

Interclan Bretagne

Lundi 25 avril 2016

Le Bio dans la restauration collective

- **Philippe Arnaud**, producteur Bio (MAB 29)
- **Jean-François Deleume**, Médecin (adh IBB via Eau et Rivières de Bretagne) et Membre du comité de pilotage du Plan Régional Santé Environnement (PRSE – ARS)
- **Goulven Oilic**, Coordinateur filières Bio et restauration collective – Initiative Bio Bretagne (IBB)
- **Michel Carmes**, Responsable restauration
Centre Hospitalier Landerneau



www.bio-bretagne-ibb.fr



Réseau **Gab • Frab**
Les Agriculteurs **BIO** de Bretagne

Agriculture Biologique

Principes de production

Enjeux



www.bio-bretagne-ibb.fr

Principes agronomiques de l'AB

- Règles de la production végétale
 - Période conversion imposée: 2 ans min
 - Bonne gestion des sols: éviter tassement, érosion, préservation de la mat.organique et vie du sol:
rotation, compost, interdiction des engrais minéraux azotés.

OGM interdits



- Protection phytosanitaire basée sur le respect équilibres naturels: lutte contre ravageurs, maladies, mauvaises herbes

= Techniques préventives:

- Choix des variétés adaptées
 - Protection par des prédateurs naturels
 - Rotations longues
 - Désherbage mécanique et thermique
 - Produits phytopharma (liste positive annexe n°889/2008)
- Semences Bio (dérogation possible en cas d'indisponibilité avérée)
- Mixité autorisée (séparation. variétés distinctes à l'oeil nu)

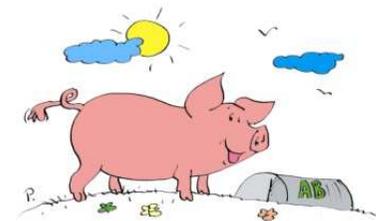
Règles de la production animale

Bien-être animal

Alimentation de qualité

Médecine alternative

= Approche préventive



- Choix des races: adaptation **conditions locales**, résistance maladies
- Période de conversion imposée: (variable selon les espèces)
- Accès obligatoire au **plein air**- densité élevage limitée
- Bâtiments adaptés: **densité limitée**
- **Alimentation: bio, OGM interdits**
- Traitements vétérinaires: **produits phytothérapeutiques et homéo** en priorité. Traitement **allopathique autorisé limitée** (en cas de dépassement, animaux non commercialisés en bio)
- Mixité autorisée encadrée: bâtiments, parcelles séparés, espèces différentes.



Textes et logos

- 1ère réglementation UE: 1991
- Révisée en 2009 (*but: harmoniser pratiques des différents Etats membres*) *Textes consultables : agriculture.gouv.fr & agencebio.org*
- Juillet 2010 : obligation des opérateurs des pays de UE d'apposer logo UE/ produits.



logo privé ou national (comme AB en France)



Règles de la transformation

- Logo bio si $\geq 95\%$ du poids issu de AB.
- Et si les ingrédients sont non disponibles en AB ?
 - ↳ seuls sont autorisés ceux inscrits en Annexe IX du règlement européen
- Y a t –il des additifs?
 - ↳ seuls sont autorisés arômes, minéraux, vit et auxiliaires inscrits sur liste positive en annexe VIII

Contrôle des opérateurs

- **Tout opérateur** qui produit, prépare, stocke ou importe des produits bio.
- Qui contrôle ? **organismes indépendants** agréés Min Agriculture et accrédités/ comité français accréditation (COFRAC) selon norme UE 45011.
- Combien ? **1/an** + éventuel inopiné
- Qui paie ? L'opérateur
- Remise d'un **certificat**

9 Organismes certificateurs français

Nom	N° de code
ECOCERT France SAS	FR-BIO 01
AGROCERT	FR-BIO 07
CERTIPAQ BIO	FR-BIO 09
QUALITE France	FR-BIO 10
CERTIS	FR-BIO 13
BUREAU ALPES CONTROLES	FR-BIO 15
QUALISUD	FR-BIO 16
BIOTEK Agriculture	FR-BIO 17

La Bio en France

En 2015, la France comptait 26 466 exploitations agricoles engagées en bio, soit environ 5% des exploitations françaises

Les surfaces certifiées bio ont progressé de 5.4 % en 2014/2013 pour atteindre 1 118 190 ha et représenter 4.14% de la SAU nationale

