

# COLLOQUE

14 Jeudi  
décembre 2017

Palais des Arts - Vannes (56)



Réseau Gab • Frab  
Les Agriculteurs Bio de Bretagne



Dans la dynamique impulsée par les États Généraux de l'Alimentation, le réseau breton des agriculteurs biologiques, regroupant la FRAB, Agrobio 35, le GAB 56, la MAB 29 et la MAB 22, organise un colloque sur la restauration collective bio.

En présence de nombreux acteurs impliqués et avancés sur l'introduction de produits bio locaux en restauration collective qui témoigneront, venez profiter de ce temps privilégié pour vous, maillon de la restauration collective sur votre territoire, pour échanger et pour partager vos expériences, souhaits et ambitions, mais aussi interrogations autour de cette thématique.

## au Programme :

9.00

Accueil des participants

9.30

Mot d'accueil par **Patrick GUILLERME**,

► Président de la FRAB (Fédération Régionale des Agriculteurs Biologistes de Bretagne) et administrateur FNAB (Fédération Nationale des Agriculteurs Biologistes), Producteur de lait en Morbihan.

9.45

**Intervention sur les Etats Généraux de l'Alimentation. Retour sur la consultation publique et les ateliers des Etats Généraux de l'Alimentation. Quels enjeux pour la restauration collective bio locale ?**

10.30

Table ronde **«Le bio local : concilier l'alimentation avec l'eau, la santé et l'environnement»**

Avec les interventions de :

→ **Dominique VOYNET**

► Présidente de la commission restauration collective des Etats Généraux de l'Alimentation et Inspectrice Générale des Affaires Sociales (*sous-réserve*)

→ **Joël LABBE**

► Sénateur du Morbihan et rapporteur de la loi ALLAIN

→ **Nadège NOISSETTE**

► Adjointe aux approvisionnements de la Ville de Rennes

→ **Un représentant du cabinet de Johanna ROLLAND**

► Maire de Nantes et Présidente de Nantes Métropole (*sous-réserve*)

→ **Jean-Paul GABILLARD**

► Administrateur FNAB, référent restauration collective, maraîcher bio en Ille-et-Vilaine



12.30

**Repas 100% bio**  
(collectif Les Pieds dans le Plat)

14.30

## → Atelier 1 :

### « L'alimentation des citoyens : Les politiques n'y peuvent rien ! »

*Comment les politiques menées et les élus peuvent soutenir et privilégier une alimentation saine et locale pour leurs citoyens ?*

*Témoignages du Syndicat Intercommunal de Chartres de Bretagne et un élu du Conseil Départemental du Finistère.*

## → Atelier 2 : « Les marchés publics : obstacle insurmontable ? »

*Quels sont les leviers et les moyens légaux à disposition des collectivités pour favoriser un approvisionnement bio local dans leurs appels d'offres ?*

*Témoignages de la cuisine centrale de St Briec, de la cuisine centrale de la Ville de Rennes (avec Eau du Bassin Rennais), de la restauration municipale de Questembert et de Carole VASSEUR, directrice du SYMORESCO et déléguée départementale 29 AGORES.*

## → Atelier 3 : « Du bio en cuisine : trop compliqué ! »

*Comment gérer les changements en cuisine et mettre en œuvre simplement des produits bio ?*

*Témoignages du collège Gérard de Nerval (35), du lycée agricole du Mené - sous réserve - (22), formateur du collectif Les Pieds dans le Plat et de Manger Bio 35*

## → Atelier 4 :

### « Des produits bio : ça ne tiendra jamais dans la durée »

*Comment pérenniser l'introduction de produits bio dans les menus (budget, approvisionnement...)?*

*Témoignages de la restauration municipale de Lorient, du collège Max Jacob (56) et de Manger Bio 56.*

16.30

## Restitution des ateliers et mot de clôture

### Rencontre avec les producteurs

*Stands du réseau des producteurs bio et des partenaires du colloque*

**Tarif : 40€** (par participant, repas et documentation compris)

**Modalités d'inscription auprès de Nadège LUCAS :**

#### → Par mail :

n.lucas@agrobio-bretagne.org

#### → Par téléphone :

02-99-77-09-49



Une journée animée par :

**Laurent TERRASSON**

- ▶ Animateur France Bleu Armorique
- ▶ Directeur de la publication de L'Autre Cuisine



Le réseau FNAB est formé et expérimenté pour accompagner les collectivités dans leurs démarches d'introduction de produits biologiques en restauration collective.

S'appuyant sur une connaissance des filières bio locales et sur un lien étroit de concertation et de construction des filières avec les producteurs bio locaux, les chargés de mission « restauration collective » du réseau sauront vous conseiller et vous guider dans votre projet, quel que soit votre degré d'avancement.

Cet accompagnement va en effet de la formulation du projet à la formation et la sensibilisation des convives, en passant par les étapes incontournables de diagnostic et d'élaboration d'un plan d'actions cohérent.

## Vos contacts en Bretagne et au national :



• Agrobio 35 •  
Les Agriculteurs 35 de Bio et Vitale

**Agrobio 35**

12 Avenue des peupliers  
35510 Cesson Sévigné

02 99 77 09 46

[agrobio35@agrobio-bretagne.org](mailto:agrobio35@agrobio-bretagne.org)



• FNAB •  
Fédération Nationale  
d'Agriculture BIOLOGIQUE

**FNAB**

40 Rue de Malte  
75011 Paris

01 43 38 38 69



• GAB 56 •  
Les Agriculteurs 56 du Morbihan

**GAB 56**

ZA de Kervael  
56390 Locqueltas

02 97 66 32 62

[gab56@agrobio-bretagne.org](mailto:gab56@agrobio-bretagne.org)



29  
Maison  
de la Bio

**MAB 29**

Ecopole  
29460 DAOULAS

02 98 25 80 33

[maisondelabio29@agrobio-bretagne.org](mailto:maisondelabio29@agrobio-bretagne.org)



22  
Maison  
de la Bio

**MAB 22**

2 av. du Chalutier Sans Pitié  
BP332 / 22190 Plérin Cédex

02 96 74 75 65

[mab22@agrobio-bretagne.org](mailto:mab22@agrobio-bretagne.org)

[www.repashbio.org](http://www.repashbio.org)



BRETAGNE  
VIANDE  
BIO



La saveur du bio