

*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](http://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 CONVIVES**  
 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

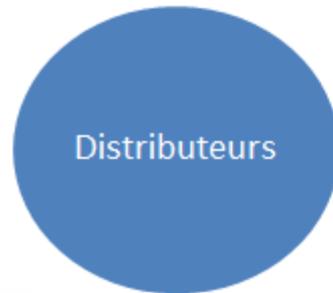
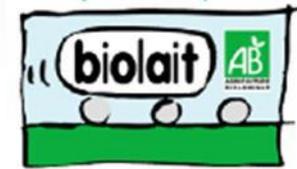
**POINTS FORTS DE LA DEMARCHE**

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*



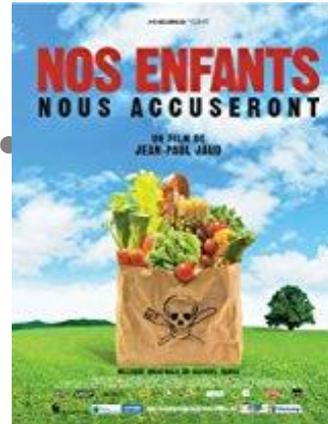
# ZÉRO PHYTEO 100% BIO

DES CANTINES BIO  
& DES VILLES  
SANS PESTICIDES



UN DOCUMENTAIRE DE GUILLAUME BODIN

Une production BARDI PRODUCTION conçue et réalisée par GUILLAUME BODIN - (Les Films 100% Bio)  
VERSAILLES - MOULINS SAUTOU - BARAC - GÉRAUD SYMON - LANGUËT - SAURENNA - PARIS - SAGUENAY - LA BOUTIQUE - JÉSUS LABRE - BRIGITTE ALLAIN - JACQUES CHAPET - TONY LARON - MIRA PELLETIER - DAVID DEMANGE  
Musique: MARCIN WYKSIKI-BOWAL - SAINT MICHEL - UNCLE LÉONARD - Les off & Stage von STEVEN CHERRY - Animation: SÉBASTIEN CASSET - Illustration: SA BLANCHONNET - Graphisme: BON PIED BON ŒIL



REGARDER PENSER LES PRODUITS  
DE LEUR ASSIÉTÉ AU SUI,  
SIX ÉTUDIANTS ENQUÊTENT SUR L'ALIMENTATION

ENTRÉE : 5€  
POUR TOUT PUBLIC

## REGARDS SUR NOS ASSIÉTÉS

UN FILM DOCUMENTAIRE DE PIERRE BECLU

Vendredi 7 juillet

20h

Cinéma Le Vulcain - Inzinac-Lochrist



**MERCI DE VOTRE ATTENTION**