Source agence bio

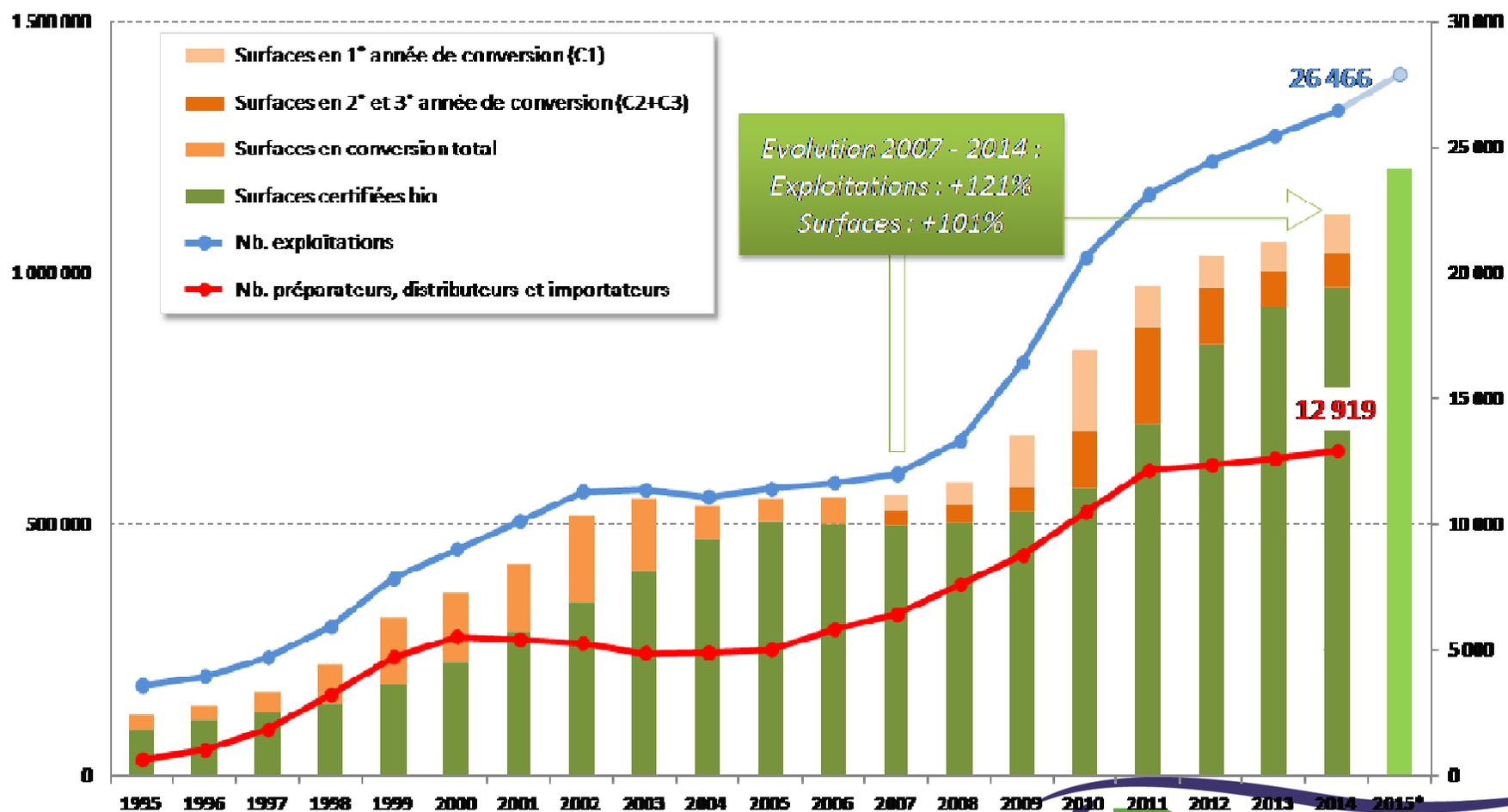
www.bio-bretagne-ibb.fr



Évolution depuis 1995 des opérateurs et des surfaces engagés en bio

Surfaces (ha)

Nombre d'opérateurs



* Estimations

UBB Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

La Production bio en Bretagne

Chiffres clés 2015

Plus de 2000 fermes bio et conversion

5,8 % des fermes bretonnes

Bretagne est la 7^{ème} région de France en nb de fermes bio (avant redécoupage)

Prédominance des systèmes légumes et bovin lait = 50% des ses fermes bio bretonnes

69 406 ha dont 6 393 ha en conversion (2014)

4,5% de la SAU régionale



Réseau Gab • Frab
Les Agriculteurs BIO de Bretagne

Bio en Bretagne

Les enjeux d'une alimentation bio, locale

Protection de l'environnement

- Pas de pesticides, enherbement, haies, élevages extensifs
→ Préservation de la qualité de l'eau, de l'air, de la biodiversité. (France = 1er rang européen et 3eme rang mondial de consommation de pesticides)
- Avec des produits frais et bruts, moins de déchets d'emballage générés
- Possibilité d'interdire les OGM et animaux nourris aux OGM. (bio et labels)



Les enjeux d'une alimentation bio, locale

Dynamisation économique du territoire

- Soutien à l'activité économique agricole locale, création d'emplois, entretien des espaces naturels ...
- La production bio génère environ 30 % d'emplois en plus (*Rapport FNAB DATAR 1998*)

Les enjeux d'une alimentation bio, locale

Changement climatique

- Coût carbone moins élevé : moins de transport, mais aussi moins de produits pétrochimiques à la production et meilleure séquestration du carbone dans les sols.

Des volumes de produits disponibles pour la restauration collective

Ville de Brest : restauration scolaire, 6 000 repas/jour

Du bio depuis 2007, en 2015 30% d'achats bio (en valeur)

Quelques données en volumes et en surfaces ...

- Carottes = 12,5 tonnes / an
 - ⊗ Environ 1 ha en production
- Salades = 1,5 tonnes / an
 - ⊗ Environ 0,1 ha de culture
- Pommes de terre = 22 à 25 tonnes / an
 - ⊗ Environ 2 ha de production
- Pommes = 17 tonnes / an
 - ⊗ Environ 1,5 ha de verger



Ville de Brest : restauration scolaire, 6 000 repas/jour

Quelques données en volumes et en surfaces ...

90 000 unités de yaourts

⇒ Correspond à plus de 9 000 litres de lait bio transformé

5 tonnes de fromage blanc

⇒ Correspond à plus de 13 000 litres de lait bio transformé

⊗ La totalité de ce lait transformé correspond à la production d'un peu plus de 4 vaches laitières bio qui ont besoin d'environ 4 ha de pâturage.



- De plus en plus de collectivités que nous accompagnons sont autour de 20% d'approvisionnements bio, **sans** augmentation des coûts **mais avec** des changements de pratiques culinaires et nutritionnels ...
... tout en respectant le GEMRCN

LES BENEFICES NUTRITIONNELS ET SANITAIRES DES ALIMENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DR JF DELEUME

*MORLAIX 25 AVRIL 2016
INTER CLAN BRETAGNE*

 Le réseau de l'Initiative
Bio en Bretagne

www.bio-bretagne-ibb.fr

***Qualités nutritionnelles et sanitaires
des produits
de l'agriculture biologique***



Rapport AFSSA 2001-03 (France) et rapport FSA 2009 (UK): des conclusions comparables

Nutriment	Rapport AFSSA n= 310	Rapport FSA n= 162	
Matière sèche	Bio >	Bio > (+ 9,8 %)	
Magnésium	Bio >	Bio > (+ 7 %)	
Fer	Bio >	pas diff	
Zinc	pas diff	Bio > (+ 11,7 %)	
Ca, P, K, Cu, Mn	pas diff	pas diff	
Vitamine C	pas diff (> pdt)	pas diff (pb/ études)	Bio >/2011
Acides Phénoliques/ Flavonoïdes	Bio >	Bio > (+ 13/38 %)	Bio >/2011 & 2012
Acides gras PolyIns w-3 (produits animaux)	Bio >	Bio > (+ 10 %)	Bio >/2012 Bio >/2012
Nitrates (légumes)	Bio < (- 50 %)	Bio N <	(lait, + 68%)

Différentes méthodologies utilisées pour des évaluations comparatives, basées sur des études sérieuses et en nombre suffisant (mais limité), donnent des conclusions assez fiables et concordantes.

