



Communiqué de presse - 11 février 2014

La Ville de Saint-Avé s'engage pour la Bio à la cantine

Signature officielle de la Charte régionale

Il fait **bio** dans mon assiette

et Point Presse - vendredi 14 février 2014 - 16h45
Mairie de Saint-Avé

La charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette" formalise des engagements réciproques entre acteurs de la filière Bio et de la restauration collective, pour l'intégration d'ingrédients Bio dans les repas. La Ville de Saint-Avé a décidé de s'engager dans cette démarche en signant cette charte qui vient appuyer la démarche Agenda 21 de la collectivité.

La Ville de Saint-Avé s'est dotée d'un Agenda 21 "Saint-Avé 2030", inscrivant la collectivité dans une démarche de développement durable. Cet Agenda 21, composé de 77 actions, fixe notamment des objectifs ambitieux en matière de promotion d'une alimentation Bio au restaurant municipal.

► Une charte pour formaliser cet engagement en faveur de la Bio

La Ville propose aujourd'hui 19% de produits Bio à la cantine et ambitionne d'atteindre les 25% d'ici la fin de l'année 2014. Au-delà d'un objectif chiffré, cette action vise à sensibiliser les enfants aux vertus d'une alimentation de qualité, par la promotion des produits Bio et des circuits courts.

La Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette", portée par Initiative Bio Bretagne, est en complète cohérence avec cette volonté. Aussi, la Ville de Saint-Avé a décidé de s'engager aux côtés des acteurs de la filière Bio en signant cette charte.

► Signature officielle le vendredi 14 février

La signature officielle de la charte, en présence d'Hervé Pellois, Député-Maire de Saint-Avé, et de Patrice Le Penhuizic, Vice-Président d'Initiative Bio Bretagne, aura lieu le vendredi février à 16h45 en mairie de Saint-Avé.

Ce sera l'occasion de détailler les engagements contenus dans cette Charte et d'officialiser le partenariat entre la Ville de Saint-Avé et Initiative Bio Bretagne.

Informations et renseignements : Ville de Saint-Avé - mairie@saint-ave.fr - 02 97 60 70 10

Les enjeux du développement de l'Agriculture Biologique pour la région Bretagne

L'Agriculture Biologique permet la préservation du territoire et de son environnement naturel et la **reconquête de la qualité de l'eau et du milieu marin**, enjeux d'importance en Bretagne.

Ces enjeux pour le maintien du patrimoine naturel (respect de l'eau, des sols, des paysages...) ont **des implications socio-économiques importantes** et se réalisent au plus grand profit d'autres secteurs : **tourisme, conchyliculture, apiculture...**





Charte régionale

Il fait **Bio** dans mon assiette



LES OBJECTIFS

La charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette" promeut un projet global d'établissement visant à poursuivre l'objectif du Grenelle de l'environnement d'introduire **20% de produits Bio (en valeur) en Restauration Collective**, objectif réaffirmé en 2013 par le programme national "Ambition Bio 2017".

Elle définit un **cadre d'engagements réciproques entre les acteurs de la filière Bio (fournisseurs et structures d'accompagnement) et ceux de la Restauration Collective pour l'introduction d'ingrédients Bio dans les repas.**

Ces engagements s'inscrivent dans un **projet de développement durable et d'aménagement du territoire.**

Concernant les **approvisionnements**, cela devra se traduire par l'ordre de priorité suivant :

- Local / Régional
- National
- International (produits non disponibles pour des raisons climatiques notamment)

A travers cette charte, c'est la **qualité** qui est mise en avant :

- Qualité des **produits**
- Qualité globale des **menus** (application du Programme National Nutrition et Santé - PNNS, et du Plan National pour l'Alimentation - PNA)
- Qualité des **services** (de l'information à la distribution des repas, en passant par l'approvisionnement)

L'enjeu majeur est de travailler ensemble (implication et complémentarité des différents partenaires) à une action collective qui s'inscrit dans la durée et de manière progressive, **dans une démarche de progrès : les signataires s'engagent à mettre en œuvre les moyens nécessaires pour augmenter la part des produits Bio intégrés aux repas, dans le respect des principes développés par la charte.**

La démarche comporte 4 approches :

► Une approche sociale

Dans une région qui connaît une tradition de solidarité, il existe une volonté forte d'échange et de concertation entre la filière Bio (producteurs, transformateurs, distributeurs) et la collectivité (démarche de proximité).

► Une approche économique

En Bretagne, l'agriculture et l'agro-alimentaire sont des activités prépondérantes et complémentaires. La région se place au 6^{ème} rang en surfaces consacrées au mode de production biologique et au 4^{ème} rang en nombre d'opérateurs aval (*Agence Bio - 2013*). L'objectif est de développer des filières de proximité créatrices



d'emploi (en favorisant un partage équitable de la valeur ajoutée et une juste rémunération des opérateurs).

► Une approche territoriale et environnementale

Dans la région, de nombreuses initiatives sont apparues afin de travailler au développement d'une agriculture durable, respectueuse de l'environnement.

