

*L'introduction de produits bio en
restauration collective et
commerciale : quels enjeux de
développement ?*

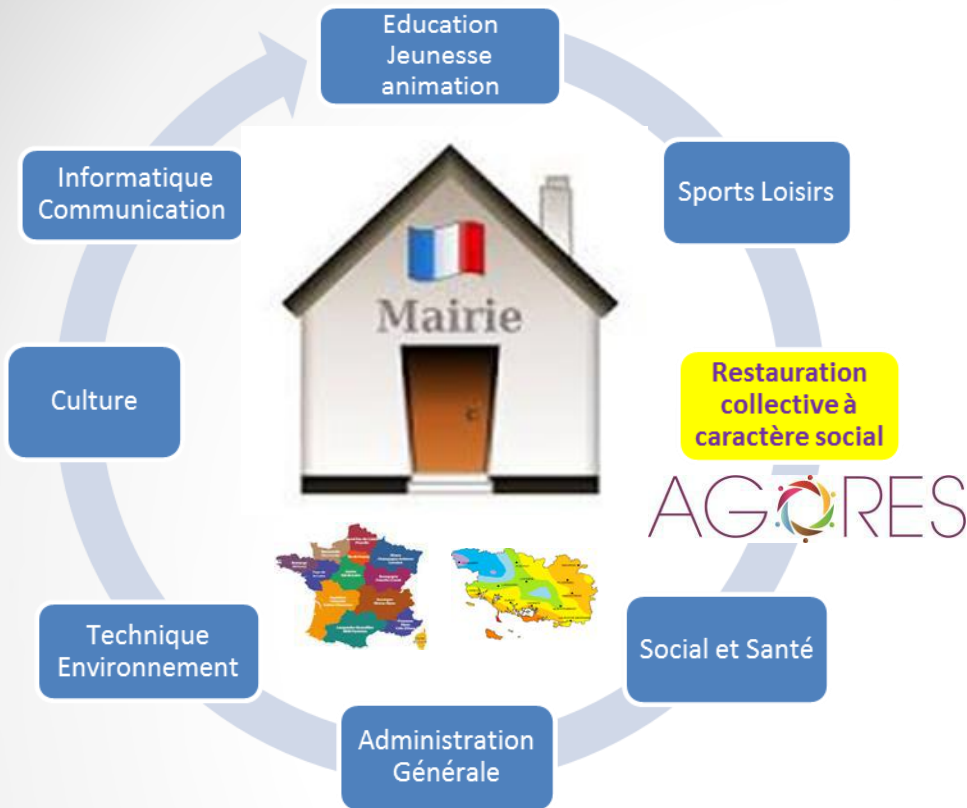
L'organisation des filières pour répondre à la demande

*Christophe BOUILLAUX
Directeur restauration ville de Lorient
Vice-président AGORES*



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE





ASSOCIATION TERRITORIALE

OBJECTIFS

RESEAU PROFESSIONNEL

COMMUNICATION

www.agores.asso.fr

18 réunions régionales
1 forum national annuel
rencontres thématiques

GROUPES de TRAVAIL

DGAL-LASCAUX-CNA-AMF...
ADEME-GECO...

CONVENTIONS de PARTENARIAT

FNAB-BBC-FNE-ANEGJ-CNFPT...
UNCIPIE...

REALISATIONS ACTIONS

Norme de SERVICE NF X50-220
Indicateurs de gestion avec l'IGD
Journée des Mets Locaux
Charte qualité

Interventions colloques



LES CONVIVÉS
 700 000 repas an
 3 900 repas jour

Scolaires, ASLH
 Restaurant administratif
 EHPAD, EHPA, Portage
 réceptions municipales

ville d' AURAY
 ITEP PEP 56

LA DEMARCHE : 1998

Crise de la vache folle et
 scandales alimentaires
 à répétition

CONVENTIONS
 GAB56 février 2001
 IBB mai 2004

"développer le bio, le bio
 local en 5 approches"
 sociale, économique
 éducative, territoriale et
 environnementale

LES ACTEURS

Elus, service restauration
 le GAB56
 Maine Normandie Ecologie
 IBB Inter bio Bretagne

Conseil Municipal des Enfants
 Lorient Agglo service agriculture
 Chambre d'agriculture
 Les organisations filière

