



OUI  
AU BIO  
EN RESTAURATION  
COLLECTIVE



*Le biolocal, c'est idéal !*



## Mission Restauration collective !

Manger Bio 44 est une **association de producteurs bio** tous animés par une même volonté : faire partager leurs produits au plus grand nombre via la restauration collective. Vente, conseils, animations, Manger Bio 44 **accompagne les acteurs du bio**, en partenariat avec le GAB 44 (Groupement des Agriculteurs Bio de Loire-Atlantique) et MBIM (Manger Bio Ici et Maintenant), le réseau national des Manger Bio. **Ensemble, des achats responsables pour des échanges équitables !**

### ENSEMBLE, NOUS POUVONS RÉUSSIR LA MISSION

Introduire des **produits bio ET locaux** dans vos menus, c'est ce que nous pouvons vous aider à accomplir. Avec Manger Bio 44, faites redécouvrir les goûts de saison, améliorez la qualité nutritionnelle des repas servis, valorisez l'agriculture bio de notre région, créez des emplois, préservez notre environnement... **Vous avez tous les talents !**



Pour le goût, pour la santé,  
pour la terre et ceux qui la cultivent !

## POURQUOI PASSER PAR MANGER BIO 44 POUR VOS COMMANDES ?

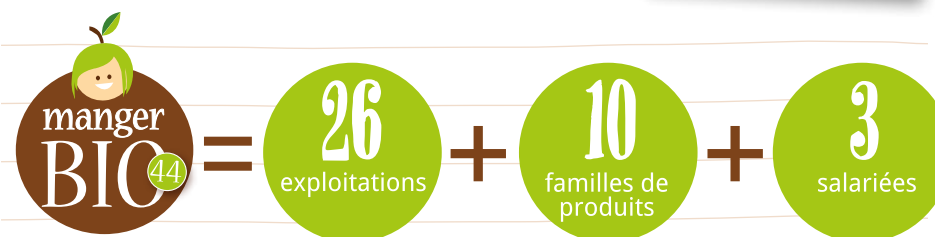
Parce que c'est un outil collectif qui contribue au développement de l'agriculture biologique.

- Un **catalogue commun** pour une **offre large**, un vrai suivi commercial, **un interlocuteur unique** et une facturation mensuelle.
- Une **bonne adéquation entre l'offre et la demande** (planification, conditionnement, prix, livraison) pour plus de **sécurité dans les approvisionnements**.
- **L'opportunité d'optimiser les coûts** et de bénéficier d'un accompagnement dans votre démarche.
- La possibilité de **commander ses produits en ligne facilement** et d'en **connaître la disponibilité** en direct. Les livraisons sont assurées directement par les producteurs ou via la plate-forme MB44.
- Des **emplois agricoles** créés grâce à la régularité et la pérennité des commandes.



De la simplicité, du temps gagné,  
que des bonnes raisons !

Régis Joly, chef cuisinier du collège Lucie Aubrac de Vertou, fait confiance à Manger Bio 44 depuis 2009 →



# Comment devenir un héros ? C'est l'effet Manger Bio 44...

Élus, parents d'élèves, gestionnaires, cuisiniers, professeurs, enfants, vous êtes tous les héros de cette aventure sociale, économique et environnementale.

- Parce qu'en participant à l'introduction du bio dans vos restaurants, **vous êtes acteur d'un projet territorial.**
- Vous œuvrez aussi bien pour **la pureté de l'eau que pour le maintien de la biodiversité.**
- Chaque jour, vous donnez à tous **les moyens d'accéder aux produits bio**, vous faites découvrir ou redécouvrir les goûts, les saveurs, la saisonnalité des produits, dans un souci constant d'**équilibre alimentaire.** Bref, de la vie !

## CERTAINS HÉROS NE PEUVENT PAS EN DIRE AUTANT FINALEMENT...

Avec Manger Bio 44 vous nourrissez aussi l'économie locale !

Vous participez à la préservation de l'environnement !

Vous avez le pouvoir de créer du lien social !



Vous offrez des aliments plus riches, et pas seulement en vitamines !

Manger Bio 44 est engagée sur plusieurs marchés publics et travaille régulièrement avec une centaine de restaurants collectifs.

## ILS ONT DIT OUI, ILS SONT DES HÉROS D'AUJOURD'HUI !



Pour la cantine de St Jean-de-Boiseau, le chef Yannick Gautier a dit OUI AU BIO pour le meilleur seulement ! Il vous livre les clefs de son succès. Témoignage d'un chef heureux.

### 1 Qu'est-ce qui vous a poussé à introduire le bio dans les menus des enfants ?

Une élue m'a fait part de sa volonté d'agir, et simultanément, j'ai reçu une invitation du GAB 44 à une journée de formation. J'en suis sorti différent !

J'avais l'opportunité de faire du bien sur toute la ligne : à l'agriculture, à la nature, aux enfants...

Nous avons une responsabilité et j'en ai pris conscience ! Avant, pour moi le bio était juste un mot. Aujourd'hui ça signifie travailler avec qualité.

