

Invitation

Aux responsables de restaurants collectifs (administratifs, inter-administratifs, hospitaliers, scolaires, inter-entreprises, centres de loisirs, maisons de retraite...), élus, fournisseurs, parents d'élèves...

Conférence publique à l'Ecole des Hautes Etudes de Santé Publique (EHESP)  
Mardi 1<sup>er</sup> septembre 2015 - 13h à 14h - Av. du Professeur Léon-Bernard - Rennes

## Lien Alimentation et Santé : pourquoi manger Bio ?

Programme national "Ambition Bio 2017" : déclinaison pour le secteur hospitalier\*

### Au programme

- **Introduction** : Présentation du programme "Ambition Bio 2017\*" pour la Bretagne en restauration collective d'Etat (restaurants administratifs, inter-administratifs, hospitaliers)  
**Brigitte Mercier-Fichaux**, diététicienne, animera cette conférence autour du lien entre Bio et santé selon 2 axes principaux, étayés par les études scientifiques reconnues sur ces thèmes :
- **L'intérêt nutritionnel des produits Bio**  
*Constituants bénéfiques : Teneur en matières sèches des légumes Bio, Minéraux et oligo-éléments, vitamines, produits animaux et teneur en lipide, lait de vache et teneur en vitamine E, conséquence du raffinage sur la qualité nutritionnelle (céréales, huile, sucre, sel, riz)...*
- **Les risques pour la santé liés à la présence de résidus phytosanitaires dans l'alimentation**  
*Nitrates, pesticides et système immunitaire, pesticides et perturbateurs hormonaux, pesticides et fertilité, pesticides et troubles neurologiques, risques toxicologiques liés à certains additifs de synthèse...*



### 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. Pour développer plus spécifiquement la consommation dans les hôpitaux, "Ambition Bio 2017" prévoit :

- La **sensibilisation / information du personnel médical**, notamment les diététiciens et les nutritionnistes sur les spécificités des produits Bio
- L'**expertise des possibilités d'approvisionnement** de ces structures en fonction de leur organisation (APHP / Hôpitaux locaux...) en volumes et supports logistiques en vue d'œuvrer à la mise en place d'outils appropriés.

En région Bretagne, l'association Initiative Bio Bretagne (IBB) et le réseau FRAB-GAB-MAB ont construit un programme d'actions et d'accompagnement opérationnel des restaurants administratifs et hospitaliers de Bretagne, pour favoriser l'introduction des produits Bio. Dans ce cadre sont notamment organisées des rencontres inter-restaurants et des **journées\* de découverte des filières et des fournisseurs Bio bretons** pour favoriser une meilleure connaissance mutuelle des acteurs (restaurants / fournisseurs) et des contraintes propres à chacun, et 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.

**Prenez note des prochaines journées ! "Lait Bio" à Guer (56) le lundi 21 septembre, "Légumes Bio" à Quévert (22) le jeudi 8 octobre, "Arboriculture / fruits Bio" (informations prochainement disponibles).**

**Calendrier des actions et modalités d'inscription 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**

Informations complémentaires et bulletin d'inscription ►

En partenariat avec le réseau FRAB-GAB-MAB

Avec le soutien de :





Conférence publique à l'EHESP  
1<sup>er</sup> septembre 2015 - 13h à 14h - Av. du Prof. Léon-Bernard - Rennes

## Lien Alimentation et Santé : pourquoi manger Bio ?

### En savoir plus sur [www.bio-bretagne-ibb.fr...](http://www.bio-bretagne-ibb.fr...)

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

► **Un centre de ressources en ligne dédié :**

### Il fait Bio dans mon assiette

[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr) > Restauration Hors Foyer > Restauration collective

#### Objectifs :

- **Sensibiliser** les collectivités, cuisiniers, élus, parents d'élèves... aux produits Bio et aux principes et valeurs associés (saisonnalité, approvisionnement régional...)
- **Faciliter** la relation entre les acheteurs et les fournisseurs Bio bretons
- **Valoriser** l'offre régionale des fournisseurs

#### Actions et services d'Initiative Bio Bretagne en détails...

- [Le rôle d'Initiative Bio Bretagne \(IBB\)](#)
- [La charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"](#)
- [Manger Bio en restauration collective : mode d'emploi](#)
- [Toute l'actualité de la restauration collective Bio en Bretagne](#)
- [Annuaire des fournisseurs Bio bretons](#)
- [Une newsletter dédiée \(inscription : \[virginie.fassel@bio-bretagne-ibb.fr\]\(mailto:virginie.fassel@bio-bretagne-ibb.fr\)\)](#)
- [Une sélection de documents utiles et outils d'accompagnement](#)

### Une newsletter dédiée à la restauration collective Inscrivez-vous !

La lettre d'information "Il fait Bio dans mon assiette" est dédiée aux acteurs de la restauration collective : responsables de restaurants collectifs (administratifs, inter-administratifs, hospitaliers, scolaires, inter-entreprises, centres de loisirs, maisons de retraite...), élus en charge des affaires scolaires, parents d'élèves, diététiciens et nutritionnistes, fournisseurs...

#### Restez informés !

Réunions d'informations, rencontres thématiques (ex : restauration hospitalière / administrative...) ou par filières (pain, légumes, lait...), conférences, formations, actualité des fournisseurs Bio bretons, nouveaux signataires de la charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"...

► [Voir une édition de la newsletter \(mai 2015\)](#)

<http://r.a.d.mailin.fr/8szcajgm1c7f.html>

► [Inscription sur simple demande et gratuite](#)

[virginie.fassel@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:virginie.fassel@bio-bretagne-ibb.fr)



### Inscription

Conférence publique à l'EHESP - 1<sup>er</sup> septembre 2015 - Rennes  
Lien Alimentation et Santé : pourquoi manger Bio ?



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)

**Assistera à la conférence le 1<sup>er</sup> septembre à Rennes**

**N'y assistera pas, mais souhaite recevoir le compte-rendu**

Participation gratuite

Contact : Goulven OILLIC - Tél. : 02 99 54 03 50 - [goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr)

Avec le soutien de :

