

Communiqué de presse

Jeudi 3 mars 2016

Initiative Bio Bretagne (IBB) Partenaire du salon Prorestel*

La filière Bio bretonne met les p'tits plats Bio dans les grands !

► Rencontrons-nous au salon Prorestel

- ... Sur le **HUB des réseaux**. Pour planifier nos échanges, utilisez le service de rendez-vous d'affaires et conseils !
- ... Lors du **Point Presse le lundi 7 mars, à 18h**, sur l'espace Cooking Démon

Approvisionnement du CHR et activités touristiques en produits Bio bretons Catalogue "Il fait Bio en Bretagne"

Offre collective de produits Bio bretons



Pourquoi intégrer des produits Bio en CHR ?

La Bio, une réponse aux attentes des consommateurs...

Largement demandeurs de produits Bio pour leur consommation à domicile (65% des Français ont consommé régulièrement Bio en 2015), les Français ont également envie de consommer Bio en dehors de chez eux. Ils ont notamment de très fortes attentes dans les restaurants : **79% se disent intéressés par la Bio dans les restaurants en 2015**, contre 54% en 2014.

Source : Baromètre Agence Bio / CSA (chiffres 2015)

Une offre diversifiée de produits Bio bretons...

Les opérateurs de la filière Bio bretonne fédérés au sein d'Initiative Bio Bretagne (IBB) souhaitent pouvoir répondre favorablement à cette demande croissante des consommateurs. Les entreprises Bio bretonnes produisant et transformant des produits Bio bretons (producteurs, artisans, transformateurs...) disposent d'une large gamme directement utilisable dans les cafés, hôtels, restaurants, et par les acteurs du tourisme en général... Mais la multiplicité des CHR disséminés sur le territoire breton, avec des commandes portant souvent sur des petits volumes, pose des problèmes logistiques aux fournisseurs.

Des logisticiens investis dans le développement de la filière Bio bretonne...

Parmi ses adhérents, IBB compte également des grossistes spécialistes de la logistique dont les tournées permettent déjà de livrer dans toute la Bretagne les CHR.

La force du réseau IBB : associer les compétences...

Interpellé d'une part par les CHR cherchant à s'approvisionner tout ou partie en produits Bio, et d'autre part par les entreprises Bio bretonnes rencontrant des difficultés pour approvisionner les restaurants, IBB a accompagné le partenariat entre fabricants et logisticiens pour permettre de développer l'offre de produits Bio en CHR.

Le catalogue "Il fait Bio en Bretagne" est le fruit de ces partenariats, offre collective de produits Bio bretons pour un approvisionnement cohérent et régulier du CHR et activités touristiques

Ce catalogue est évolutif et intégrera régulièrement les nouveaux fabricants / produits qui rejoignent cette démarche.

Mise à jour sur www.bio-bretagne-ibb.fr (rubriques "Restauration Hors Foyer" > "Restauration commerciale")

Ce catalogue, édité par IBB, intègre la totalité de l'offre Bio disponible dans le cadre des partenariats mis en place. Chaque grossiste / logisticien distribuera à ses clients un extrait du catalogue global correspondant à ses spécificités (froid, sec, frais...).

* Prorestel : Salon professionnel dédié à la RHD – 7 au 9 mars 2016 - à Saint-Malo (35)

Communiqué de presse

Jeudi 3 mars 2016

► Développer la place des produits Bio en RHF en Bretagne en favorisant l'approvisionnement de proximité

Tel est l'objectif d'Initiative Bio Bretagne (IBB) pour répondre à la **demande croissante des consommateurs** de disposer de produits Bio en restauration collective (restaurants scolaires, administratifs, hospitaliers, interentreprises) et en restauration commerciale (hôtels, restaurants, traiteurs...), à celle des professionnels de la restauration hors foyer de s'approvisionner en produits biologiques locaux, régionaux et à celles des professionnels de la filière "Agriculture Biologique" de développer leurs ventes vers ce secteur d'activité.