Emulation au sein d'AGORES



LES ACTIONS DEPLOYEES

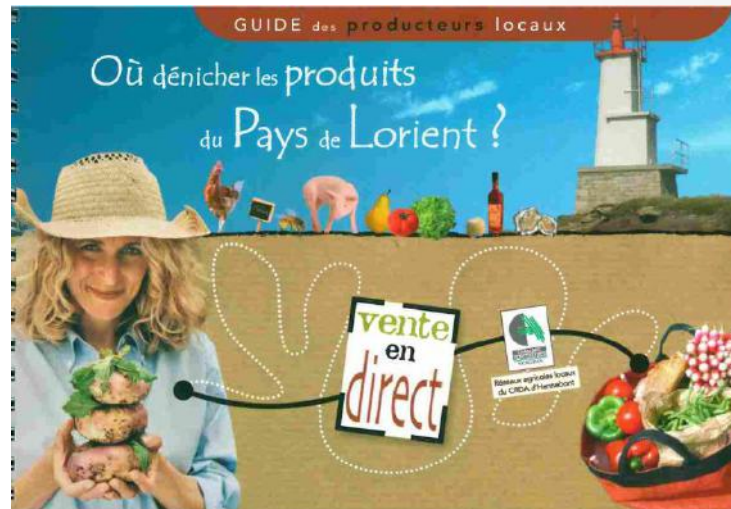
Restauration scolaire 30% en bio
 achats bio bœuf, porc, légumes, légumineuses, fruits, yaourts et fromages
 Marchés publics 34 lots dont 7 en bio, 2 en label rouge, 2 en filière lin
 2 en circuit court

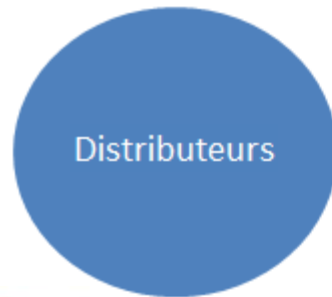
POINTS FORTS DE LA DEMARCHE

Lorient ville pionnière, très forte volonté des élus et du service
 Connaissance des potentialités des territoires - multi filières
 Démarche perenne, réussie, duplicable et qui a du sens
 Maîtrise des coûts et gestion transparente

COMMUNICATION-DIVERS

Presse locale, régionale, nationale et professionnelle- sur 3 camions
 Publications municipales - interventions régionales et nationales
 Semaine des circuits courts et de la gastronomie bretonne
 Février 2015 contrôle de la loyauté des ingrédients par la DGCCRF
 Les plus-values assumées par la ville- visites terrain chez agriculteurs, producteurs
 Franck Losq cuisinier à Lorient participera au Printemps du bio 2017 "C'est à Vous"





Service
restauration



- *L'organisation des filières pour répondre à la demande*

Le Bio ...des sourires et des hommes



Mme Mr DE VIRVILLE à Inguiniel (56) pommes



Mme Mr JUSTOME à Inzinzac Lochrist (56) yaourts



Mme JOYEUX à Local Mendon (56) fromages yaourts



Mr Bellour à Lannéanou (29) viande bovine

Le Bio ...des actes et des hommes



ZÉRO PHYTEO 100% BIO

DES CANTINES BIO
& DES VILLES
SANS PESTICIDES



UN DOCUMENTAIRE DE GUILLAUME BODIN

Une production BARDI PRODUCTION conçue et réalisée par GUILLAUME BODIN - 2014, 90', 16/9
VERSAILLES - MOULANS GARTHEUX - BARJAC - GIVAUDAN SYNOHE - LANGUET - SAURENNA - PARIS - SAGUENAY - LA BOC D'YVES - JUS LABRE - BRUYÈRE ALLAIN - JACQUES CHAPLET - TONY LARON - MIRA PELLETIER - DAVID DEMANGE
Musique: MARCIN WYKWIAT-BOYAL - SAINT MICHEL - UNIF L'ÉCLAIR - Une off. à l'appui de SUZELLE CHATEL - Animation: SÉBASTIEN SAGLIER - Illustration: SA BLANCHONNET - Graphisme: BON PIED BON ŒIL



REGARDER PENSER C'EST PRÉFÉRER
DE LEUR ASSIÈTE AU SUIVANT
50% D'ÉLÉMENTS ENQUÊTENT SUR L'ALIMENTATION

ENTRÉE : 5€
POUR TOUT PUBLIC



UN FILM DOCUMENTAIRE DE PIERRE BECCU

Vendredi 7 juillet

20h

Cinéma Le Vulcain - Inzinac-Lochrist



MERCI DE VOTRE ATTENTION