des produits Bio, origine, satisfaction des consommateurs... C'est ainsi que les projets "Manger Bio" se construisent durablement en lien avec la filière Bio locale. Si vous souhaitez manger Bio dans votre restaurant, ne négligez pas ce temps de réflexion et d'expérimentation sur le choix des denrées Bio : ce sont ces orientations qui demain permettront à l'agriculture Bio de se développer sur notre territoire !

AGROBIO 35
35

Transfert de compétence

Depuis près de 10 ans, la FD Civam 35 a accompagné les collectivités sur le projet "Bien manger en restauration collective" en contribuant avec nombre d'entre vous aux nécessaires évolutions de la restauration collective sur notre département.

Cependant, beaucoup reste encore à faire dans ce domaine. Pour des raisons pratiques d'organisation et aussi de concordance régionale et nationale s'agissant de la restauration collective Bio, la FD Civam 35 a choisi de **confier ce dossier à un de ses adhérents, Agrobio 35** (Groupement des Agriculteurs Biologistes d'Ille-et-Vilaine). Il regroupe les agriculteurs qui ont choisi le mode de production biologique sur notre département, développe à la fois la production Bio et les systèmes alimentaires locaux. Agrobio 35 suit depuis ses débuts le projet de restauration collective de qualité au sein de la fédération départementale des Civam et a également conduit quelques actions en propre, comme par exemple la mise en oeuvre du volet "Restauration Bio" dans le cadre de l'Agenda 21 des Trans Musicales de Rennes.

GAB du Morbihan
56

10 ans et plus d'un million de repas Bio par an

Le premier repas Bio morbihannais s'est mis en place il y a 10 ans au Restaurant Universitaire de Lorient. Depuis, les initiatives Bio dans les collectivités se sont multipliées et ont su faire preuve d'innovations avec la création de dynamiques territoriales.

En 2008, près de 1 200 000 repas Bio ont été servis dans les collectivités morbihannaises, dont 420 000 repas 100% Bio.

Depuis 10 ans, une cinquantaine de restaurations municipales ont fait le choix de la Bio, qu'elles soient concédées ou en gestion directe. Les établissements du second degré ont également rejoint la démarche, à l'image du collège de Sarzeau, collège pionnier dans le Morbihan.

Les projets Bio, loin de s'arrêter, se développent dans les collectivités ayant fait ce choix ; preuve en est que la Bio répond aux exigences, d'une part gustatives des enfants, d'autre part techniques des cuisiniers mais également financières des gestionnaires.

FORMATION

Formation des personnels de l'État : la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France) a passé une convention avec le MEEDDAT* pour la mise en place d'une formation des personnels de l'État chargés de mettre en oeuvre la circulaire "État exemplaire" pour l'intégration de produits Bio en restauration collective. Ce dispositif doit permettre de faire découvrir l'Agriculture Biologique et ses produits aux gestionnaires et cuisiniers des restaurants administratifs et inter-administratifs. Les délégués régionaux à la formation (DRF) basés dans les préfectures seront responsables de la formation de leurs personnels en régions en partenariat avec les chargés de projets régionaux préalablement formés début 2009 au cahier des charges national.

* MEEDDAT : Ministère de l'Ecologie, de l'Energie, du Développement Durable et de l'Aménagement du Territoire

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 associations-relais de l'action d'Inter Bio Bretagne :

GAB D'ARMOR

2, av. du Chalutier sans Pitié – BP 332
22193 PLERIN
Tél. : 02 96 74 75 65 – Fax : 02 96 74 77 95
Contact : Françoise BALAY
f.balay@agrobio-bretagne.org

Maison de la Bio (MAB 29)

Ecopôle - 29460 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

AGROBIO 35

ZI Sud Est – 17, rue du Bas Village – CS 37725
35577 CESSON SEVIGNE Cedex
Tél. : 02 99 77 09 46 – Fax : 02 23 30 15 75
Contact : Nadège LUCAS
n.lucas@agrobio-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 :

Retrouvez les coordonnées complètes de ces fournisseurs sur

www.interbiobretagne.asso.fr

Espace Consommateur, rubrique
"Manger Bio à la cantine"
puis "Qui contacter ?"



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

Foncière "Terre de Liens"

Lien à la Terre, évidemment !

Le développement des ingrédients Bio en restauration collective induit inévitablement l'augmentation de la surface agricole dédiée au mode de production biologique.

Bien évidemment, c'est la coopération des agriculteurs, des collectivités et de la société civile qui va permettre d'atteindre cet objectif.

Il faudra procéder par étape, par palier, et c'est déjà ce que font les rédacteurs de cette lettre d'information dédiée à la restauration collective en vous proposant à chaque numéro des outils et des méthodes adaptés aux besoins de structuration des producteurs et d'approvisionnement des consommateurs collectifs.

Aussi, je profite de cet espace pour mettre un nouvel outil sur la table : **La Foncière "Terre de Liens"**.

La Foncière "Terre de Liens" est un **outil d'investissement solidaire destiné à collecter de l'épargne citoyenne et à acquérir des terres pour installer ou maintenir des porteurs de projets agri-ruraux**.

L'accès au foncier est devenu un frein au maintien et à l'installation d'activités agricoles et rurales **respectueuses de l'environnement**.

La Foncière "Terre de Liens" apporte **une solution collective efficace** pour répondre à ces enjeux. Elle acquiert du foncier qu'elle loue à des agriculteurs ou des porteurs de projets solidaires respectueux de l'environnement, **via un bail rural environnemental**.

Ainsi, **les citoyens d'un territoire peuvent favoriser l'installation d'un agriculteur Bio** qui pourrait s'engager à fournir les cuisines de sa commune. La collectivité, pour sa part, peut s'engager à ouvrir ses marchés publics pour donner un gage de pérennité de l'entreprise agricole au banquier.

Voilà un outil de coopération de plus pour atteindre les objectifs du Grenelle...

En savoir plus

www.terredeliens.org - bretagne@terredeliens.org

Julian Pondaven - Cohérence

Tél : 02 97 84 98 18 - Fax : 02 97 84 03 77

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

Espace Consommateur
Rubrique "Manger Bio à la cantine"



"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, Isabelle GUIBERT,
Sophie JEANNIN, Sophie DENIS, Yann JAFFRÉ, Julian PONDAVEN

Conception : Virginie FASSEL, d'après la création graphique
de l'agence Dausset - Quimper

ISSN : 1959-5565

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°12 - Hiver 2008
INTER BIO BRETAGNE

