

# il fait Bio dans mon assiette



Manger Bio en restauration collective,  
c'est possible !

Lettre d'information de la filière "Agriculture Biologique" en Bretagne

N°20 - Avril 2012



## ABONNEMENT GRATUIT

Vous souhaitez recevoir votre  
prochaine lettre d'information  
en Newsletter,  
permettant une rediffusion rapide  
à vos collègues et contacts  
inscrivez-vous sur  
[www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)  
Rubrique "Espace professionnel"  
> Actualités > Newsletter.

## Sommaire

### 2. Actualités Régionales

Restauration lycéenne Bio locale : opération  
mutualisation  
Rencontres départementales inter-restaurants  
administratifs et hospitaliers  
Journées portes ouvertes "Filière et Restaura-  
tion Collective"  
Retour sur la réunion régionale AGORES  
Bretagne  
A la rencontre des fournisseurs de produits  
biologiques aux Rencontres Natexpo, à  
Nantes

### 3. Actualités départementales

Les actualités du Bio en restauration collective  
passées en revue dans les Côtes d'Armor, le  
Finistère, l'Ille et Vilaine et le Morbihan

### 4. Focus sur ...

Approvisionnement en produits Bio en  
Bretagne :  
Les produits secs et l'épicerie Bio en  
Restauration Collective

### 5. Reportage

Cantine municipale du Mont Dol : 20% de Bio  
dans les assiettes

### Recette de saison

La salade de lentilles corail Bio de Maryline

### 6. Les fournisseurs bretons de la Restauration collective Bio bretonne

Zoom sur les fournisseurs de produits  
d'épicerie et de produits secs Bio

## Edito

Se donner les moyens pour poursuivre la dynamique  
du Grenelle de l'Environnement

Selon le baromètre CSA/Agence Bio 2011, 53% des actifs déclarent  
souhaiter manger bio en restauration d'entreprise (contre 40% en 2010).  
C'est pour nous un signal de plus que notre travail collectif d'intégration de  
produits Bio en restauration collective porte ses fruits : plus l'offre avance,  
plus la demande des consommateurs est forte.

Les pouvoirs publics, et tout particulièrement l'Etat, ont fait preuve d'une forte  
volonté pour répondre à cette demande. Le Grenelle de l'Environnement et  
les circulaires sur l'exemplarité de l'Etat en sont les traductions concrètes  
avec des objectifs chiffrés ambitieux\* pour la filière biologique.

Inter Bio Bretagne s'est lancée dès 2010-2011 dans un état des lieux  
quantitatif et qualitatif de l'intégration des denrées Bio auprès des Restaurants  
Administratifs et Inter-Administratifs Bretons. Celui-ci a débouché sur  
l'élaboration d'un programme d'actions concerté avec le réseau GAB-FRAB.

De part et d'autre, les bonnes volontés sont là et les ambitions sont  
affichées. Mais force est de constater que nous sommes loin du compte. Et  
pour y parvenir, il faut pouvoir développer ce que nos différents réseaux de  
l'Agriculture Biologique font au quotidien : informer, accompagner, former  
et structurer les filières. Cela demande du travail, du temps et surtout des  
moyens. C'est un message clair que je souhaite faire passer auprès de nos  
(futurs) décideurs : nous ne pouvons parvenir aux objectifs affichés sans  
développer les actions sur le terrain et sans que nous en ayons les moyens.

Les opérateurs de la filière Bio seront comme toujours à vos côtés dans  
vos projets d'introduction de produits Bio au sein des établissements,  
pour que nous fassions ensemble avancer ce modèle de production et  
de consommation, respectueux de l'Homme et de la nature, que nous  
défendons tant.

*Kenneth Flipo,  
Président d'Inter Bio Bretagne*

\* 6% des terres en Bio et 20% de produits biologiques en restauration collective  
publique en 2012.

## Accompagner les équipes de la restauration collective pour l'intégration de denrées bio et locales : un nouveau catalogue de formation !



Dans ce catalogue, 9 modules s'inscrivent  
dans une démarche globale d'amélioration de  
la qualité des repas servis. L'offre de formation  
distingue 2 axes selon le stade du projet (Axe 1 : "Participer au  
démarrage d'un projet d'intégration de denrées bio en collec-  
tivité", 4 modules, Axe 2 : "Faire évoluer progressivement les  
pratiques en restauration collective", 5 modules.) Ce catalogue  
est élaboré par la MAB29, en partenariat avec le MAB22.

