

- **Au restaurant trouver du Bio ? Facile autour de chez moi, la moitié des paysans sont BIO ?**

### **Argumentaire :**

Nombre de ferme BIO en Bretagne : **2 730 fermes = 8% des fermes et 7% des surfaces**

Nombre de ferme BIO dans le Morbihan : **631 fermes = 8.5% des fermes et 6.6% des surfaces = 27 000 hectares dont 8 000 en conversions**

Autres données Morbihannaises : **7 402 exploitations (bio + conventionnel) = 360 992 hectares**

- **En restauration collective on ne travail que des produits transformés !**

### **Argumentaire :**

Chiffres Pays de Vannes : **81% des cuisines en gestion direct on une légumerie et 40% en gestion concédé (quand la cuisine est sur place)**

Pourcentage gestion direct/concédé (National) : **60% en direct et 40% en concédé**

- **20% e bio en restauration collective, il n'y a pas assez de production !**

### **Argumentaire :**

Surface estimé pour 20% de produit Bio en restauration collective en Bretagne = **15 000 hectares**

Surface aujourd'hui en BIO en Bretagne : **100 000 hectares**

Les freins aujourd'hui sont sur **la structuration des filières**, et notamment des filières longues sur lesquels travail le GAB56.

Aujourd'hui dans le Morbihan **45% des fermes commercialisent tout en circuit court** contre **30% tout en circuit long et pas forcément en local**. (+25% qui font les deux)

Production dominante dans le Morbihan en nombre de ferme = **29% de bovin Lait – 21% de légume – 9% volaille**

- **Le Bio, Label rouge, fabriqué en France, produits locaux... On se perd dans tous ces Labels !!**

### **Argumentaire :**

Aujourd'hui en France il y a uniquement **6 signes officielles de qualité** :

#### **Agriculture Biologique, Label rouge, AOP – IGP -AOP, STG**

##### **4 européens :**

**AB** : Garantie d'un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement et du bien être animal.

**AOP** : Toutes les étapes de la fabrication sur une zone géographique définie

**IGP** : 1 étape de fabrication est réalisé dans une zone géographique définie.

**STG** : Garantie d'une recette traditionnelle : moule de bouchot

##### **2 Français :**

**Label rouge** : désigne des produits qui par leurs conditions de production ou de fabrication ont un niveau de qualité (organoleptique) supérieur par rapport aux autres produits courants similaires.

**AOC** : Equivalent de AOP mais Français, tout produit AOP est obligatoirement AOC

- **Je ne peux pas manger BIO dans un restaurant en gestion concédée ?**

### **Argumentaire :**

Exemple de Sulniac et du défi cuisine :

**31% de produits Bio**

**En 1 an de 4% de produit locaux à 40%**

**Et en 1 an de 28% à 41% de produit frais**

**28% des produits sont Bio locaux et en circuit court !**

- **Le neveu du Maire est maraicher BIO pourquoi nous n'achetons pas tout là-bas**

### **Argumentaire :**

Les communes et tout établissements recevant de l'argent public est soumis aux règles des appel d'offre.

Ouverture à la concurrence

Traitement impartial et égalitaire des offres

- **Dans toute les cantines on mange BIO !**

### **Argumentaire :**

79% des restaurants scolaire proposent des produits bio

47% de la restauration du travail

30 de la restauration santé/social

Et alors ? 79% de BIO en restauration collective ? non car si 79% en propose c'est en très faible quantité puisqu'aujourd'hui 3,7% des achats de la restauration collective sont dédié aux produits Bio.

- **Manger Bio en restauration collective ça coute plus cher ?**

### **Argumentaire :**

Exemple défi CAAP : Vannes

**4 collectivités** : augmentation moyenne de +8 points de BIO et diminution moyenne de -11cts par repas

Exemple cuisine centrale de Chartres de Bretagne (1600 couverts par jour)

**Bio en 2015** = 4% et cout des denrées 1.49 euros

**Bio en 2018** = 43% et coût des denrées 1.42 euros

- **Pour moi cuisinier, Manger Bio dans mon restaurant ça change quoi ?**

## **Argumentaire :**

- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- revoir la façon de commander ses produits
- retravailler les grammages notamment ceux de la viande
- se réapproprier la saisonnalité
- retravailler ou accentuer le travail des produits frais
- .....

Et encore bien d'autres choses !!