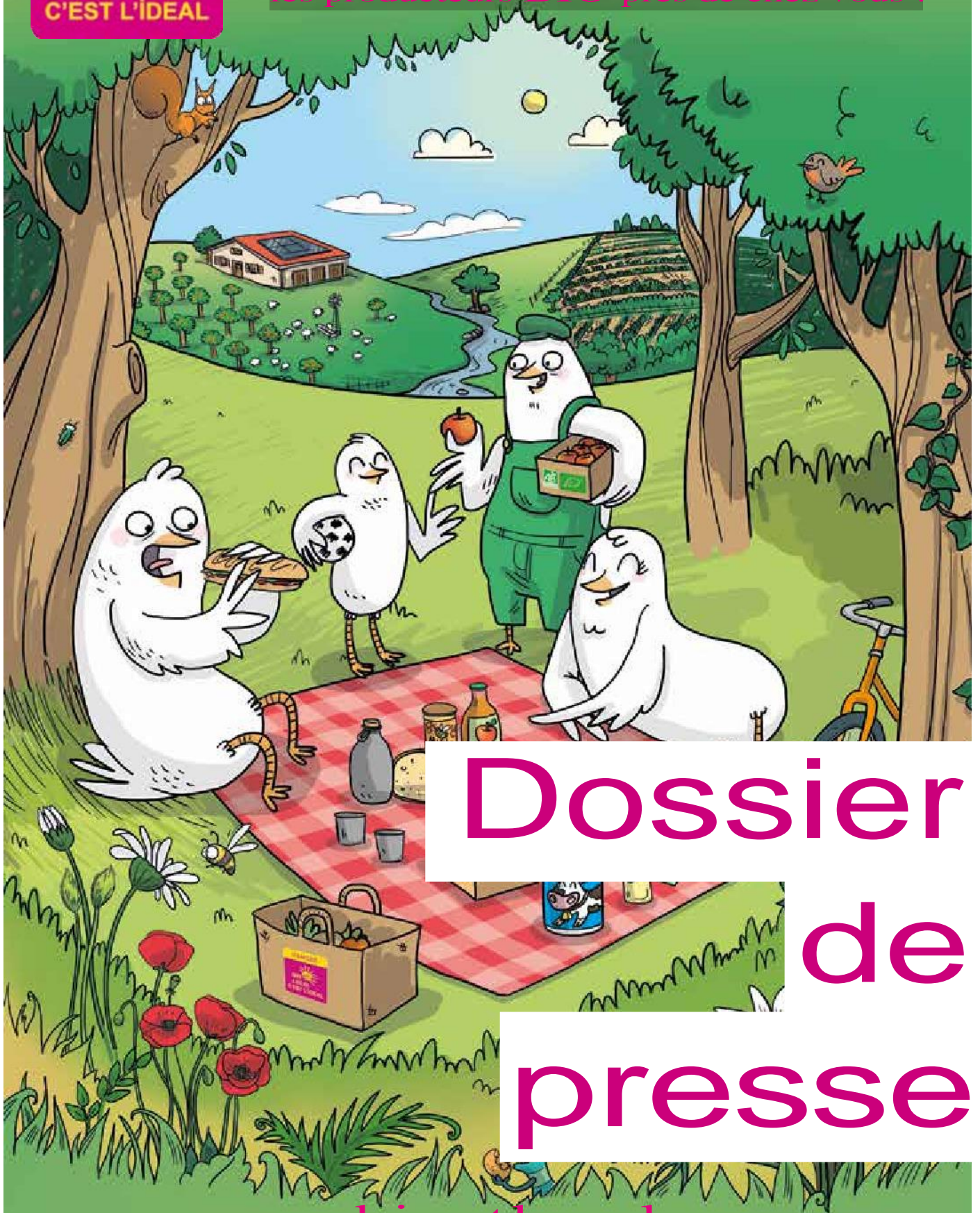


MANGER

BIO
LOCAL
C'EST L'IDEAL

MANGER BIO & LOCAL C'EST BON POUR LE CLIMAT

Rendez-vous avec
les producteurs **BIO** près de chez vous !