Télécharger le catalogue



### Restoration lycéenne Bio locale : opération mutualisation

80 acteurs de la restauration lycéenne de qualité (proveurs, gestionnaires, cuisiniers, salariés et élus du conseil régional, représentants du réseau GAB-FRAB) se sont retrouvés le 28 février au lycée agricole de Pontivy pour tirer un premier bilan de 2 années de recherche-action sur l'introduction des produits Bio locaux. En provenance de 30 des 46 lycées engagés dans la démarche, les personnes présentes ont pu témoigner de leurs expériences et présenter des facteurs de réussite souvent transposables. Les conclusions de ces ateliers régionaux pourront inspirer une diversité de restaurations scolaires après une remise à l'échelle nécessaire pour chaque établissement.

**Implication de tous les acteurs de l'établissement**  
Si le cuisinier et son équipe constituent le maillon central du projet de restauration, la réussite du Bio local réside souvent dans une approche globale de la question de l'alimentation au sein de l'établissement, approche qui doit mobiliser l'ensemble de ses acteurs sans exception, des lycéens au proveur en passant par les enseignants, l'infirmerie ou encore les parents d'élèves et les producteurs Bio locaux. La mise en œuvre d'actions concrètes sur l'alimentation, la réalisation d'un agenda 21 et leurs inscriptions dans un projet d'établissement permettent de créer du lien entre tous les acteurs pré-cités (réunions, visites, rencontres).

#### Des coûts denrées justes et maîtrisés

Dans la mise en œuvre du projet, le rôle conjoint du gestionnaire et du chef de cuisine est de définir les besoins en produits Bio locaux et d'organiser les approvisionnements pour atteindre leurs objectifs recherchés de qualité et de proximité. Anticiper les besoins permet de planifier les productions nécessaires et de lisser les coûts sur l'année. Un partenariat fort entre les producteurs et l'établissement est à construire en respectant bien le code des marchés publics. Ce partenariat peut se nouer par l'intermédiaire d'un groupement d'achat Bio local. L'expérience récente de la communauté de communes de Lannion-Trégor permet de renforcer le lien avec les producteurs locaux, d'autant plus facilement s'ils sont organisés collectivement pour fournir la diversité des demandes des restaurations membres du groupement local. A cet effet, un travail de mutualisation des moyens de production / transformation / distribution entre fournisseurs est à enclencher dans tous les territoires.



Pour plus d'informations sur le dossier Bio dans les lycées, contactez la conseillère restauration collective du GAB de votre département ou Ivan Sachet à la FRAB au 02 99 77 32 34.

### Rencontres départementales inter-restaurants administratifs et hospitaliers

Développer la part des produits Bio dans les menus !

Pour donner suite à l'état des lieux réalisé par Inter Bio Bretagne fin 2010 et répondre aux attentes que les restaurants administratifs et inter-administratifs (RA-RIA) ont exprimées en termes d'accompagnement, Inter Bio Bretagne coordonne en 2012, en partenariat avec le réseau GAB-FRAB, un programme d'actions vers la Restauration Administrative et Inter-Administrative et vers les restaurants hospitaliers. Dans ce cadre, des rencontres inter-restaurants ont été organisées dans chacun des départements bretons. Leurs objec-

tifs étaient de présenter le programme d'actions 2012 et la méthode d'accompagnement par établissement, et de partager et mutualiser les expériences à partir du témoignage d'un restaurant pilote dans l'introduction des produits Bio.

### Journées porte-ouvertes "Filière et Restauration Collective"

Rencontre entre fournisseurs Bio et acteurs de la Restauration Collective

Des journées « Filières et Restauration Collective » seront organisées en juin et à l'automne 2012 sous forme de portes ouvertes chez des fournisseurs Bio de la restauration collective, couplées avec la visite d'un restaurant. L'ensemble des acteurs de la Restauration collective en Bretagne est invité à participer à ces rencontres professionnelles (restaurants administratifs et inter-administratifs, collectivités, centres hospitaliers, cuisiniers, élus, parents d'élèves...). Les objectifs recherchés pour ces journées sont multiples et doivent concourir à une meilleure connaissance mutuelle des acteurs et des contraintes propres de chaque établissement, de même qu'à montrer la capacité d'adaptation des filières Bio bretonnes pour approvisionner la restauration collective.

