

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°10 - ÉTÉ 2008

ÉDITORIAL

Manger Bio en restauration collective : tout le monde en parle ! Jusqu'au Conseil des Ministres qui a adopté le 11 juin dernier le projet de loi "Grenelle I". En parler, c'est bien, mais agir, c'est mieux ! Qui mieux que les acteurs de la restauration collective (élus et professionnels) pourront jouer ce rôle... A condition cependant de connaître les spécificités et parfois les contraintes des produits Bio.

Inter Bio Bretagne et ses partenaires disposent de toute l'expérience nécessaire pour vous accompagner dans votre démarche et pour vous aider à faire des choix éclairés à un double titre : pour le développement de la filière Bio, notamment régionale, comme pour la réussite de vos projets.*

Mieux nous connaître nous permettra d'avancer ensemble !

N'hésitez pas à nous contacter.

** Voir toutes les coordonnées en page 4.*

Perspectives - Tout le monde en parle...

Tout le monde en parle... mais qui seront les véritables acteurs du bon développement de la Bio en restauration collective ?

Depuis le Grenelle de l'environnement en fin d'année 2007, l'intégration de produits Bio en restauration collective compte parmi les sujets "à la mode". Si la filière Bio s'en réjouit, évidemment, cet engouement doit absolument être accompagné pour que la demande de produits Bio constitue un véritable accélérateur de la production Bio française, au risque sinon de déstabiliser le marché et d'importer la grande majorité des produits servis. Les décisions des élus locaux et leur mise en application par les professionnels de la restauration collective constitueront, à n'en pas douter, un élément clé...

Jean-Louis Borloo, ministre en charge de l'Écologie, a présenté le 30 avril 2008 son projet de loi relatif à la mise en oeuvre du Grenelle de l'environnement (ou loi dite "Grenelle I") qui traite dans son article 39 de la restauration collective. Une **réforme du code des marchés publics** est annoncée pour la promotion des achats vertueux et l'insertion de critères environnementaux dans les appels d'offre.

Côté chiffres, l'objectif est toujours de 15% de produits Bio en 2010 et de 20% en 2012 en restauration scolaire et d'entreprise. La part de produits saisonniers ou de faible impact environnemental pour leur production et mise à disposition doit croître de façon identique.

En ce qui concerne la production, l'objectif de 6% de la surface agricole en Agriculture Biologique est confirmé pour 2013 (20% en 2020, contre 2% aujourd'hui).

L'État se veut aussi exemplaire...

En complémentarité des objectifs inscrits dans le projet de loi "Grenelle I" – avec les mêmes objectifs chiffrés –, une circulaire du 1^{er} Ministre du 2 mai 2008 (N°5297/SG) demande aux services de l'Etat (et notamment aux préfets de région et de département

Suite ►

Philippe-André RICHARD
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)

Transmise avec cette lettre d'information, une fiche technique "Les techniques de cuisson des céréales Bio et semi-complètes" et un menu pour donner à la rentrée scolaire un petit air d'été...

pour les structures déconcentrées) d'inciter les services de restauration des administrations de l'Etat et des établissements publics placés sous leur tutelle à utiliser régulièrement des denrées issues de l'Agriculture Biologique (restaurants des administrations centrales et de leurs services déconcentrés, des établissements publics placés sous tutelle, tels ceux des CROUS et des CHU). Cette mesure vise également les contrats en cours d'exécution (incitation à la signature d'avenants intégrant cet objectif). La mise en œuvre de la circulaire devra être accompagnée d'actions de sensibilisation des usagers ainsi que de formations des personnels. Cette orientation s'inscrit dans la **stratégie nationale de développement durable qui prévoit que l'État s'applique à lui-même cette démarche** pour encourager la consommation de produits Bio.

Progressivement, sans bouleverser les habitudes...

Une simulation présentée dans l'édition précédente de la lettre d'information "Il fait Bio dans mon assiette" (N°9 – Printemps 2008) nous montrait que l'objectif de 20% de repas intégrant des ingrédients Bio en 2012 équivalait pour la région Bretagne à 13 000 000 de repas pour une augmentation moyenne de 2 000 000 de repas par an sur 5 ans ! Au delà des chiffres, **l'objectif prioritaire est bien de consolider l'existant et d'accompagner la progression régulière de l'intégration d'ingrédients Bio en restauration collective, selon un rythme conforme aux contraintes des uns et des autres.**

Élus locaux et professionnels de la restauration collective : un rôle essentiel à jouer !

Le discours politique de l'État permet de sensibiliser le grand public et les professionnels à l'enjeu notamment environnemental de la production et de la consommation de produits Bio, mais doit être complété par un accompagnement concret de soutien à la production. En d'autres termes, et s'il était besoin de le préciser, les produits que nous mangeons doivent préalablement avoir été produits par un agriculteur !? Encore faut-il qu'il y ait suffisamment d'agriculteurs, en l'occurrence des agriculteurs Bio.

