

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**

► **"Lait Bio" - à Guer (56) - Lundi 21 septembre - 14h à 16h**

## Au programme

- **14h : Accueil à la ferme laitière Bio du GAEC des Ecotones**  
*La Ville Boscher - 56380 GUER*
- **Présentation de la filière "Lait Bio" bretonne par le GAB 56** (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](mailto:contact@bio-bretagne-ibb.fr) ou **GAB 56** (Sophie Denis) - 02 97 66 32 62 - [s.denis@agrobio-bretagne.org](mailto:s.denis@agrobio-bretagne.org)

Plan d'accès et bulletin d'inscription ►



## Prenez note des prochaines journées !



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

### Au programme

- **15h : Accueil à la ferme du Verger Pomme d'Api'zz**  
*Rosperves - 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](mailto:contact@bio-bretagne-ibb.fr) ou **MAB 29** (Florence Busson) - 02 98 25 80 33 - [mab29.busson@agrobio-bretagne.org](mailto: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](mailto:contact@bio-bretagne-ibb.fr) ou **MAB 22** (Agathe Perrin) : 02 96 74 75 65 - [a.perrin@agrobio-bretagne.org](mailto:a.perrin@agrobio-bretagne.org)



En partenariat avec le réseau  
**FRAB-GAB-MAB**



Avec le soutien de :





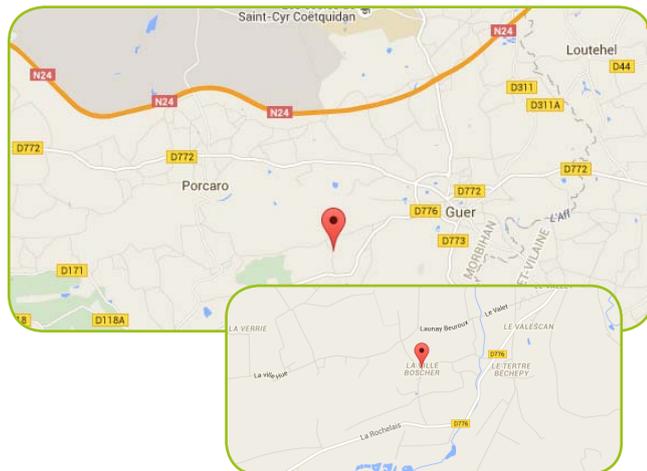
Plan d'accès

Pour vous rendre à la ferme laitière Bio du GAEC des Ecotones  
La Ville Boscher - 56380 GUER

Informations complémentaires et plans d'accès disponibles au fur et à mesure de la programmation sur

[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://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.



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 "Lait Bio" le 21 septembre (Morbihan)
  - Ne participera pas, mais souhaite recevoir le compte-rendu
- 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](mailto:goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr)



En partenariat avec le réseau FRAB-GAB-MAB

Avec le soutien de :