Programme prévisionnel des Journées "Filières et Restauration collective" : prenez note !

- **En juin** : Filière Pain/épicerie en Ile-et-Vilaine
- **Début juillet** : Filières Viandes dans les Côtes d'Armor
- **En septembre/octobre** : Filière Lait dans le Finistère
- **En septembre/octobre** : Filière Légumes dans le Morbihan.

Les dates et programmes détaillés de ces journées seront communiqués prochainement. Renseignements et inscriptions auprès de Goulven Oillac, coordinateur filières et restauration collective à Inter Bio Bretagne - 02 99 54 03 33 ou [goulven.oillac@interbiobretagne.asso.fr](mailto:goulven.oillac@interbiobretagne.asso.fr)

### Retour sur la réunion régionale AGORES Bretagne

La réunion régionale AGORES Bretagne organisée en sud-Finistère a mobilisé très peu de responsables territoriaux de la RHF (Restauration Hors Foyer) : environ 30 personnes. Dommage, car les intervenants maîtrisaient parfaitement leur sujet. Originalité de cette an-



née : une épreuve de travaux pratiques consistait à analyser une grille de 20 menus à travers le prisme de la grille GEMRCN. Le tout très bien orchestré par l'intervenante Mme Katell Guerin, diététicienne. Invité également, le CNFPT avec Mme Valérie Leborgne, qui a brossé l'offre de formation de la RHF. Les circuits et démarches qualité n'ont pas été oubliés. En effet, deux interventions nous ont éclairés sur la réalité du Bio en RHF dans le Finistère par Florence Busson de la MAB29 suivie d'un zoom sur une boulangerie Bio près de Quimper "Barabio... Quand le pain redevient plaisir et un aliment à haute valeur nutritionnelle." Pour clore la matinée, Mme Kervella, présidente du SIVURIC, a exposé les motivations et raisons de l'existence de ce syndicat à vocation unique en RHF rassemblant sept communes du Sud-Finistère.

Après un excellent déjeuner, nous avons visité à Daoulas la cuisine centrale du SIVURIC. Nous avons passé une journée très instructive et sommes rentrés avec de bonnes futures résolutions.

*Christophe Bouillaux, directeur Restauration ville de Lorient, vice-président AGORES.*

## À la rencontre des fournisseurs de produits biologiques : RDV le 14 mai aux Rencontres Natexpo, à Nantes

Lundi 14 mai 2012, Nantes accueillera la seconde édition des Rencontres de Natexpo, rencontres professionnelles organisées à l'initiative de la Fédération Natexbio (précédemment Fédération Française de la Diététique), dans les locaux de l'École Nationale d'Architecture situés en bord de Loire.

L'objectif premier de ces rencontres est de permettre le contact entre professionnels des régions concernées (Bretagne, Basse-Normandie, Pays de la Loire, Poitou Charentes, Centre, Haute Normandie). A titre indicatif, la première édition des Rencontres de Natexpo en Rhône-Alpes avait permis d'accueillir près de 700 visiteurs de cette région.

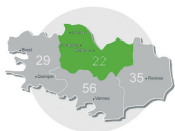
Le secteur de la Restauration Hors Foyer est concerné par cet événement. Acheteurs et gestionnaires de la restauration hors domicile sont invités à rencontrer les professionnels de la préparation/transformation et de la distribution de produits biologiques, fournisseurs de la restauration collective et commerciale, sur leurs stands ou au cours des différentes animations et conférences proposées au cours de ces rencontres.

La journée se déroulera de 9h à 18h, suivi d'un cocktail jusqu'à 19h30. La conférence se tiendra entre 11h30 et 13h.

Pour information, dans le cadre d'un partenariat entre Inter Bio Bretagne et NatexBio, des **conditions tarifaires préférentielles** ont été définies au profit des adhérents d'Inter Bio Bretagne. Il sera également possible d'organiser, pour les entreprises adhérentes à l'interprofession Bio bretonne de moins de 5 ETP, d'être présentes sur l'espace collectif d'Inter Bio Bretagne. Si vous êtes intéressés, merci de vous rapprocher d'Inter Bio Bretagne au 02 99 54 03 36 pour connaître les modalités d'organisation.