Produits animaux : teneurs en lipides



Dans le **lait de vache** (n= 14 études/ 2011)

Teneur en acides gras oméga-3 des produits laitiers bio et conventionnels

Produit	Pays	Teneur en oméga 3 en bio par rapport au conventionnel	Source
Lait	Pays-Bas	+ 116%	Bloskma J, 2008
Lait	Allemagne	+ 100%	Schröder M, 2011
Lait	Italie	+ 57%	Bergamo P, 2003
Fromage	Italie	+ 51%	Bergamo P, 2003
Beurre	Italie	+ 91%	Bergamo P, 2003
Lait	USA	+ 68%	Ellis K, 2006
Lait	Italie	+ 26%	Lavrencic A, 2007
Lait	Slovénie	+ 21%	Lavrencic A, 2007
Lait	Allemagne	+ 83%	Molkentin J, 2007
Lait	UK	+ 65%	Butler G, 2008
Lait	USA	+ 64%	O'Donnell, 2010
Lait	Suède	+ 45%	Larsen, 2010
Lait	Dannemark/G	+ 104%	Slots, 2009
Lait , commerce	GB	+ 57%	Buttler, 2011
Moyenne		+ 68%	

C. Aubert/D.Lairon

Rapport
n-6 / n-3:

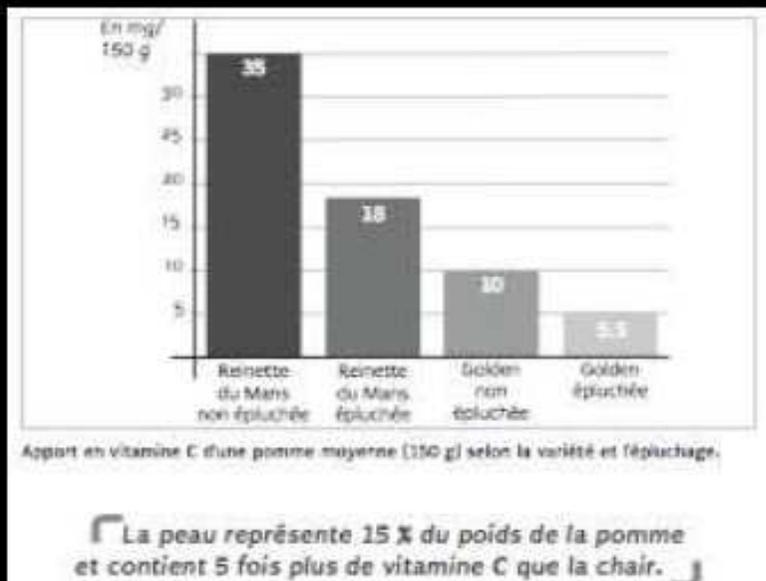
inférieur dans
les laits Bio
(- 44%, - 90%)

Conclusion : Teneurs plus élevées en acides gras poly-insaturés oméga-3 et meilleur rapport n-3/n-6 dans le lait et dérivés Bio.

Encore mieux ... variétés et races bio bien choisies

- Les teneurs en vitamines, anti-oxydants, lipides, etc. peuvent varier beaucoup selon la variété et race: optimiser
- Les fruits et légumes bio peuvent garder leur peau, les graines leurs enveloppes (pas de pesticides).

Un exemple ...



Panification du blé et céréales



Les céréales complètes ou peu raffinées sont très riches en fibres, en minéraux, en vitamines et anti-oxidants.
(2 à 5 fois plus / céréales raffinées)

Les minéraux Calcium, Fer, Magnésium et Zinc y sont complexés avec l'acide phytique, ce qui en limite l'absorption intestinale.

La panification à la levure de boulanger (fermentation alcoolique) ne réduit que modérément la teneur en acide phytique,

Par contre

La panification au levain (mélange de micro-organismes et fermentation lactique) réduit fortement la teneur en acide phytique, ce qui augmente beaucoup l'absorption intestinale des minéraux.

Contamination des aliments BIO en France: pesticides (1)

(autorisés en agriculture conventionnelle; interdits en Bio)



• Etude SETRABIO, 2000 (France)

Aucun résidu de pesticides n'a été détecté dans près de 94 % des produits biologiques analysés.

• Etude DGAL/COOPAGRI/ESMISAB, 1999-2000 (France)

(1500 analyses réalisées pour chacun des modes de production).

Aucun résidu des 78 pesticides recherchés n'a été détecté dans les produits issus de l'agriculture biologique.

• Etude SYNABIO, 2007 (France)

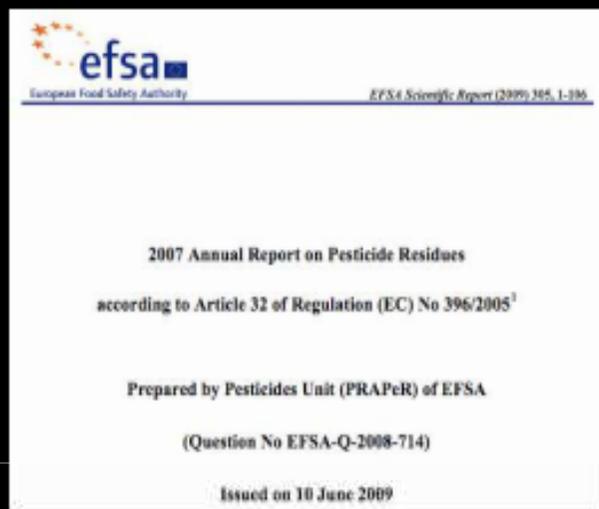
(1988 analyses de céréales, oléagineux et protéagineux)

Aucun résidu de pesticides n'a été détecté dans 96,7 % des produits Bio.

Le % d'échantillons positifs a diminué des $\frac{3}{4}$ depuis 1997

Contamination des aliments habituels : pesticides (4)

(produits autorisés en agriculture conventionnelle)



En 2007, sur 17 575 échantillons de fruits, légumes et céréales :

45% contiennent des résidus, dont 2,3% > LMR
28 % des échantillons ont une contamination multiple (vs 15% en 1997)

Rapport français DGCCRF 2010, sur 3430 échantillons fruits et légumes

- 59% des fruits contiennent des résidus, dont 3,9% > LMR
- 29% des légumes contiennent des résidus, dont 4,1% > LMR



Un rapport français officiel en 2013 ... enfin !

Bilan des études analysées sur l'exposition aux pesticides et la survenue d'une pathologie chez l'adulte¹⁵ et l'enfant

Association positive entre exposition professionnelle aux pesticides et pathologies chez l'adulte (d'après la synthèse des données analysées)

Pathologies	Populations concernées par un excès de risque significatif	Présomption d'un lien ^a
LNH	Agriculteurs, applicateurs de pesticides, ouvriers en industrie de production	++
Cancer de la prostate	Agriculteur, applicateurs de pesticides, ouvriers en industrie de production	++
Myélome multiple	Agriculteurs, applicateurs de pesticides	++
Maladie de Parkinson	Professionnelles et non professionnelles	++
Leucémies	Agriculteurs, applicateurs de pesticides, ouvriers en industrie de production	+
Maladie d'Alzheimer	Agriculteurs	+
Troubles cognitifs ^b	Agriculteurs	+
Impact sur la fertilité, fécondabilité	Populations professionnelles exposées	+
Maladie de Hodgkin	Populations agricoles	±
Cancer du testicule	Populations agricoles	±
Tumeurs cérébrales (gliomes méningiomes)	Populations agricoles	±
Mélanome cutané	Populations agricoles	±
Sclérose latérale amyotrophique (SLA)	Agriculteurs	±
Troubles anxio-dépressifs ^b	Agriculteurs, agriculteurs ayant des antécédents d'intoxications aiguës, applicateurs	±

^a Les cotations reprennent l'appréciation de la présomption du lien d'après l'analyse des résultats des études rapportées dans la synthèse : présomption forte (++) , présomption moyenne (+) et présomption faible (±)

Pesticides

Effets sur la santé

Expertise collective

Synthèse et recommandations



Un rapport français officiel en 2013 ... enfin !

