



Et si on mangeait bio ?



Avec Inter Bio Normandie

Inter Bio Normandie, association loi 1901, est l'interprofession de la filière agriculture biologique de Normandie. Elle fédère les différents acteurs de l'agriculture biologique (producteurs, transformateurs, distributeurs), et œuvre pour le développement des filières bio de Normandie. Dans ce cadre, Inter Bio Normandie accompagne les collectivités territoriales et les établissements souhaitant introduire des produits biologiques en restauration.



Autonome, respectueuse de l'environnement (fertilité des sols, qualité de l'eau et de l'air, biodiversité) et du bien-être animal, l'agriculture biologique exclut l'utilisation d'OGM et de substances de synthèse (engrais et pesticides).

POURQUOI UN PROJET RESTAURATION COLLECTIVE BIO ?



✓ **Préserver la santé des convives...**

... en proposant une nouvelle approche de la cuisine qui s'appuie sur des produits de haute qualité nutritionnelle exempts de résidus de produits chimiques de synthèse
... en introduisant des fruits et légumes plus riches en minéraux et vitamines grâce aux

cultures moins forcées, une cueillette à maturité et une teneur en eau plus réduite.

✓ **Eduquer les futurs citoyens-consommateurs...**

... en abordant les liens entre alimentation, agriculture et environnement, dans le cadre d'animations en réfectoire, ou en classe.

... en présentant l'agriculture biologique auprès des convives comme réponse aux enjeux sociaux et environnementaux actuels



✓ **S'engager dans une démarche territoriale...**

... en soutenant une agriculture biologique de proximité au travers des achats réalisés et de l'information apportée aux enfants et leur famille.



LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO :

DANS LA PRATIQUE COMMENT CA SE PASSE ?

Inter Bio Normandie vous accompagne dans votre projet d'introduction de produits biologiques et vous propose :

Un accompagnement politique

Présentation de la démarche et du contexte normand de l'Agriculture Biologique aux élus et aux parents d'élèves.

Un accompagnement technique

- Elaboration du projet avec les établissements suite à un diagnostic
- Propositions de menus biologiques
- Mise en relation avec les opérateurs locaux
- Appui du gestionnaire et du chef cuisinier tout au long du projet

Des formations professionnelles

« Comment mettre en place une restauration collective biologique ? » auprès des agents de restauration et des gestionnaires.

Des animations pédagogiques et des outils de communication.



ANIMATIONS

- Découverte de l'agriculture biologique
- Alimentation et santé
- Transformation des produits
- Initiation au jardinage naturel
- Environnement de la ferme
- Visite de ferme

CONTACTS

INTER BIO NORMANDIE

✓ *Antenne Haute-Normandie*
Pauline BOUHELIER, animatrice
Cité de l'agriculture – BP 59
76232 BOIS-GUILLAUME Cedex
T. 02 35 59 47 56 – F 02 31 47 22 60
pbouhelier@bio-normandie.org
www.bio-normandie.org

✓ *Antenne Basse-Normandie*
Sarah LESNARD, animatrice
6, rue des Roquemonts
14053 CAEN cedex 4
T. 02 31 47 22 78 - F. 02 31 47 22 60
slenard@bio-normandie.org
www.bio-normandie.org

Inter Bio Normandie s'inscrit dans le réseau bio normand avec les Groupements Régionaux des Agriculteurs Biologiques



Toutes les informations du réseau sur www.bio-normandie.org

Inter Bio Normandie, s'appuie sur un réseau national d'organisations :



Avec le soutien de