*Pour obtenir votre badge d'entrée ou en savoir plus sur les Rencontres de Natexpo : [www.rencontres-natexpo.com](http://www.rencontres-natexpo.com).*

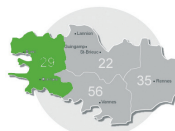
## Actus départementales



### Côtes d'Armor

#### Saint-Brieuc Agglomération : Une dynamique collective qui se concrétise

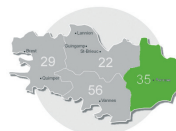
Après 1 an de programme et des résultats encourageants, Saint-Brieuc Agglomération décide de prolonger l'accompagnement de la MAB. Pour ce 1<sup>er</sup> semestre 2012, la MAB accompagnera les collectivités qui souhaitent formaliser leur démarche. Pour cela, une réunion d'échanges entre les communes et les producteurs Bio est prévue le 27 mars pour faire le bilan de 6 mois d'approvisionnements et pour discuter des possibilités de structuration de l'offre et de la demande. En parallèle, la création d'un groupement de commandes spécifique pour le Bio sur l'agglomération est à l'étude. Pour les élus et les gestionnaires, travailler sur les possibilités de mutualiser les procédures liées aux marchés publics permettra de concrétiser la dynamique collective amorcée et d'entraîner des commandes de plus en plus importantes.



### Finistère

#### Collectivités : L'approvisionnement locaux'organise

Suite à différentes réunions dans l'Ouest Cornouaille, une dizaine de collectivités (restaurations municipales) se sont montrées intéressées pour travailler autour de l'approvisionnement en produits Bio locaux dans leur service de restauration. Un programme LEADER devrait démarrer en septembre 2012 en partenariat avec l'AOCD (Agence Ouest Cornouaille Développement). La Maison de la Bio du Finistère recense actuellement les producteurs pouvant livrer les collectivités par secteur géographique dans l'objectif d'éditer un catalogue fournisseurs pour la fin de l'année. Si ces données vous intéressent, contactez-nous.



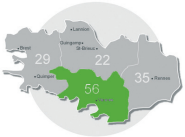
### Ille et Vilaine

#### Accompagnement des lycées : la session de formation démarre

Le 4 avril a eu lieu la première session de formation des personnels de cuisine des lycées inscrits dans le programme mené par la Région Bretagne en collaboration avec le réseau FRAB sur le département de l'Ille-et-Vilaine. Encadrés par Jean-Jacques Guerrier, responsable de la cuisine centrale de la ville de Bruz (35), et après avoir pris connaissance des techniques de mise en œuvre des céréales et légumineuses, les stagiaires ont pu mettre en application des recettes à base de légumes et légumineuses telles qu'une salade composée au quinoa, un taboulé de boulgour ou encore un parmentier de pois chiches.

#### Visite d'une cantine à 30% de Bio

Les élus et personnels de cuisine de la Communauté de Communes du Val d'Ille ont visité, mercredi 4 avril, la cantine de Tinténiac et échangé avec le chef cuisinier qui a introduit un peu plus de 30% de Bio dans ses menus. Entré en poste sur Tinténiac à la rentrée 2010, M. Douabin, ancien cuisinier du restaurant Pique-Prune à St Grégoire, a rapidement suivi le souhait de la municipalité de s'inscrire de manière significative dans l'introduction de produits Bio. Il a commencé par les céréales et légumineuses, pour ensuite introduire des légumes via un maraîcher Bio de la commune, ainsi que des produits laitiers et des fruits. Les représentants des communes du Val d'Ille, dont certaines sont déjà dans la dynamique, ont ainsi pu poser leurs questions à M. Douabin, notamment en ce qui concerne la maîtrise des coûts. Mr Douabin a tenu à préciser qu'avec 30% de produits Bio et des produits labellisés de qualité, le budget était de 1,52€ par repas et qu'il n'avait pas augmenté depuis son arrivée.