Association positive entre exposition professionnelle ou domestique aux pesticides et cancers et développement de l'enfant (d'après la synthèse des données analysées)

Effets	Populations concernées par un excès de risque significatif	Présomption d'un lien ^a
Leucémies	Populations professionnelles exposées pendant la grossesse, populations concernées par une exposition résidentielle en période prénatale	++
Tumeurs cérébrales	Populations professionnelles exposées pendant la grossesse	++
Malformations congénitales	Populations professionnelles exposées pendant la grossesse Populations exposées au domicile (proximité, usages domestiques)	++ +
Morts fœtales	Populations professionnelles exposées pendant la grossesse	+
Neurodéveloppement	Populations professionnelles exposées pendant la grossesse	±

* Les cotations reprennent l'appréciation de la présomption du lien d'après l'analyse des résultats des études rapportées dans la synthèse : présomption forte (++), présomption moyenne (+) et présomption faible (±)

Contaminations bactériennes



- Rapport AFSSA 2003:
La restriction de la part de l'ensilage dans la ration réduit le risque de contamination (E. coli O157, Listeria monocytogenes).
- Article de Smith-Sprangler, Ann Int Med 2012:
prévalence de contamination des végétaux et viandes (poulet, porc, bœuf) :
Pas de différence Bio/Conv pour contaminations par E. Coli, Salmonella, Campylobacter, Lysteria

Bactéries résistantes aux antibiotiques

- Rapport AFSSA 2003:
Le taux de résistance aux antibiotiques (14) est plus faible en Bio. (dinde, porc, veau) Bertrand 2002.
- Article de Smith-Sprangler, Ann Int Med 2012:
Le risque de trouver des bactéries résistantes à l'ampiciline et à 3 ou plus antibiotiques est moins élevé en Bio (poulet, porc)

Mycotoxines

- Les mycotoxines sont des métabolites secondaires sécrétés par des moisissures appartenant principalement aux genres *Aspergillus*, *Penicillium* et *Fusarium*.
- (Rapport AFSSA 2003 : Les données disponibles de contamination des produits biologiques par des mycotoxines montrent des niveaux de contamination variables avec quelques cas de fortes contaminations sans qu'il puisse globalement être dégagées de grandes différences avec les contaminations des produits conventionnels.
- Les études récentes tendent à trouver moins de mycotoxines dans les produits Bio.
Confirmé par Article de Smith-Sprangler, 2012 (DON)

Nitrates

- Il apparaît que les modes de production des légumes en agriculture biologique conduisent globalement à des réductions des teneurs en nitrates (50% /année). (Rapport AFSSA 2003)



Consommation de produits bio

et Santé





Conclusions :

Les consommateurs réguliers de produits bio montrent :

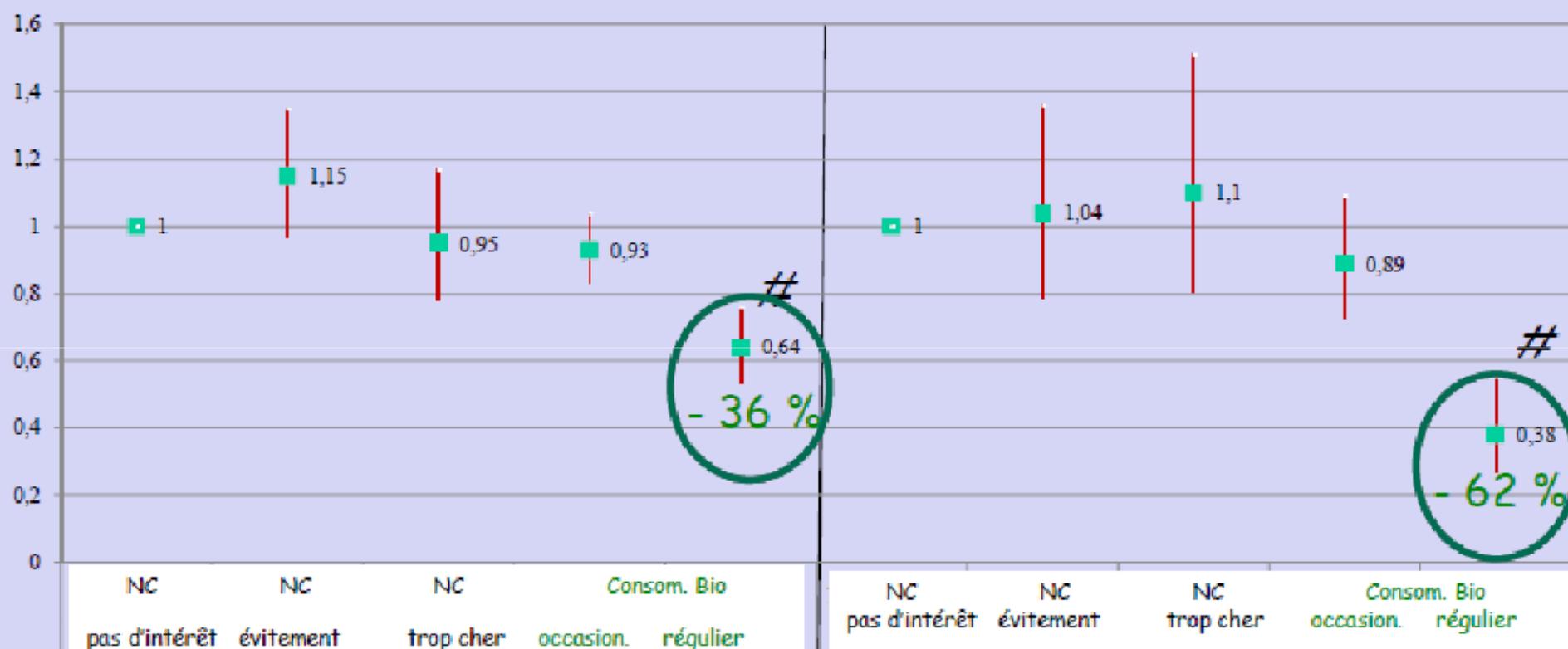
- un niveau d'éducation élevé, des revenus globalement comparables,
 - un meilleur profil alimentaire (plus d'aliments végétaux, moins raffinés), en plus grande adéquation avec les recommandations (PNNS, ANC)
 - une probabilité de surpoids et d'obésité beaucoup plus faible
-
- une plus grande conformité au concept d'alimentation durable/FAO (nutrition, intrants et impacts environnementaux, aspect santé).