Différents points du cahier des charges de l'Agriculture Biologique vont en ce sens :

Pour la **production**, la réglementation en vigueur impose :

- Un mode de production exempt de tout produit chimique de synthèse (pesticides, engrais de synthèse)
- Le maintien de la fertilité des sols par des méthodes écologiques : rotation des cultures, utilisation d'engrais verts...
- L'interdiction des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés)
- Le respect du bien-être animal
- Le maintien d'un lien au sol pour l'alimentation animale

Pour les **produits transformés**, la réglementation en vigueur impose :

- Des recettes spécifiques plus respectueuses de la matière première (pas d'arôme de synthèse, un raffinage physique des huiles, du sel non raffiné, l'interdiction des matières grasses hydrogénées et de l'irradiation des aliments...).

Une grande variété dans les matières premières et des recettes originales participent à la diversité et à la qualité nutritionnelle des produits Bio.

► Une approche éducative

Il est important de sensibiliser les élus, les gestionnaires, les cuisiniers et les consommateurs aux relations entre les modes de production et de consommation des produits alimentaires avec l'objectif global d'une alimentation de qualité.

Dans le cadre de cette charte, toute action basée sur une dynamique locale associant les utilisateurs et les structures d'accompagnement sera favorisée à travers notamment la mise en place de partenariats (ou conventions).

Texte intégral de la Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette" disponible sur www.interbiobretagne.asso.fr (Espace professionnel > Restauration Collective > Documents utiles) ou www.interbiobretagne.asso.fr/upload/File/RestaurationCollective/DocumentsUtiles/CharteRC-BioBretagne-2013.pdf

INITIATIVE BIO BRETAGNE, qu'est-ce que c'est ?

L'association Initiative Bio Bretagne est une plate-forme, un réseau d'entreprises et d'acteurs bretons souhaitant contribuer au développement et à la promotion de la filière Agriculture Biologique et des produits biologiques et renforcer leur développement économique et/ou leurs activités dans cette filière.

Dénommée Inter Bio Bretagne à sa création en 1995, l'association est née de la volonté des professionnels Bio de la filière, avec l'appui du Conseil Régional de Bretagne et de l'Etat, de disposer d'un lieu transversal de concertation, de construction de projets, de développement et de promotion de la filière Agriculture Biologique. Après 18 ans d'existence, à la suite d'un travail collectif des membres sur l'organisation et le rôle de l'association, son nom et ses statuts ont été modifiés en juillet 2013.

Ouverte à tous les acteurs de la filière Bio en Bretagne*, des producteurs aux consommateurs, Initiative Bio Bretagne met en œuvre des actions s'inscrivant dans les 3 pôles de missions de l'association :

- **Promotion de l'Agriculture Biologique et des produits biologiques**
- **Animation des filières biologiques**
- **Recherche et expérimentation en Agriculture Biologique**

Valeur ajoutée et attractivité pour les acteurs de la filière Bio sont les maîtres mots qui guident leur définition : elles évoluent chaque fois que nécessaire pour faire vivre le réseau des acteurs composant l'association et contribuer au développement de la filière Agriculture Biologique bretonne.

* Les organisations et entreprises adhérant à Initiative Bio Bretagne sont réparties en six secteurs d'activités :

- *Production : groupements syndicaux ou économiques de producteurs Bio, producteurs individuels*
- *Préparation : structures ayant une activité de transformation, de stockage, de conditionnement, fournisseurs de fertilisants, protection sanitaire, semences et plants, alimentation animale, matériel, restaurants*
- *Distribution : grossistes, coopératives, magasins spécialisés indépendants, grandes et moyennes surfaces*
- *Prestation de services : encadrement technique, recherche, formation, organisation de salons*
- *Chambres consulaires*
- *Consommation : associations de consommateurs, collectivités (ne finançant pas l'association)*



Le rôle d'Initiative Bio Bretagne pour l'intégration progressive et régulière des produits Bio en Restauration Collective

Objectifs

- ▶ **Sensibiliser les collectivités, cuisiniers, élus, parents d'élèves... aux produits Bio et aux principes et valeurs associés (saisonnalité, approvisionnement régional...)**
- ▶ **Faciliter la relation entre les acheteurs et les fournisseurs Bio bretons**
- ▶ **Valoriser l'offre régionale des fournisseurs**

Sensibilisation des acteurs de la Restauration Collective

- **Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"** définissant les engagements réciproques entre les acteurs de la Restauration Collective et ceux de la filière Bio (fournisseurs et structures d'accompagnement) pour l'intégration d'ingrédients Bio
- **Lettre d'information "Il fait Bio dans mon assiette" et son Centre de Ressources** (sur www.interbiobretagne.asso.fr)
- **Accompagnement de la dynamique "Etat exemplaire" auprès des RA-RIA et des restaurants hospitaliers bretons**
- **Outils de communication pour sensibiliser les convives** (brochure "Manger Bio en Bretagne", vidéo dédiée aux produits Bio en Restauration Collective)
- **Événements** (colloques, journées Filières et Restauration, rencontres...)

Valorisation de l'offre des fournisseurs Bio bretons

- **Module de recherche de Fournisseurs et de Produits Bio pour la restauration collective en Bretagne sur www.interbiobretagne.asso.fr**
- **Salons professionnels Restauration Collective / Fournisseurs Bio bretons (Prorestel, Natexpo...)**

Coordination régionale

- **Réunions de concertation entre les acteurs**
- **Mise en œuvre des plans d'actions nationaux déclinés au niveau régional** (Lois issues du Grenelle de l'Environnement, Circulaires "Etat exemplaire", Plan Ambition Bio 2017...)

Contact Presse

Virginie FASSEL

virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr

Tél. : 02 99 54 03 40