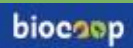
Dossier de presse

www.bioetlocal.org

Une campagne organisée par
le réseau FNAB



en partenariat avec





**Consommez, sortez, mangez autrement,
Optez pour un restaurant bio et local !**

Le Groupement d'Agriculteurs Bio du Morbihan (GAB 56) et la campagne Manger Bio et Local vous réservent de nombreuses surprises pour la rentrée ! Venez les découvrir lors de notre point presse :

**Mardi 10 septembre à 15h à L'allée champs
36 rue de l'Argoet, 56250 Elven**

Particularité Morbihannaise et encore inconnus il y a 15 ans, les restaurants « bio et local » fleurissent et s'épanouissent dans le département comme nulle part ailleurs en France. Le principe ? Menus du jour ou à la carte, végétariens ou non, variés et complets... Une cuisine « fait-maison », élaborée par des cuisiniers ingénieux qui, à partir de produits bio, frais et de saison revisitent des recettes qui ont du goût !
Leurs particularités ? Ils jouxtent un magasin de producteur, un magasin bio ou une épicerie collaborative, alors pour faire vos courses ou vous régaler, lumière sur ce débouché en plein essor ici en Morbihan.

15h00 – Point presse – Qu'est-ce qu'un Restaurant Bio et Local ? Où en sommes-nous dans le Morbihan ?

- Chiffres de consommation des produits bio et place de la restauration dans les débouchés des producteurs.
- Témoignages de Jean-yves Roesch fondateurs du restaurant l'Allée Champs qui nous présentera la particularité de son restaurant
- Témoignage de Jean-René Doré directeur général Biogolf, qui nous présentera le restaurant KINOA premier restaurant Bio de Vannes (2006)
- **Lancement officiel de la campagne Manger bio et local c'est l'idéal** par la présentation des dix événements organisés sur le Morbihan



Manger Bio local, c'est l'idéal

La campagne nationale du réseau FNAB revient en septembre !

Depuis toujours, les paysans bio ont à cœur de suivre leur production du champ à l'assiette. Soucieux de cultiver des liens forts et d'échanger avec les consommateurs, ils sont ainsi nombreux à avoir développé la vente directe et les circuits courts.

Afin de sensibiliser et toucher de nouveaux consommateurs, les paysans bio du réseau FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) ont rapidement ressenti la nécessité d'organiser un temps fort. Au-delà d'inciter à consommer bio et local, ces derniers souhaitent mettre en lumière toutes les retombées positives qui en découlent : économie circulaire, vie du territoire, préservation de l'environnement...

La campagne Manger Bio et Local, c'est l'idéal® est ainsi née il y a 13 ans, sous l'impulsion de CO-RABIO en Région Rhône-Alpes (devenue FRAB AuRA avec la nouvelle région). Depuis une dizaine d'années, toutes les structures du réseau FNAB peuvent se faire le relais de la campagne.

Aujourd'hui, les événements Manger Bio et Local, c'est l'idéal® couvrent une majorité du territoire français.

L'édition 2019

Dans un contexte d'aléas climatiques répétés, canicules, déficit d'eau et autres signes avant-coureurs du changement de climat planétaire, le réseau FNAB a choisi de mettre l'accent en 2019 sur les points forts du mode de production biologique dans la lutte contre le réchauffement climatique.

Plus de 500 fermes ouvertes, marchés et fêtes paysannes, animations en magasins Bio, conférences, animations sur les marchés, cinés-débat, colloques, repas bio en restauration collective... seront ainsi proposés en 2019.

Toujours plus d'occasions d'aller à la rencontre des producteur-trice-s bio !



Retrouvez le programme complet sur le site :

www.bioetlocal.org

* Plus d'infos sur le réseau FNAB : consultez la charte[U1]

** Le réseau FNAB souhaitait notamment l'interdiction des serres chauffées en bio[U2] et l'a défendu jusqu'au vote au CNAB en juillet



Manger Bio local, c'est bon pour...

... L'ÉCONOMIE

→ **La bio est créatrice d'emploi en milieu rural : seulement 7,5% de la SAU (surface agricole utile) mais qui représente déjà 14,3% de l'emploi agricole en France fin 2018. L'agriculture bio emploie en moyenne 59% de main d'œuvre en plus. Lorsqu'un consommateur achète un produit bio, il soutient l'emploi en France (Source : Agence Bio – 2019)**

→ **En privilégiant les circuits courts et la transformation à la ferme des produits bio, les agriculteurs bio créent des fermes viables, dont la valeur ajoutée est réinvestie localement.**

→ **Par leur diversification les fermes bio participent à l'image d'un terroir et donc à son attractivité touristique.**

→ **Le traitement des eaux induit par l'utilisation des pesticides et engrais chimiques engendre un surcoût de 7 à 12% sur les factures des usagers. La bio est donc une solution pour éviter les coûts de dépollution. (Etudes et documents, Commissariat au Développement Durable, septembre 2011)**