Le suivi plus approfondi de cette cohorte va se poursuivre dans le cadre du projet BioNutriNet soutenu par l'ANR (coord. E. Kesse-Guyot, UREN).

Les relations entre la consommation de produits bio et les paramètres et évènements de santé seront étudiés dans la durée (5/10 ans).



Association entre consommation et obésité chez les hommes

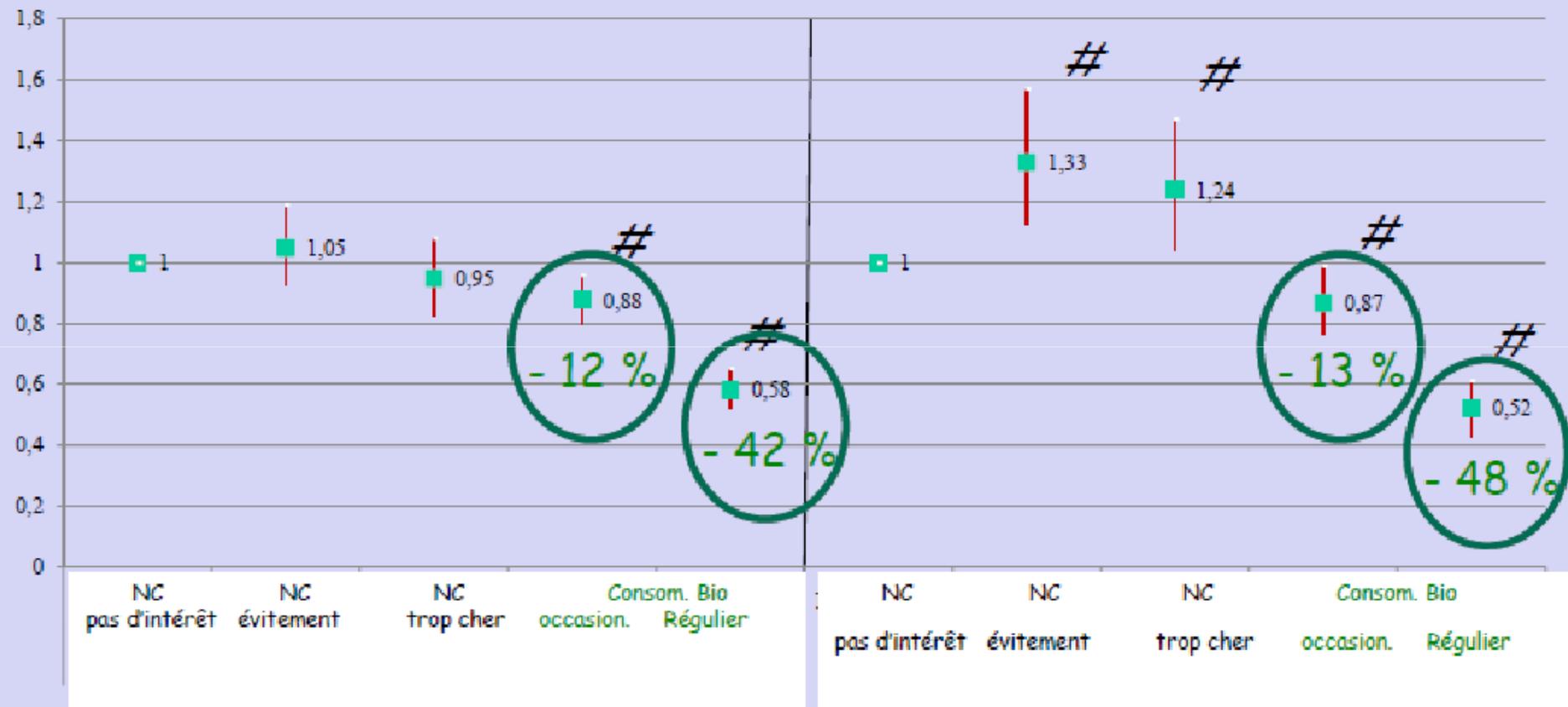


• Les valeurs sont des odds ratios (régression logistique polynomiale) ajustés pour l'âge, l'activité physique, l'éducation, le tabagisme, l'apport énergétique, les régimes restrictifs et le score mPNNS-65.

• Effet global entre clusters, $p < 0,0001$ (Wald test)

