

Invitation

Aux responsables de restaurants collectifs (administratifs, inter-administratifs, hospitaliers, scolaires, inter-entreprises, centres de loisirs, maisons de retraite...), élus, fournisseurs...

Découverte des filières et des fournisseurs Bio bretons de la Restauration Collective
4 portes ouvertes en 2015 : Pain, Lait, Légumes, Fruits

► **"Pain Bio" - à Essé (35) - Jeudi 28 mai - 15h à 17h**

Au programme

- **15h : Accueil à la Boulangerie Fagots & Froment**
SARL Le Pain du Rozay - Le Rozay - 35150 ESSE
- **Présentation de la filière "Pain Bio" bretonne par Initiative Bio Bretagne** (production, organisation, transformation) et des capacités d'approvisionnement pour la restauration collective
- **Visite de la boulangerie**

Goûter Bio de clôture

Plan d'accès et bulletin d'inscription ►

Prenez note des prochaines journées ! **"Lait Bio"** à Guer (56) le lundi 21 septembre, **"Légumes Bio"** à Quévert (22) le jeudi 8 octobre, **"Arboriculture / fruits Bio"** (informations prochainement disponibles).

Calendrier des actions et modalités d'inscription disponibles au fur et à mesure de la programmation sur

www.bio-bretagne-ibb.fr

Actualités > Autres actualités professionnelles > Restauration collective

Contexte : un objectif de 20% de produits Bio en restauration collective d'Etat



Le programme national **"Ambition Bio 2017"**, initié fin 2012 par Stéphane Le Foll, Ministre de l'agriculture, a pour objectif de *"donner un élan supplémentaire au développement de l'Agriculture Biologique en France"*. Parmi les objectifs inscrits dans ce programme figure le développement de la consommation Bio en restauration hors domicile, en se donnant en particulier les moyens d'**atteindre l'objectif de 20% de produits Bio dans la restauration collective d'Etat**.

En région Bretagne, l'association Initiative Bio Bretagne (IBB) et le réseau FRAB-GAB-MAB ont construit un programme d'actions qui met en œuvre un accompagnement opérationnel des restaurants administratifs et hospitaliers de Bretagne*, pour favoriser l'introduction des produits Bio.

Dans ce cadre, vous êtes conviés à participer à **4 journées de découverte des filières (Pain, Lait, Légumes, Fruits) et des fournisseurs Bio bretons**. Les objectifs de ces journées sont de favoriser **une meilleure connaissance mutuelle des acteurs (restaurants / fournisseurs) et des contraintes propres à chacun, et de montrer la capacité des filières Bio bretonnes à approvisionner la restauration collective**.

* Ces journées s'adressent à toutes les collectivités et pas seulement aux RA-RIA.

En partenariat avec le réseau FRAB-GAB-MAB



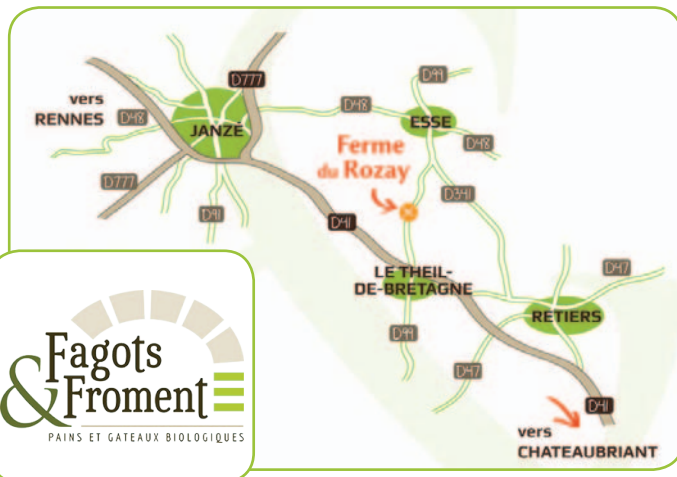
Avec le soutien de :





Plan d'accès

Pour vous rendre à la ferme du Rozay sur le site de production du pain "Fagots & Froment"
Le Rozay - 35150 - Essé



En savoir plus sur www.bio-bretagne-ibb.fr...

Les actions d'Initiative Bio Bretagne (IBB) en faveur de l'introduction régulière et progressive de produits Bio en restauration collective en Bretagne :

► **Un centre de ressources en ligne dédié : Il fait Bio dans mon assiette**

www.bio-bretagne-ibb.fr > Restauration Hors Foyer > 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

Actions et services d'Initiative Bio Bretagne en détails...

- Le rôle d'Initiative Bio Bretagne (IBB)
- La charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"
- Manger Bio en restauration collective : mode d'emploi
- Toute l'actualité de la restauration collective Bio en Bretagne
- Annuaire des fournisseurs Bio bretons
- Une newsletter dédiée (inscription : virginie.fassel@bio-bretagne-ibb.fr)
- Une sélection de documents utiles et outils d'accompagnement



Inscription

Porte ouverte "Pain Bio" - Jeudi 28 mai - Essé (35)



Nom / Prénom : Fonction :

Structure :

Adresse :

E-Mail : @

Souhaite recevoir par mail les informations relatives aux prochaines rencontres et animations.

OUI - NON (rayer la mention inutile)

Participera à journée porte ouverte "Pain Bio" le 28 mai

Ne participera pas, mais souhaite recevoir le compte-rendu

Prenez note des prochaines journées ! "Lait Bio" à Guer (56) le lundi 21 septembre, "Légumes Bio" à Quévert (22) le jeudi 8 octobre, "Arboriculture / fruits Bio" (informations prochainement disponibles).

Contact : Goulven OILLIC - Tél. : 02 99 54 03 50 - goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr

Avec le soutien de :