## Morbihan

### Formation des cuisiniers

Une formation pour les cuisiniers du Bassin Versant du Scorff et du Pays de Pontivy a été mise en place sur les nouvelles techniques de cuisson, la découverte des céréales et légumineuses Bio, le GEMRCN et le plan alimentaire. Une 2<sup>ème</sup> journée sur le thème du GEMRCN aura lieu fin juin à Guémené-sur-Scorff. N'hésitez pas à contacter le GAB pour cette journée ou pour la construction d'une formation dans votre secteur.

## L'info en +

Légumes 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme : le GAB mène l'enquête !

Une enquête va être menée sur les collectivités du Pays de Vannes concernant les **besoins en légumes 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme**. N'hésitez pas à contacter le GAB 56 pour nous informer de votre intérêt pour cette étude.



## FOCUS SUR ...

# L'approvisionnement en produits Bio en Bretagne

## Les produits secs et l'épicerie Bio en restauration collective

### Rencontre avec...

## DES FOURNISSEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO Claude Buffard et Philippe Bréal, de Team Ouest

**A**u début de la démarche d'introduction de denrées Bio, le fait d'inscrire au moins un produit Bio au menu par semaine ou deux fois par mois permet d'établir des relations régulières avec les fournisseurs tout en impliquant l'équipe au projet. En 2011, 49% des restaurants ayant introduit des produits Bio déclarent proposer des produits d'épicerie dont les pâtes et le riz (respectivement 34% et 31%) selon l'Agence Bio. Cette introduction illustre le passage à une autre étape avec l'élaboration de plats Bio au sein du restaurant. L'utilisation de produits secs et d'épicerie Bio concourt à la diversité des repas, à la recherche de la qualité et l'équilibre nutritionnel et peut également permettre l'équilibre budgétaire en substituant pour partie les protéines animales par des protéines végétales, notamment en intégrant des légumineuses, et/ou en les combinant avec des céréales pour obtenir un taux de protéines assimilables de 30 à 50% supérieur au taux qu'elles auraient eu prises séparément. On entend par "produits secs et d'épicerie" les produits suivants :

- ▶ **Légumes secs et légumineuses**  
Lentilles, pois, haricots, fèves, lentilles corail, haricots rouges, pois chiches, azukis, lupin, luzerne, soja ...
- ▶ **Céréales**  
Boullgour, blé dur (pâtes), quinoa, riz, maïs (polenta), millet, épeautre, orge, sarrasin, seigle, l'amarante, ...
- ▶ **Autres produits secs / épicerie**  
Agar-agar, passata, purée d'amande, farines, huiles, épices...

Ces ingrédients ne sont pas tous produits en Bretagne ou en France car les conditions pédoclimatiques ne sont pas adaptées mais ils sont disponibles chez plusieurs fournisseurs Bio de la restauration collective.

*Pour localiser ces fournisseurs et avoir accès à leurs coordonnées, connectez-vous sur le module des fournisseurs Bio bretons de la Restauration Collective, en ligne sur le site d'Inter Bio Bretagne :*



[www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)

Rubrique "Espace professionnel" < Restauration collective < Fournisseurs Bio bretons.

Voir aussi en dernière page de cette lettre.

### Goulven Oillac : Pouvez-vous présenter l'entreprise Team Ouest et ses spécificités de grossiste ?

C. B & Ph. B : "Team Ouest fournit la restauration collective et appartient au groupe France Frais depuis 2009. L'entreprise a gardé la culture de Triballat, son ancienne maison mère, dans la prise en compte de l'environnement, de son empreinte énergétique et sa performance environnementale. Il y a une dizaine d'années, l'entreprise a démarré l'activité Bio en fournissant des produits frais en tenant compte de la saisonnalité pour la restauration collective. L'entreprise a rapidement proposé une gamme complète de produits Bio, notamment pour répondre aux besoins qui ont émergé dans le cadre de la semaine de la Bio et la semaine du goût. Ses principaux clients sont la restauration scolaire, la restauration hospitalière et la restauration d'entreprise".