Aujourd'hui, **les élus locaux et les professionnels de la restauration collective** intégrant des ingrédients Bio ou en passe de faire cette démarche comptent véritablement **parmi les acteurs clés de la filière Bio**. Ils doivent être **des acheteurs attentifs à la fiabilité de leurs approvisionnements et à l'origine de ceux-ci** en portant leur intérêt sur des productions effectivement disponibles à une échelle locale / régionale. Leurs choix conditionneront ainsi le développement de la filière Bio dans son ensemble (respect de la saisonnalité, valorisation des productions de proximité, intégration régulière d'ingrédients Bio privilégiée par rapport aux repas événementiels, démarches de planification...).

Virginie FASSEL

La transformation et la distribution de produits Bio en Bretagne : la restauration devient un débouché à part entière

Tous les 2 ans, Inter Bio Bretagne réalise l'observatoire breton des préparateurs et distributeurs en Agriculture Biologique. Pour l'édition 2008, et d'après les premiers retours, la part d'entreprises de préparation et/ou de distribution ayant comme débouché direct la restauration collective s'élèverait à **18% pour la restauration collective à caractère social** et à environ **9% pour la restauration privée à caractère commercial**. Toutefois, en termes de volumes, il est encore trop tôt pour avancer des résultats.

Concernant le secteur de la restauration privée à caractère commercial (crêperies, restaurants), le nombre d'entreprises offrant tout ou partie de produits Bio ne cesse d'augmenter : au mois de mai 2008, nous avons recensé **45 restaurants fixes ou itinérants sur la Bretagne**.

TELEX ENTREPRISES ... **Centrale Bio Etik**, des produits d'épicerie Bio en gros conditionnements et à petit prix !
... **Grandeur Nature** vous propose une large gamme de produits laitiers et végétale (riz), adaptée à vos besoins, en conditionnement de 100 g, 125 g, 3 kg ou 5 kg ... **Scop Au Goût de l'Équité** propose une gamme complète de légumes de saison issus de l'Agriculture Biologique préparés à façon et prêts à l'emploi en 4^{ème} et 5^{ème} gamme ... **Terra Libra** : des produits locaux et de commerce équitable pour une large gamme en épicerie sèche de qualité ...

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

EN CHIFFRES

Manger Bio à l'école est devenu une priorité pour 71% des parents ! Un sondage TNS Sofres effectué pour Avenance Enseignement DATE révèle le point de vue des parents quant à l'intégration de produits Bio en restauration scolaire. Les principaux enseignements de ce sondage :

Manger Bio à la cantine, c'est...

- ... Un acte écologique, pour 78% des français.
- ... Une action prioritaire, pour 71% des français. Cette prise de conscience est au cœur de leurs préoccupations.
- ... Un véritable atout pour la santé, pour 71% des français.
- ... Accessible financièrement, pour 42% des français.
- ... Une garantie de sécurité alimentaire, pour 47% des français.

il fait bio dans mon assiette

GAB d'Armor
22

Festivités et animations pédagogiques au programme estival des Côtes d'Armor

Le GAB d'Armor participera à la 2nde édition de l'**Éco Festival de Planguenoual** le 3 août, organisé par l'association Eco22. Dans un cadre privilégié, entre bocage et mer, l'évènement rassemblera de nombreux exposants sur les thèmes de l'habitat écologique, les énergies renouvelables, l'agriculture et le jardinage Bio, la gestion de l'eau, l'alimentation, la santé et le bien-être. La restauration sur place sera Bio.

Côté **animations pédagogiques**, des ateliers pour petits et grands (jardinage Bio, goûter Bio, la saison des légumes Bio...) seront proposés au centre de vacances du CCAS-EDF de Trébeurden.

Le GAB d'Armor sera également présent à la foire de Biozone les 13 et 14 septembre à Mûr de Bretagne, en tant que coordinateur du pôle professionnel : le thème de la restauration collective Bio y trouvera une place de choix tout au long du salon.

Bel été à tous !

Maison de la Bio
29

Des produits Bio, pour l'été aussi !

La CCAS-EDF a décidé de mettre en œuvre dans ses activités sociales **une démarche de développement durable, social et solidaire**. Parmi les sites pilotes désignés, le Finistère en compte 3 (Morgat, Fouesnant et Plobannalec) qui intégreront des produits **Bio, locaux et de saison** dans leur restaurant.

En complément pédagogique, la MAB 29 propose aux estivants des visites de ferme (maraîcher, apiculteur), des ateliers-goûters Bio pour les enfants, et organise des soirées-débat à partir de documentaires sur le commerce équitable, l'agriculture mondiale moderne, les OGM. Autant d'occasions de découvertes et de rencontres fructueuses pour tous les âges.

Le centre de vacances ASMA de Fouesnant, comme chaque année, intègre également des produits Bio dans ses menus tout en proposant des animations à thèmes pour petits et grands (céréales, biodiversité, arboriculture).

Enfin, sur le festival du Bout du Monde*, la MAB 29 aura bien entendu son stand avec ses producteurs et artisans Bio !