Initiative Bio Bretagne intervient sur les deux secteurs d'activité, restauration collective et restauration commerciale :

- Information et sensibilisation des différents publics – convives et professionnels – aux principes de l'Agriculture Biologique, à l'organisation des filières, à la réglementation Bio...
- Mise en relation entre les acheteurs et les fournisseurs Bio bretons et logistique d'approvisionnement
- Valorisation de l'offre régionale des fournisseurs
- Mise en valeur des acteurs de la restauration engagés dans des démarches de développement de leur offre en produits Bio dans leurs menus, pour favoriser le partage d'expériences

En savoir plus sur nos actions : www.bio-bretagne-ibb.fr > Restauration Hors Foyer
www.bio-bretagne-ibb.fr/restauration-hors-foyer

► Rencontrez nos adhérents au salon Prorestel et découvrez leur offre Bio

- **Ame Hasle** : Grossiste en fruits et légumes, produits de la mer et autres produits frais Bio et conventionnels à destination de la restauration collective, commerciale et GMS
- **Bord à Bord** : Fabrication de produits alimentaires à base d'algues. Spécialités : algues fraîches marinées et assaisonnées (tartares d'algues et algues fraîches salées), condiments aux algues.
- **Brasserie Britt** : Bières Bio non pasteurisées de haute fermentation
- **Bretagne Viande Bio** : Filière exclusivement Bio, Bretagne Viande Bio est un groupement d'échanges entre les producteurs, les bouchers et les transformateurs. Valorisation de la production bretonne dans un souci de proximité.
- **Epi Saveurs (Pomona)** : Distributeur de produits d'épicerie, de boisson et d'hygiène auprès des professionnels de la Restauration Hors Domicile. Découvrez le catalogue 100% Bio de l'offre proposée par Epi Saveurs.
- **Eric Elien Artisan Glacier** : Fabrication de crèmes glacées et sorbets (artisan glacier)
- **Minoterie Prunault** : Farine Bio et préparations prêtes à l'emploi 100% BioMoulin de Rimou : Meunerie blé et sarrazin 100% Bio
- **Les Saules SARL** : Transformateur canard gras, saumon et plats cuisinés
- **Terre Azur (Pomona)** : Grossiste en fruits et légumes Bio et conventionnels à destination de la restauration collective, commerciale et GMS

Communiqué de presse

Jeudi 3 mars 2016

La Bio hors domicile : la demande s'accroît... en chiffres

Largement demandeurs de produits Bio pour leur consommation à domicile, les Français confirment leur souhait de consommer Bio hors de chez eux. Selon le **baromètre Agence BIO / CSA 2015*** (résultats publiés en février 2016), ils sont notamment :

- 79% à se dire intéressés par des repas intégrant des produits biologiques dans les **restaurants**, contre 54% en 2014,
- 75% dans les **hôpitaux**, contre 62% en 2014,
- 74% dans les **maisons de retraite**, contre 58% en 2014,
- 71% dans les **centres de vacances**, contre 51% en 2014,
- 65% en **restauration rapide ou à emporter**, contre 43% en 2014,
- 55% dans les **distributeurs automatiques**, contre 33% en 2014.

Les actifs se sentent également très concernés par l'alimentation Bio. 73% se disent ainsi intéressés par des repas intégrant des produits Bio **sur leur lieu de travail, à la cantine ou au restaurant d'entreprise**.

Les parents, pour leur part, sont également très demandeurs de Bio pour leurs enfants. 88% des parents désirent des repas avec des produits Bio **à l'école**.

* Étude quantitative réalisée online en deux phases : du 22 au 28 janvier 2015 puis du 3 au 8 décembre 2015, à chaque fois sur un échantillon de 500 Français âgés de 18 ans et plus, représentatif de la population française.



Une newsletter dédiée à la restauration collective

La lettre d'information "**Il fait Bio dans mon assiette**" est dédiée aux acteurs de la restauration collective : responsables de restaurants collectifs (administratifs, inter-administratifs, hospitaliers, scolaires, inter-entreprises, centres de loisirs, maisons de retraite...), élus en charge des affaires scolaires, parents d'élèves, diététiciens et nutritionnistes, fournisseurs...

Restez informés !

Réunions d'informations, rencontres thématiques (ex : restauration hospitalière / administrative...) ou par filières (pain, légumes, lait...), conférences, formations, actualité des fournisseurs Bio bretons, nouveaux signataires de la charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"...

Inscription sur simple demande et gratuite :

Rendez-vous sur www.bio-bretagne-ibb.fr > Restauration Hors Foyer
www.bio-bretagne-ibb.fr/restauration-hors-foyer

Renseignez votre adresse E-mail dans le formulaire à droite de l'écran !

Vos contacts :

Goulven OILLIC

Coordinateur "Filières, Restauration Collective, Etudes et Développement Economique"

Tél. : 02 99 54 03 50

goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr

Virginie FASSEL

Coordinatrice "Communication"

Tél. : 02 99 54 03 40

virginie.fassel@bio-bretagne-ibb.fr