### G.O : Comment s'organise l'approvisionnement en produits Bio ?

C. B & Ph. B : "L'offre s'est étoffée en qualité et en largeur de gamme. Team Ouest propose en Bio de la viande fraîche, des légumes, des conserves, des produits laitiers et des produits secs et d'épicerie... L'entreprise travaille avec ses fournisseurs depuis près de 10 ans. Il n'y a pas de système de contractualisation, mais une relation de confiance et une fidélisation s'est construite avec le temps. Elle travaille notamment avec des préparateurs Bio bretons (Céréco, Geffrault, SBV, Tribalat...) et s'inscrit dans la dynamique interprofessionnelle bretonne. Pour les produits secs et l'épicerie Bio, le groupe travaille, lorsque les produits ne sont pas disponibles en France (riz, quinoa, boullgour...), avec des importateurs spécialisés pour sécuriser ses approvisionnements".

### G.O : Comment sont organisées les livraisons ?

C. B & Ph. B : "Le groupe France Frais est composé d'un réseau de 90 entités en France permettant certaines économies d'échelle. La force du réseau repose sur son maillage sur le territoire français. Team Ouest dispose de 3 dépôts en Bretagne et d'une douzaine de dépôts dans le Grand-Ouest. Les livraisons sont organisées à partir de ces points de stockage. Les produits Bio intègrent des flux de marchandises existants, ce qui réduit les coûts de transport".

### G.O : Par quels moyens Team Ouest s'est adaptée aux spécificités de la restauration collective ?

C. B & Ph. B : "L'entreprise est à l'écoute des attentes des professionnels de la restauration collective. Elle a notamment adapté ses conditionnements pour répondre aux besoins des petites et moyennes collectivités, et elle livre en Bretagne à partir de 80€ franco de port".

## REPORTAGE

Cantine municipale du Mont Dol - Ille-et-Vilaine

### 20% de Bio dans les assiettes des élèves du Mont Dol

Témoignage recueilli par Nadèle Lucas - AgroBio 35



▲ Maryline PICHON à la cantine municipale du Mont Dol

**D**epuis 2009, Maryline PICHON, cuisinière de la cantine municipale du Mont Dol, introduit régulièrement des produits biologiques dans les menus des enfants.

*Nadège LUCAS: Qui est à l'initiative de l'introduction de produits biologiques dans les menus de la cantine?*

Maryline PICHON : La demande est venue en premier lieu des parents d'élèves ainsi que des enseignants de l'école.

*NL : Quels produits avez-vous choisi d'introduire ?*

MP : Je souhaitais suivre l'impulsion, mais en commençant par des produits simples et qui ne nécessitaient pas de révolutionner ma cuisine et son fonctionnement. Je suis seule en cuisine pour environ 65 couverts par jour. Je ne voulais pas m'imposer de difficultés dès le départ.

J'ai donc choisi de commencer par les produits laitiers (yaourts au chocolat, yaourts natures ou sucrés, fromage blanc) et des produits d'épicerie.

Il m'arrive aussi de prendre des légumes à un producteur Bio local. Je lui prends des légumes de saison en fonction de son volume de production.

Pour les produits d'épicerie, je me suis particulièrement concentrée sur les féculents. Je les commande auprès du grossiste Team Ouest, ce qui simplifie mon

approvisionnement et je peux ainsi en introduire toute l'année. Je peux donc assurer un produit Bio par jour, tous les jours, dans les assiettes des enfants.

*NL : Comment les enfants réagissent-ils à l'introduction des produits Bio?*

MP : En ce qui concerne les féculents, j'avoue qu'ils ne voient pas forcément la différence... mais cela me permet de leur faire des plats qu'ils apprécient (des pâtes, du riz...). J'ai cependant essayé un échec en leur proposant des pâtes Bio semi-complètes. Je pense que cela était surtout dû à leur aspect qui les a un peu surpris... Cependant, je sais qu'il faut leur présenter un plat plusieurs fois avant qu'ils ne l'apprécient. Il est donc probable que je réitère l'expérience, d'autant plus que je n'ai pas rencontré de difficultés particulières dans la cuisson de ces pâtes semi-complètes. Introduire des féculents Bio m'a ouverte à de nouveaux produits que je fais ainsi découvrir aux enfants, comme par exemple, le boulgour. Ils réagissent très bien à la nouveauté et apprécient généralement de découvrir de nouveaux goûts.

Les produits biologiques représentent aujourd'hui environ 20% de mon volume d'achat.