• # différence significative vs NC-pas d'intérêt, $p < 0,0001$

Association entre consommation et obésité chez les femmes



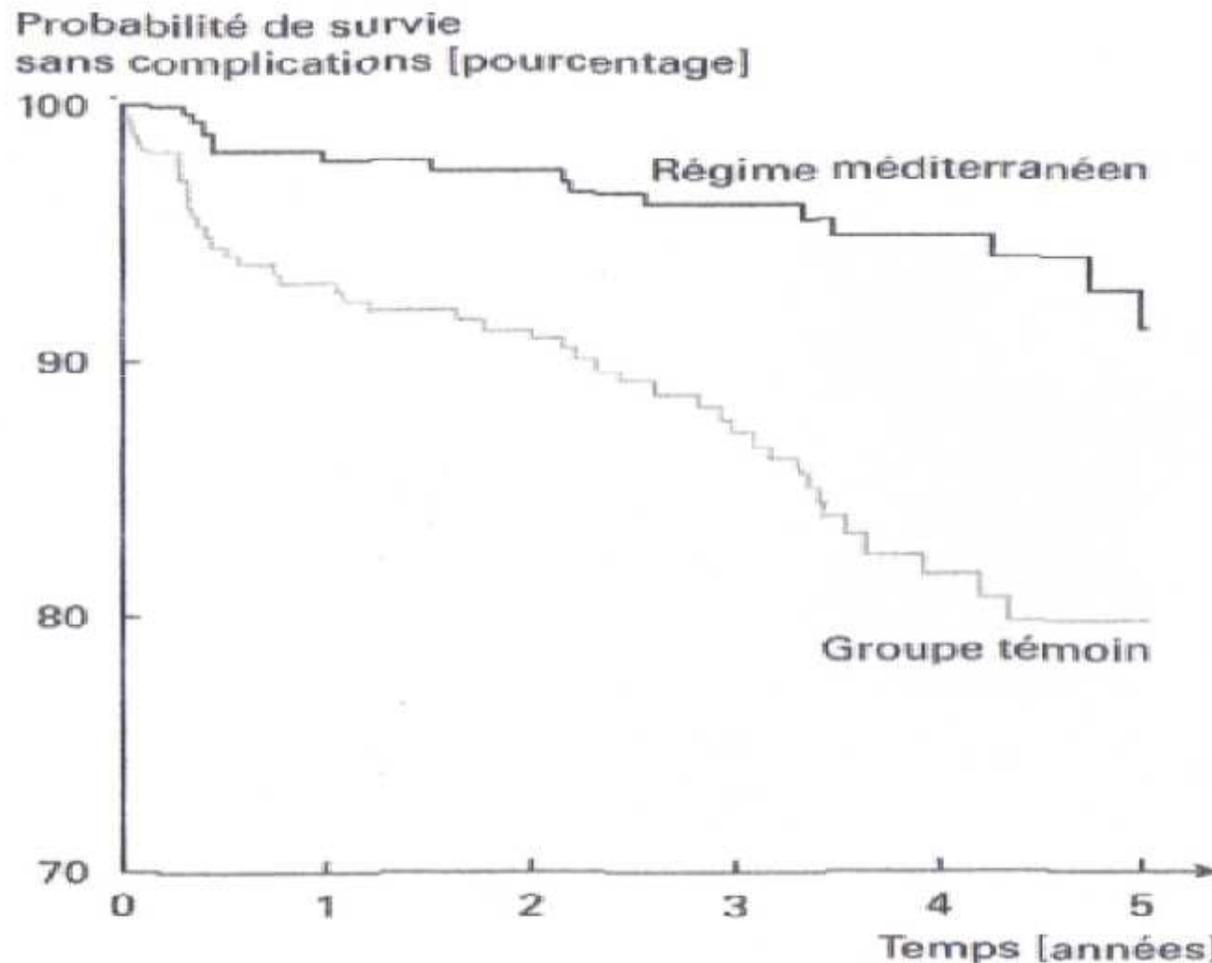
- Les valeurs sont des odds ratios (régression logistique polynomiale) ajustés pour l'âge, l'activité physique, l'éducation, le tabagisme, l'apport énergétique, les régimes restrictifs et le score mPNNS-GS.
- Effet global entre clusters, $p < 0,0001$ (Wald test)
- # différence significative vs NC-pas d'intérêt, $p < 0,0001$

ETUDE NUTRITIONNELLE ET CARDIOLOGIQUE DE LYON

M. DE LORGERIL-P. SALEN

REGIME MEDITERRANEEN

$\omega 6 / \omega 3 = 4$



1.1 - Protection cardiaque supérieure du régime crétois

[figure produite d'après M. DE LORGERIL & P. SALEN, adaptée à partir de la référence 13]

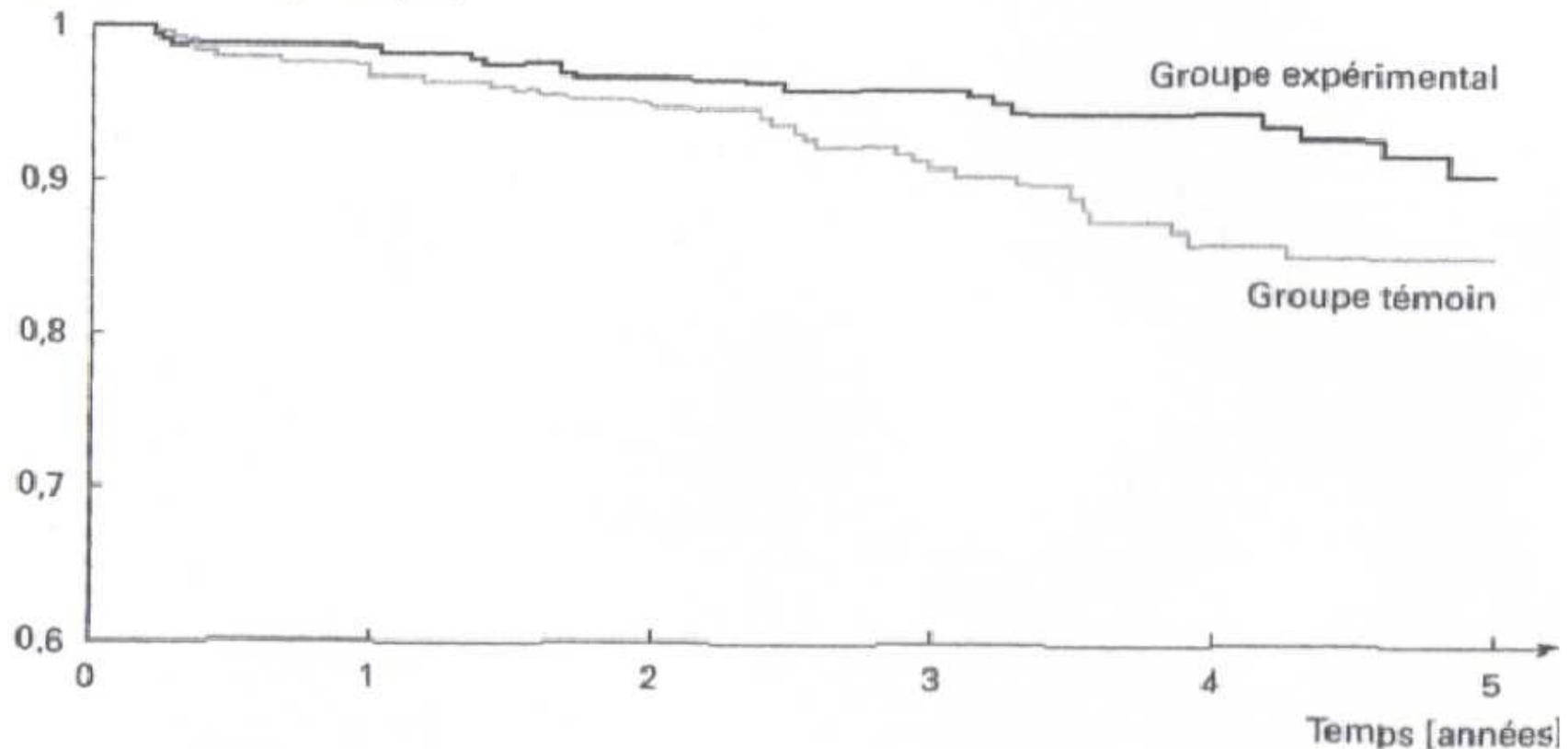
ETUDE NUTRITIONNELLE ET CARDIOLOGIQUE DE LYON

M.DE LORGERIL -P.SALEN

REGIME MEDITERRANEEN

$\omega 6 / \omega 3 = 4$

Probabilité de survie
(sans cancer diagnostiqué)