### 2 Compliqué de faire cette démarche ?

Je le pensais, mais avec le GAB 44 et Manger Bio 44, j'ai pu apprendre à maîtriser mon budget et grâce à la cuisine alternative, j'ai réalisé qu'on pouvait cuisiner autrement !

### 3 En ressentez-vous les bénéfices ?

Tous les jours, car j'ai pris conscience que derrière des produits frais et locaux, il y a des saisons et des paysans ! Ce lien avec eux, c'est une vraie richesse. C'est une aventure valorisante qui a créé des débats constructifs au sein de l'équipe. Et puis aujourd'hui, les enfants aiment certains légumes auxquels ils ne voulaient même pas toucher (le potimarron) ! Ils ont réalisé que les fraises ne poussent pas l'hiver. Je suis content de ça... J'ai le sentiment de faire mon métier différemment.

### 4 Quels conseils donneriez-vous à ceux qui se lancent ?

Évaluer ses besoins, ses attentes, et son budget avant toute chose. Ne pas hésiter à mobiliser tout le personnel autour du projet, les équipes pédagogiques, tout le monde ! C'est une aventure collective positive.

# Manger Bio 44, une superproduction *biolocale*

Manger Bio 44, c'est plus d'une vingtaine d'exploitations, dix familles de produits et un partenariat avec Biocoop Restauration. C'est aussi des salariées. On fait les présentations ?



La vache « Agile » aime le matin, les pissenlits et n'aime pas qu'on l'embête !



- |               |                     |
|---------------|---------------------|
| ● Légumes bio | ● Produits laitiers |
| ● Fruits      | ● Épicerie          |
| ● Porc        | ● Pain              |
| ● Boeuf       | ● Vin               |
| ● Volailles   | ● Huile             |



Anne Belleil,  
Ferme Sabotschka  
à Gétigné



Yoann Loyer,  
Ferme du Friche Blanc à Bourron



➤ Retrouvez la liste actualisée des « Fermes Engagées » sur le site de MB44

## CHEZ MANGER BIO 44, VOUS SAVEZ À QUI VOUS PARLEZ

### Hélène O



Hélène, c'est un peu Vishnou en fille. Ce qui lui permet de faire à la fois **diététicienne, qualicienne, animatrice et formatrice**. Pratique, non ? Après son diplôme de diététicienne, elle n'a pas hésité à compléter son cursus par une formation en agro-alimentaire, puis en développement durable... Ce qu'elle aime, c'est voir les chefs de cuisine s'émerveiller devant un chou-rave et voir les enfants s'étonner en goûtant du vrai lait bio. Et au fait, O, c'est son vrai nom.

### Catherine Urvoy



Catherine a **une main sur le téléphone, une autre sur les factures, une troisième sur l'agenda**, elle fait donc dans l'efficace. Grâce à son don d'ubiquité, elle est à la fois dans les champs de carottes, avec les vaches laitières et dans les cuisines des chefs. Elle coordonne la vie de l'association au quotidien, pour mieux assurer le long terme. Wonder Woman à côté, c'est une flemmarde. Sa culture du produit, du goût et de la solidarité vous seront précieux.

Heureusement, une nouvelle recrue lui prête main forte pour la partie « administration des ventes », ce qui lui libère au moins une main...



À vos commandes, prêts, partez !





# VRAI OU FAUX SUR LE BIO



Jeanne-Chantal Chauvet,  
Ferme de la Petite Pellanche  
à Port-Saint-Père

## Le bio, c'est plus cher.

### → VRAI et FAUX

Oui, certains produits sont plus chers car **la qualité a un prix**. Mais introduire ces produits, c'est repenser son mode alimentaire. D'une part, en les introduisant progressivement, **vous pourrez maîtriser votre budget**. D'autre part, la qualité nutritionnelle de certains produits étant plus importante **les quantités servies sont à recalculer à la baisse** ! Et si vous pensez à tous les coûts que n'intègrent pas les produits conventionnels (dépollution de l'eau, santé, chômage)... **Le calcul est vite fait !**



Martin Briand, Ferme  
du Bois Suzin à Puceul

## Il faut cuisiner un peu autrement.

### → VRAI

Oui, parfois les cuissons ne sont pas tout à fait les mêmes. Le GAB 44 et l'association vous donneront **des conseils pour ajuster vos techniques**. Et même être encore plus créatif : cuisine évolutive, techniques et modes opératoires adaptés, échanges de recettes et de pratiques, menus alternatifs... **Nous sommes là pour vous rendre la transition facile et économique.**

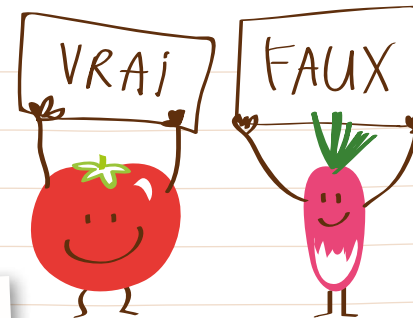


Rémi Beslé,  
paysan fromager à Camphou

## Plus les enfants mangent bio, plus l'eau que vous buvez est pure.

### → VRAI

Car plus les cultures bio occupent de l'espace, moins les intrants chimiques de synthèse, pesticides ou engrais, pénètrent nos nappes phréatiques et polluent l'eau sortant de nos robinets. En mangeant bio, vous contribuez à de colossales **économies de dépollution de l'eau !**



## Un enfant qui mange bio à la cantine fait vivre un agriculteur.



Laurent Jouze,  
Ferme de Pimba à Oudon

### → VRAI

En assurant une régularité et une pérennité des commandes, **Manger Bio 44 aide les paysans à trouver une stabilité dans la production** et une rentabilité de leur activité.