## RECETTE DE SAISON

### La salade de lentilles corail Bio de Maryline



#### INGRÉDIENTS

Pour 60 enfants (maternelle et primaire)

- Lentilles corail 2kg net égouttées
- Maïs 500 gr net égoutté
- Poivrons vert (brunoise) 3 unités
- Oignons rouge (émincés) 3 unités
- Assaisonnement : Huile d'olive-vinaigre de cidre - selon appréciation : sel - moutarde.

#### Comment faire ?

- Cuire les lentilles corail.
- Tailler les poivrons en brunoise et émincer les oignons.
- Mélanger le tout avec le maïs et assaisonner....

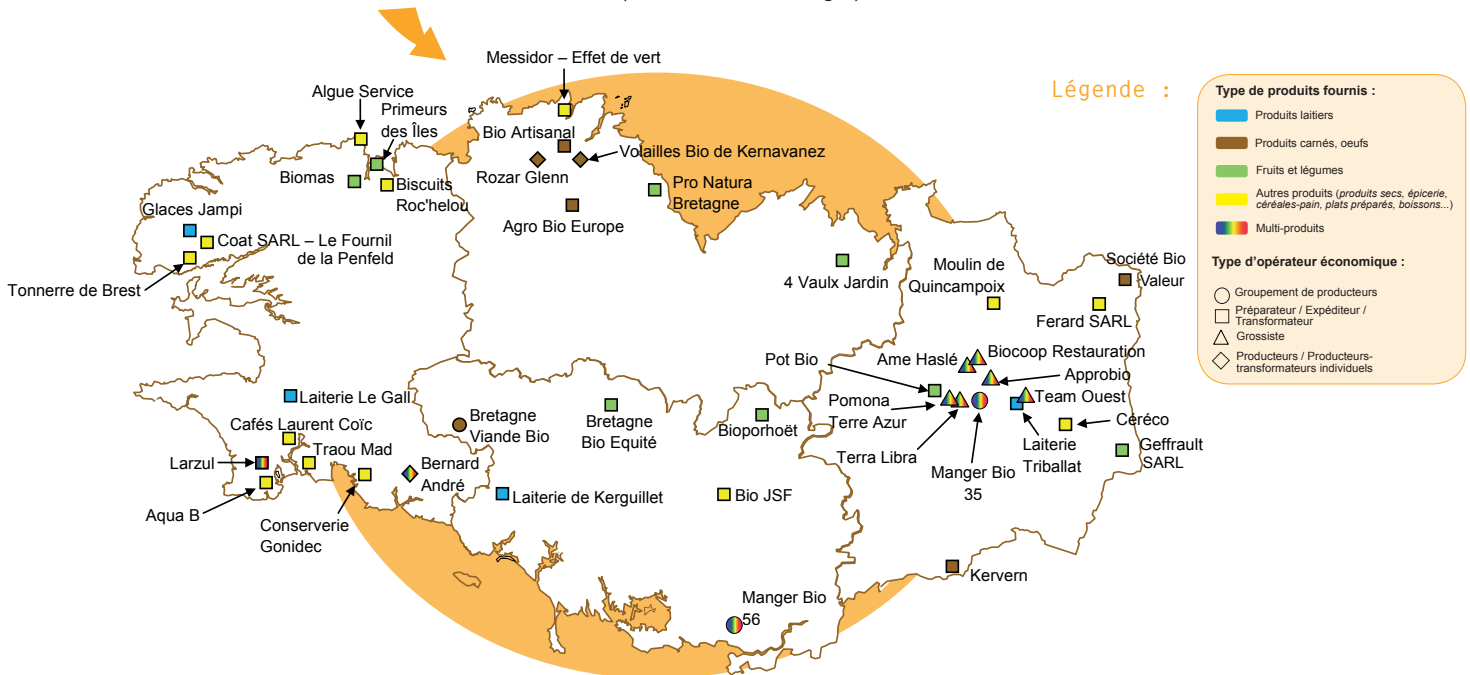
*Bon appétit !*

il fait bio dans mon assiette

[www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)

# Répartition géographique des fournisseurs bretons de la restauration collective Bio bretonne adhérents à Inter Bio Bretagne

(Source : Inter Bio Bretagne)



## Zoom sur... Les adhérents à Inter Bio Bretagne fournisseurs de produits d'épicerie et de produits secs Bio pour la Restauration collective (hors pain)

