

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



► "Pommes Bio" - à Rédéne (29) Mardi 6 octobre - 15h à 17h

Au programme

- 15h : Accueil à la ferme du **Verger Pomme d'Api'zz**
Rospernes - 29300 REDENE
- Présentation de la filière "Arboriculture Bio" bretonne par la **MAB 29** (production, organisation, transformation) et des capacités d'approvisionnement pour la restauration collective
- Présentation et visite de la ferme

Contact et Inscription : **IBB** (Goulven Oillic) - 02 99 54 03 30 - contact@bio-bretagne-ibb.fr ou **MAB 29** (Florence Busson) - 02 98 25 80 33 - mab29.busson@agrobio-bretagne.org



► "Légumes Bio" - à Quévert (22) Jeudi 8 octobre - 14h à 16h

Au programme

- 14h : Accueil aux **Champs Gourmands**
Les Pifaudais - 22100 QUEVERT (près de Dinan)
- Présentation de la filière "Légumes Bio" bretonne par **Initiative Bio Bretagne** (production, organisation, transformation) et des capacités d'approvisionnement pour la restauration collective
- Présentation et visite des **Champs Gourmands**, structure d'insertion de production légumière biologique dédiée à la restauration collective

Contact et Inscription : **IBB** (Goulven Oillic) - 02 99 54 03 30 - contact@bio-bretagne-ibb.fr ou **MAB 22** (Agathe Perrin) : 02 96 74 75 65 - a.perrin@agrobio-bretagne.org

Plans d'accès et bulletin d'inscription ►

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.

* 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 :





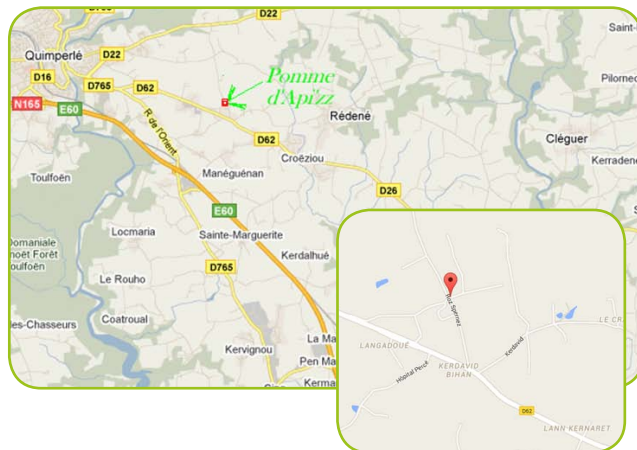
Découverte des filières et des fournisseurs Bio bretons de la Restauration Collective

► "Pommes Bio"

Rédéné (29) - Mardi 6 octobre - 15h à 17h

Plan d'accès

Pour vous rendre à la ferme du Verger Pomme d'Api'zz
Rospernes - 29300 REDENE



► "Légumes Bio"

Quévert (22) - Jeudi 8 octobre - 14h à 16h

Plan d'accès

Pour vous rendre aux Champs Gourmands

Les Pifaudais - 22100 QUEVERT (près de Dinan)

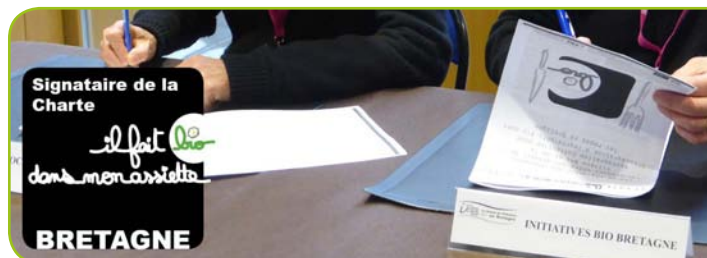


En savoir plus sur www.bio-bretagne-ibb.fr...

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

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

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



Inscriptions

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 "Pommes Bio" le 6 octobre (Finistère)

Ne participera pas, mais souhaite recevoir le compte-rendu

Participera à journée porte ouverte "Légumes Bio" le 8 octobre (Côtes d'Armor)

Ne participera pas, mais souhaite recevoir le compte-rendu

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



En partenariat avec le réseau FRAB-GAB-MAB

Avec le soutien de :