*8, 9 et 10 août, Presqu'île de Crozon

FD CIVAM 35
35

Voile et Bio à Saint-Briac

Depuis 4 à 5 ans, à l'initiative de quelques professeurs du collège Jean-Baptiste Vernay à Tournan en Brie (77), 2 classes séjournent une semaine par an dans une région française à la découverte d'un milieu et d'une activité sportive. Après le surf et le ski, l'année 2008 est dédiée à la voile.

2 classes de 5^{ème} ont préparé cette semaine de découverte tout au long de leur année scolaire. L'objectif est qu'ils n'arrivent pas en simples consommateurs de loisirs mais qu'ils s'impliquent en amont sur le projet. L'accent a été donné cette année au sens du mot "développement durable" et à l'alimentation : comment équilibrer ses repas et faire en sorte qu'ils soient les plus locaux possible ? Qu'est ce qu'un produit biologique ?

Le gros du travail a été la conception collective des menus (au delà du steak-frites et des pâtes) qui cette année seront Bio du matin au soir. Les repas seront cuisinés à tour de rôle par 6 collégiens avec l'aide de deux professeurs.

Les 2 heures de voile par jour feront le reste pour aiguïser les appétits. Bon vent donc !

GAB du Morbihan
56

Les tomates et les courgettes Bio arrivent dans le Morbihan !

Plusieurs centres de vacances morbihannais se préparent à incorporer des ingrédients Bio locaux dans les menus des vacanciers, dans des centres pour adultes (CCAS-EDF) et dans des lieux d'accueil pour les plus jeunes (colonies de vacances EDF, Eclaireurs de France, Centre Maritime d'Antony à Arzon...).

La période estivale est d'autant plus agréable pour la mise en place d'une démarche Bio que la gamme de légumes est variée et colorée. Ces légumes estivaux peuvent d'ailleurs être dégustés dans le Morbihan jusqu'à fin octobre, idéal pour la rentrée scolaire.

Ainsi, plusieurs collectivités dans les pays de Ploërmel et Auray préparent leur projet Bio pour septembre prochain, avec l'objectif de créer des démarches territoriales innovantes et porteuses de sens à l'échelle locale. Pour les rejoindre, n'hésitez pas à contacter le GAB 56.

Les projets "Manger Bio" permettent d'allier soutien à l'agriculture Bio locale, sensibilisation des enfants au contenu de leurs assiettes et valorisation du travail des cuisiniers.

EN SAVOIR PLUS

Formation : La dernière session en 2008 de la formation CNFPT intitulée "Intégrer l'alimentation d'origine Bio en restauration collective" se déroulera du 6 au 8 octobre à Rennes.

"Bien manger en restauration collective" : la FD CIVAM 35 a inauguré en avril dernier la première édition de son bulletin d'information sur l'alimentation en restauration collective en Ille-et-Vilaine. Disponible sur www.interbiobretagne.asso.fr/accompagnement-d-un-projet-2-87.html ou sur simple demande auprès de la FD CIVAM 35 (02 99 77 39 28). Outil réservé à l'Ille-et-Vilaine.

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

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 :

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

Une assiette pauvre en CO₂, le nouveau régime de l'été !

Une première nationale : E.Leclerc expérimente dans deux magasins du Nord de la France l'**étiquetage des produits alimentaires en poids CO₂**.

Parce que l'enseigne juge nécessaire de sensibiliser le consommateur sur l'impact environnemental des produits qu'il achète, depuis le mercredi 2 avril, 60 000 foyers peuvent bénéficier d'une nouvelle signalétique dans les rayons alimentaires des Centres E.Leclerc de Wattrelos et Templeuve (Nord).

Les étiquettes prix de 20 000 références alimentaires, toutes marques confondues, sont enrichies de nouvelles informations relatives aux émissions de gaz à effet de serre (converties en équivalent CO₂) engendrées par ces mêmes produits. Le ticket de caisse évolue également sur le même principe, avec la notification du poids moyen en carbone du caddie, selon une méthode de calcul développée par Greenext, en partenariat avec l'ADEME et la Région Nord-Pas de Calais.

Au-delà de la simple information du consommateur, cette action peut créer **une prise de conscience et inciter les publics à une consommation et à une production plus durables**. C'est pourquoi une vaste campagne de sensibilisation, via affiches, tracts, et site Internet (www.jeconomisemaplanete.fr) a été menée en parallèle de l'implantation du nouvel affichage dans les rayons. Le slogan : **"Plus le bilan CO₂ de mes courses est faible, mieux c'est !"**.

Cette expérience peut donner de nouvelles clés de lecture aux responsables de la restauration collective pour comprendre et agir dans le sens d'une consommation plus responsable.

A quand le critère CO₂ dans l'attribution des marchés de la restauration collective ?

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, Marie COURTIGNE, Sophie JEANNIN, Sophie DENIS et Julian PONDAVEN.
Conception : Virginie FASSEL, d'après la création graphique de l'agence Dausset - Quimper.

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°10 - Été 2008
INTER BIO BRETAGNE