**Algue Service** - Roscoff (29) - Fabricant artisanal de spécialité alimentaires à base d'algues / **Ame Hasle S.A.S** - Melesse (35) - Grossiste de produits frais et secs / **Approbio** - Betton (35) - Distribution de produits Bio et équitables / **Aqua B** - Lesconil (29) - Récolte et transformation d'algues alimentaires / **Biocoop Restauration** - St-Grégoire (35) - Distribution de produits biologiques (secs et d'épicerie) / **Biscuits Roc'helou** - Plouigneau (29) - Biscuiterie, pâtisserie industrielle / **Cafés Laurent Coïc** - Plomelin (29) - Cafés / **Céréco** - Domagné (35) - Fabrication de céréales pour petit-déjeuner / **GIE Manger Bio 35** - Approvisionnement de la restauration collective (tous produits) / **Manger Bio 56** - Approvisionnement de la restauration collective (tous produits) / **Moulin de Quincampoix** - Rimou (35) - Meunerie / **Pomona Terre Azur** - Rennes (35) - Grossiste de produits frais et secs / **Ferard SARL** - St Germain en Coglès (35) - Meunerie / **Team Ouest** - Noyal sur Vilaine - (35) - Grossiste de produits frais et secs / **Terra Libra** - Thorigné Fouillard (35) - Alimentaire sec et boissons du commerce équitable et Bio/local / **Taca D'Oli** - Mellionec (22) - Distributeur de produits alimentaires biologiques artisanaux d'Italie / **Tonnerre de Brest** - Brest (29) - Fabrication de thés, tisanes et bières aux algues / **Traou Mad** - Pont-Aven (29) - Biscuiterie (palets bretons).

## Structures d'accompagnement des projets "Manger Bio en restauration collective" en Bretagne

### Coordination régionale

Inter Bio Bretagne - Tél. : 02 99 54 03 23  
Contact : Goulven Oillic  
goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr



### FINISTERE

Maison de la Bio (MAB 29) - Tél. : 02 98 25 80 33  
Contacts : Florence Busson - mab29.busson@agrobio-bretagne.org / Isabelle Guibert (formation) - mab29.guibert@agrobio-bretagne.org / Charlotte Berlivet - mab29.berlivet@agrobio-bretagne.org

### Autre structure régionale

FRAB - Tél. : 02 99 77 32 34  
Contact : Ivan Sachet  
i.sachet@agrobio-bretagne.asso.fr



Réseau Gab + Frab  
Les Agriculteurs Bio de Bretagne

### ILLE ET VILAINE

Maison de la Bio (MAB 35) - Tél. : 02 99 77 09 46  
Contact : Nadège Lucas - n.lucas@agrobio-bretagne.org

### Structures départementales

#### CÔTES D'ARMOR

Maison de la Bio (MAB 22) - Tél. : 02 96 74 75 65  
Contact : Agathe Perrin - a.perrin@agrobio-bretagne.org

#### MORBIHAN

GAB 56 - Tél. : 02 97 66 32 62  
Contact : Sophie Denis - s.denis@agrobio-bretagne.org

Retrouvez les précédentes éditions de la lettre  
"Il fait Bio dans mon assiette"  
sur le site Internet

[www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)

Espace Professionnel  
Rubrique "Restauration Collective"



"Il fait Bio dans mon assiette" est éditée par INTER BIO BRETAGNE  
Directeur de publication : Kenneth Flipo  
Rédaction : Goulven Oillic (Inter Bio Bretagne), Kenneth Flipo (IBB), Agathe Perrin (MAB 22), Florence Busson (MAB 29), Nadège Lucas (AgroBio 35), Sophie Denis (GAB 56), Ivan Sachet (FRAB), Christophe Bouillaux (AGORES)  
Conception : Virgynie Fassel, Clémence Morinière  
ISSN : 1959-5565

Reproduction des informations contenues dans ce document autorisée sous réserve de la mention : "Il fait Bio dans mon assiette" - N°20 - Avril 2012 - Inter Bio Bretagne"



Lauréat sélection  
nationale des grappes  
d'entreprises 2010

33, av. Winston Churchill - BP 71612 - 35016 RENNES Cedex  
Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06  
contact@interbiobretagne.asso.fr  
[www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)