6.2 - Courbes de survie (sans cancer diagnostiqué)
des deux groupes de l'Étude de Lyon¹¹

Données de SUVIMAX

- VitC (120 mg) – VitE (30 mg) – Betacarotène (6 mg) – Zinc (20 mg) – Sélénium (100 µg)

versus PLACEBO en double aveugle

- Résultats : Hommes
 - Baisse de 37% de la mortalité / placebo
 - Baisse de 31% des cancers / placebo
 - Taux de Betacarotène et de VitC plus bas chez les hommes / femmes en début d'étude
- Apports SUVIMAX
 - <=> 60g de carottes rapées + Kiwi ou orange / jour

Rapport $\omega 6/\omega 3$ dans la population française

- Données de SUVIMAX :

5008 personnes de 35 à 60 ans

w6/w3	Min	Moyen	Max
H	5,5	11,1	33,8
F	4,5	10,8	34,6

- Données de Bleu-Blanc-Coeur :

75 personnes de 25 à 45 ans : $\omega 6/\omega 3 = 15$

- Après 35j d'apports en ALA (1,91g/j) :

$\omega 6/\omega 3 = 6,8$

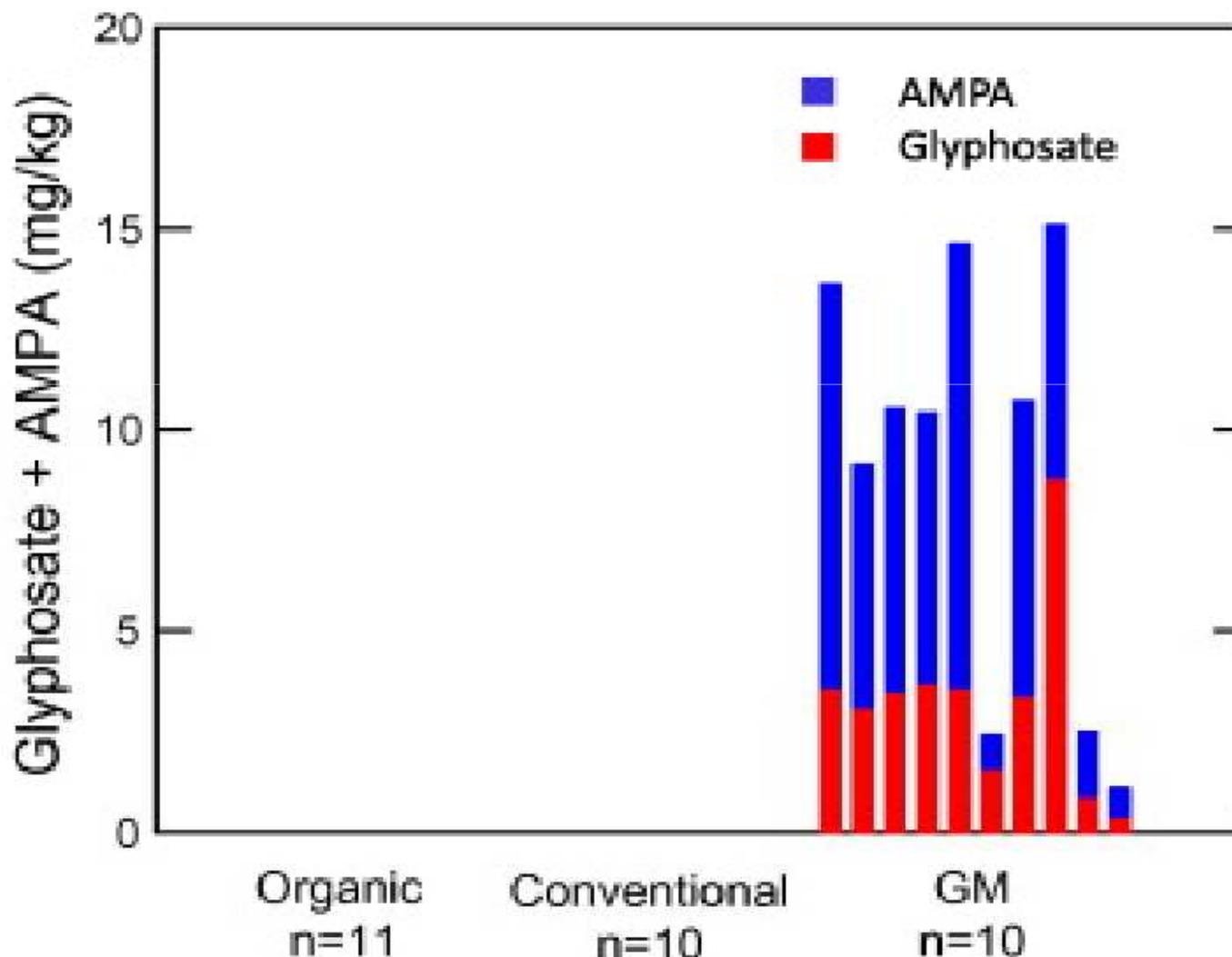
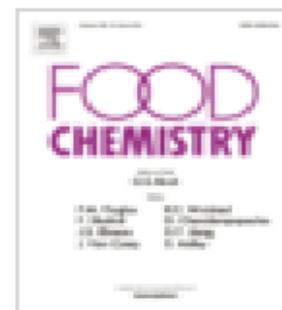
Contamination de la population bretonne par les pesticides

Étude Pélagie (Inserm 2002-2006) :

- Recherche d'herbicides et d'insecticides dans les urines chez 421 femmes au 1er trimestre de la grossesse
 - Résultats :
 - 97% ont des pesticides dans les urines
 - 50% ont de l'atrazine dans les urines
 - Presque toutes des insecticides organo-phosphorés
- Recherche de glyphosate dans les urines chez 47 femmes au 1er trimestre de la grossesse
 - 43% ont du glyphosate dans les urines
(0,2 µg/L ; max : 0,76 µg/L)
 - 36/ ont de l'AMPA dans les urines
(0,3 µg/L ; max : 1,21µg/L)

Compositional differences in soybeans on the market : Glyphosate accumulates in Roundup ready GM soybeans

T. Bøhn M. Cuhra, T. Traavik, M. Sanden, J. Fagan, R. Primicerio ; Food Chemistry (Vol 153), June 2014, p. 207–15



Préconisations

- Rapport $\omega 6/\omega 3 < 5$
- Apports vitamines et antioxydants/j conformes à SUVIMAX
- Réduire au max l'apport d'aliments contaminés par les pesticides