Nadège Péard, Ferme Péard  
à St Omer de Blain

## « Biocal », c'est un mot nouveau.

### → VRAI ET FAUX

Chez Manger Bio 44, on fait bouger les pratiques. Il faut bien que l'on adapte le vocabulaire ! **Alors on utilise « biocal »**, c'est une contraction de bio et de local, ce n'est pas dans le dico, mais c'est notre crédo !



Gwenaél Bricaud, Ferme  
de la Chesnaie à Vay

## Mieux vaut manger du *biocal* que du conventionnel qui vient de loin !

### → VRAI

L'opposition bio versus local n'a pas de sens : Le bio est un mode de production reconnu en tant que signe officiel de qualité. Le « local » est une notion qui renvoie à un aliment produit à proximité, en bio comme en conventionnel. Avec plus de 700 fermes en bio en Loire-Atlantique, on peut trouver du *biocal*. **Un consommateur averti achète *biocal*, car c'est l'idéal !**

# Avec Manger Bio 44, vous êtes bien accompagnés



Tout au long de votre démarche d'insertion de produits **bioloaux**, MB44 et le GAB 44 sont à vos côtés pour créer une synergie entre les acteurs du projet. Voici les 6 actions et animations que nous vous proposons\*. Enfants, chefs de cuisine, gestionnaires, on a pensé à tout le monde !



Visite de la ferme de la Chesnaie, à Vay



Animations à l'école municipale de Blain

## LA SENSIBILISATION CÔTÉ CLASSES

C'est une mission incontournable du GAB 44 : **des actions pédagogiques en classe ou sur les fermes** mises en place de manière complémentaire aux projets d'introduction de produits bio dans les restaurants scolaires. [www.gab44.fr](http://www.gab44.fr)

## ATTENTION LES ENFANTS, LEÇON DE GOURMANDISE !

Il s'agit de **les accompagner le temps du service** dans l'intégration d'un produit ou d'une gamme, pour **les sensibiliser et les faire adhérer à la démarche**. L'animatrice apporte des panneaux présentant l'agriculture biologique et fait déguster les nouveaux mets proposés.

## JE MANGE BIO, JE SUIS UN HÉROS !



Cette opération consiste à démontrer aux enfants que **manger bio, c'est être un héros**. « Je mange une courgette bio donc il n'y a pas eu besoin d'insecticide, donc grâce à moi, on n'aura pas besoin de dépolluer l'eau ; les abeilles ne mourront pas, donc il y aura des fruits pollinisés, donc je sauve la biodiversité, donc je suis un héros... »

Les enfants se verront ensuite remettre un badge « **Je mange bio, je suis un héros !** ». Cette action peut-être relayée par la création d'un potager bio, la mise en place d'un tri sélectif et/ou d'un compost... Des actions héroïques en somme !

## L'ACCOMPAGNEMENT CÔTÉ CUISINES

Parce que nous croyons que pour des relations durables et constructives, accompagner les équipes de cuisine dans l'introduction des produits **bioloaux** fait partie de nos valeurs fondamentales, **le GAB 44 propose aux cuisiniers et gestionnaires des formations spécifiques**.

## À VOS CASSEROLLES, ON VOUS PRÉSENTE NOS PRODUITS

Ces réunions ont pour but de **présenter à votre équipe les produits que vous projetez d'insérer dans vos menus. Elles se font autour d'une dégustation**. C'est un moment d'échanges qui va permettre de mieux appréhender certains changements de pratiques (par ex. la mise en ramequin des yaourts) et de répondre à vos interrogations sur nos produits.



## SORTEZ VOS BOTTES, ON VOUS EMMÈNE À LA FERME !

Les visites de ferme permettent de mieux comprendre ce qu'est une ferme bio et de rencontrer nos producteurs au cœur de leur exploitation. C'est un moment de découverte et d'échanges sur leur activité et leurs produits. Nous vous proposons de vous emmener faire le tour de nos fermes bios en car, avec un déjeuner autour d'un buffet de produits **bioloaux**.



*Le biolocal, c'est idéal !*

**INFOS, CATALOGUE ET CONTACT**

MANGER BIO 44 - MIN de Nantes - 58 Bd G. Roch - 44261 Nantes

**TÉL. 06 26 22 97 16 ou 09 82 48 65 19**

**FAX : 02 53 59 63 10**

**MAIL : [contact@mangerbio44.fr](mailto:contact@mangerbio44.fr)**



[www.mangerbio44.fr](http://www.mangerbio44.fr)



Réseau mbim



• GAB 44 •

Les Agriculteurs BIO de Loire-Atlantique

