

INVITATION

TABLES RONDES  
MANGER BIO ET LOCAL  
EN RESTAURATION COLLECTIVE :

LE PAYS DE BREST, TERRITOIRE EXEMPLAIRE.



LE MERCREDI 24 SEPTEMBRE 2014

DE 13H45 À 18H

ESPACE AVEL VOR À PLOUGASTEL-DAOULAS

**Le pôle métropolitain du Pays de Brest coordonne un plan d'actions pour développer les filières alimentaires de proximité.**  
**Dans ce cadre, la Maison de la bio 29 vous invite à participer à une demi-journée d'échanges :**

## CIBLES

- ✖ Elus des collectivités du Pays de Brest : Maires et Adjointes aux affaires scolaires ;
- ✖ Responsables et agents de restauration collective du Pays de Brest ;
- ✖ Paysans & artisans bio du Pays de Brest.

## OBJECTIFS

- ✖ Sensibiliser à l'intérêt des produits biologiques locaux en restauration collective pour développer des dynamiques de territoire ;
- ✖ Favoriser des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et contribuer à terme à une meilleure qualité de l'eau.

## PROGRAMME

13h45 Accueil des participants

14h00 **Mot d'accueil** par M Dominique CAP, Maire de Plougastel-Daoulas, **ouverture** par M Patrick LECLERC, Vice-président du Pôle Métropolitain du Pays de Brest **et introduction** par M Jean-Michel FAVE, Paysan Bio et Président de la Maison de la Bio du Finistère.

14h15 **Table ronde**

« Un projet alimentaire bio : un atout pour mon territoire »

15h45 **Table ronde**

« L'approvisionnement en produits bio locaux : les conditions de réussite »

17h15 **Conclusion et synthèse** par Jean-Louis LE CORVOISIER, animateur des tables-rondes.

17h30 **Dégustation** de produits bio locaux et **présentation** du nouvel annuaire des fournisseurs bio du Finistère.

## TABLE RONDE

Mme Marie-Pierre ROUGER, Vice-présidente du Conseil Régional en charge des lycées, pour la politique des lycées en termes de restauration,

M Michaël QUERNEZ, Vice-président du Conseil Général, pour la politique des collèges en termes de restauration et les dispositifs d'aides en place pour les collectivités,

M Marc SAWICKI, Adjoint à la Ville de Brest en charge de la politique éducative et de la restauration collective, pour l'exemple des crèches et des écoles de Brest : 30% de bio en lien avec les filières locales,

Mme Patricia HENAFF, Adjointe aux Affaires Scolaires de Plougastel-Daoulas, 20 % de bio dans les écoles publiques de la ville,

Mme Joëlle KERVELLA, Elue de Loperhet et Présidente du Syndicat Intercommunal à Vocation Unique pour la Restauration Intercommunale (SIVURIC), cuisine intercommunale ayant introduit près de 20 % de bio dans les achats,

Mme Anne LE NAOUR, Présidente de la Fédération des Conseils de Parents d'Elèves (FCPE) du Finistère.

## TABLE RONDE

Mme Emmanuelle APPERE, agricultrice bio du GIE Douar Bev, La Roche Maurice,

Mme Valérie LAZENNEC, agricultrice bio de la Ferme de Traon Bihan, Brest,

M Philippe CANEVET, gérant de la boulangerie Canévet, Saint Thégonnec,

M Frédéric MORTERA, Second de cuisine au Restaurant Municipal de Lannilis, pour l'illustration d'un établissement à 600 couverts / jour et près de 18 % de produits bio introduits,

M Eric GLOAGUEN, Chef de cuisine au collège de la Tourelle à Quimper, pour l'illustration d'un établissement à 400 couverts / jour et 20 % de produits bio introduits,

Mme Florence BUSSON, Chargée de mission de la MAB 29 pour la boîte à outils et l'accompagnement des collectivités ainsi que pour le nouvel annuaire des fournisseurs bio du Finistère.



VOTRE CONTACT :



Maison de la Bio  
Ecopole  
29460 Daoulas

Cathy PICHON  
mab29.pichon@agrobio-bretagne.org  
02 98 25 16 79

02 98 25 80 33  
www.bio29.fr

AVEC LE SOUTIEN DE :