Apports des aliments AB

- Apports en $\omega 3$
 - Lait AB
 - Oeufs AB
 - Viandes AB
 - Huiles végétales (colza, noix) AB
- Apports en vitamines & antioxydants
 - Pain complet AB
 - Fruits AB
 - Légumes AB
- Aliments indemnes de pesticides, sans OGM et sans produits animaux nourris aux OGM

Contexte national

Axe 1 : Développer la production Bio

Axe 2 : Structurer les filières Bio

Axe 3 : Développer la consommation

Axe 4 : Renforcer la recherche et la diffusion des résultats

Axe 5 : Former les acteurs Agricoles et agroalimentaires

Axe 6 : Adapter la réglementation

www.bio-bretagne-ibb.fr

LE PROGRAMME AMBITION BIO 2017

C'EST :

-  Un objectif général de doublement de la part des surfaces en bio d'ici fin 2017 associé à un objectif ambitieux de développement continu et durable de la consommation.
-  Un nouvel élan au développement équilibré et à la structuration de toutes les filières qui vise à mobiliser tant les acteurs de la production, de la transformation et de la commercialisation que les citoyens.
-  Un programme élaboré en concertation étroite avec l'ensemble des acteurs concernés, fruit d'une dynamique initiée par l'État et les Régions.
-  La mise en place d'une nouvelle gouvernance, reflet de l'implication des acteurs concernés aux niveaux régional et national, pour le développement de l'agriculture biologique en France.
-  Un programme global d'actions qui s'inscrit pleinement dans le projet agro-écologique pour la France *Agricultures : produisons autrement.*

Contexte national - Ambition Bio 2017

Axe 3 : Développer la consommation et Promouvoir les produits issus de l'agriculture biologique

3.3 Développement de la consommation Bio en RHD en se donnant les moyens d'atteindre l'objectif de 20% de produits Bio dans la restauration collective d'Etat.

3.3.1 Faciliter la passation de marchés publics en mutualisant et diffusant les expériences acquises auprès des acteurs de la restauration collective publique et en œuvrant à la modification des règles européennes relatives aux marchés publics.

*3.3.2 Renforcer les acteurs de la restauration collective (écoles, CROUS, **maisons de retraite, hôpitaux**) en menant des actions de sensibilisation , d'information et d'appuis spécifiques pour le développement de la consommation de produits Bio*



Contexte national - Ambition Bio 2017

3.3 Développement de la consommation Bio en RHD en se donnant les moyens d'atteindre l'objectif de 20% de produits Bio dans la restauration collective d'Etat.

Pour développer la consommation dans les hôpitaux, deux types d'actions sont à mener en particulier :

- Sensibiliser / informer le personnel médical, notamment **les diététiciens et les nutritionnistes sur les spécificités des produits Bio**
- Expertiser les possibilités d'approvisionner ces structures en fonction de leur organisation (APHP / Hôpitaux locaux...) en termes de volumes et de supports logistiques en vue d'œuvrer à la mise en place d'outils appropriés.

3.3.5 Favoriser le regroupement de l'offre et le développement d'outils de commercialisation notamment collectifs (plates-formes physiques ou virtuelles...) vers la RHD, en cohérence avec les outils existants.



Programme Ambition Bio 2017 - Bretagne

- **Sensibilisation : Animations restaurants - sensibilisation des convives / Formation des cuisiniers / Conférence alimentation et santé : personnels de santé...**
- **Accompagnement personnalisé et gratuit des restaurants de la fonction publique d'Etat et de la fonction publique hospitalière**
A la carte en fonction des spécificités des restaurants et des possibilités technico-financières (budget, équipement, organisation, gestion...)
- **Structuration approvisionnement / filière Bio**
Porte-ouvertes, rencontres fournisseurs, rencontres groupement d'achat, expérimentations/essai d'introduction de produits Bio...



Coordination : Initiative Bio Bretagne
En partenariat avec le réseau GAB-FRAB

Financement :
DRAAF et SRIAS



Comment intégrer du Bio?

1. Effectuer un état des lieux du fonctionnement de votre établissement en lien avec les filières bio locales
2. Construire une démarche
 - a. Chiffrée et progressive
 - b. Maîtrisée financièrement
 - c. Concertée et collective



Comment intégrer du Bio?

Construire une démarche chiffrée et progressive

Il ne s'agit pas de passer en 100% Bio demain, mais de déterminer :

- Des lignes de produits disponibles localement adaptées à vos contraintes de fonctionnement (techniques, humaines, financières)
- Des objectifs à atteindre à court terme : en terme de volumes ou de chiffre d'affaires
- Des objectifs à moyen/long terme : pour pérenniser la démarche



Programme Ambition Bio 2017 - Bretagne

Exemples d'accompagnement personnalisé et gratuit des restaurants de la fonction publique d'Etat et de la fonction publique hospitalière :

SILGOM de Vannes : Introduction de légumes Bio et des yaourts Bio dans les menus (47 adhérents, 170 points de livraison, 21 millions d'€ de budget annuel)

- 300kg de tomates Bio toutes les semaines de juin à septembre
- 130kg de potiron Bio toutes les semaines de novembre à février

Rentabilité intéressante car 90kg de bio suffisent contre 110kg en conventionnel

- 2600 yaourts Bio proposé 2 fois par mois toute l'année



Programme Ambition Bio 2017 - Bretagne

Exemples d'accompagnement personnalisé des restaurants de la fonction publique hospitalière :

En Bretagne

- Centre Hospitalier de Landerneau : démarrage de pommes Bio...
- CH Quimperlé : produits laitiers Bio (lait cru) + pommes Bio + légumes 4^{ème} & 5^{ème} gamme en Bio + féculents Bio
- CH Morlaix : réflexion sur l'introduction du pain Bio...

D'autres démarches en France

- CH du Mans : Fruits frais Bio...
- CHU de Reims (planification)
- CH de Saintes (réduction du gaspillage pour introduire des produits Bio)...



Anticipation et planification
avec l'offre bio locale

Concertation et communication
entre services de l'hôpital

Le Bio à l'hôpital, c'est possible! de manière **progressive**
et **maîtrisée**

Formation du personnel
et **information** auprès des
convives



Réseau **Gab • Frab**
Les Agriculteurs **BIO** de Bretagne



Le réseau de l'Initiative
Bio en Bretagne

Personnes ressources présentes

Réseau Bio breton / accompagnement

- IBB : Goulven OILLIC – 02 99 54 03 23
- FRAB : Elodie LE GAL – 07 76 03 41 85
- MAB 29 : Florence BUSSON – 02 98 25 80 33
- GAB 56 : Sophie DENIS – 02 97 66 38 88
- MAB 22 : Agathe PERRIN – 02 96 74 75 65