... L'ENVIRONNEMENT

→ **L'agriculture biologique respecte, restaure et entretient les équilibres naturels.**

→ **La bio préserve la ressource en eau tant en qualité, par la non utilisation des engrais chimiques et pesticides, qu'en quantité par l'adoption d'espèces rustiques mieux adaptées à leur environnement.**

→ **La bio conserve et accroît la fertilité physique et biologique des sols.**

→ **La bio a une faible consommation d'énergie fossile en raison de la non-utilisation d'engrais et pesticides chimiques de synthèse dont la production et le transport sont très gourmands en pétrole et dérivés.**

→ **En bio, l'élevage hors-sol est interdit. Les animaux bénéficient d'une alimentation bio ainsi que d'une litière en paille bio. Pour les soigner, on utilise en priorité les traitements alternatifs. Les traitements antibiotiques sont tolérés mais limités. En cas de prise de médicament par un animal, le délai légal avant la commercialisation des produits animaux est doublé, ou à défaut, ceux-ci sont déclassés en conventionnel.**

... L'ENVIRONNEMENT

→ **La bio, étant un mode de production fondé sur la non-utilisation de produits chimiques et d'OGM, peut prévenir les risques pour la santé de toute la population. Les personnes les plus exposées à ces substances restent les agriculteurs eux-mêmes. Ainsi, la maladie de Parkinson a été reconnue en 2012 comme maladie professionnelle pour les agriculteurs, du fait de l'exposition aux pesticides.**

→ **La bio produit des aliments contenant 223 fois moins de résidus de pesticides. (Source : Génération futures, 2010)**

→ **Les aliments bio ont une teneur plus élevée en matière sèche, en antioxydants en vitamine C, polyphénols, magnésium et fer. De même, des taux supérieurs en oméga 3 dans le lait bio ont été observés.**

→ **117 résidus de pesticides suspectés d'être cancérigènes ou perturbateurs endocriniens ont été détectés dans des produits non bio. (Source : 90 arguments en faveur de l'agriculture biologique, FIBL. La qualité des produits de l'agriculture biologique, Denis Lairon, chercheur à l'INSERM)**



... UNE GARANTIE DU CHAMP À L'ASSIETTE !

→ **L'agriculture biologique : le mode de production agricole le plus contrôlé en France**

→ **Les organismes certificateurs apportent la garantie et la traçabilité nécessaire au consommateur quant à l'utilisation de pratiques de production respectueuses de l'environnement.**

→ **Le logo « eurofeuille » obligatoire depuis 2010 dans tous les pays de l'Union Européenne permet une lisibilité au niveau européen et garantit aux consommateurs un contrôle de conformité au cahier des charges au moins une fois par an.**

→ **Le sigle français AB, ainsi que d'autres sigles de certification privés, peuvent être apposés en complément.**



Consommer bio et local, c'est idéalement, consommer différemment

24% de l'empreinte carbone des ménages vient de leur alimentation. En matière de lutte contre les changements climatiques, le consommateur a un rôle clé. Consommer Bio et Local, c'est bon pour le climat, à condition de consommer différemment, voici pourquoi.

Les produits animaux représentent 89% des émissions de GES des consommateurs conventionnels ; la viande de ruminants et le lait comptant pour 75%. Comme l'indique l'étude Bionutrinet, la conversion en bio sans aménagement de l'assiette moyenne des français aujourd'hui conduirait à une augmentation des émissions de GES par assiette. « Or améliore la note, si on augmente la part de végétal », explique Philippe Pointereau, Directeur du pôle Agro-environnement de Solagro et l'un des rapporteurs de l'étude.*

Et c'est précisément ce qui se passe chez

les consommateurs réguliers de produits bio : ils réduisent la part de viande dans leur alimentation de 50% par rapport à un consommateur conventionnel. En contrepartie, ils augmentent celle des fruits, des légumes, fruits secs, légumineuses, huiles végétales, des produits à base de soja, des produits non raffinés... Le consommateur bio mange également plus local, moins transformé, moins emballé..., autant de sources d'économies de GES. L'étude Bionutrinet ne dit

pas s'ils sont pour autant meilleurs élèves en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, mais voilà encore un autre levier essentiel en matière de lutte contre les changements climatiques.

En dehors des produits frais, les filières longues sont en général meilleures pour le climat que les filières courtes en raison des économies d'échelle réalisées : les volumes transportés sont beaucoup plus gros et la quantité de GES par kilo de produit trans-

portée est infime par rapport aux les filières courtes, où on a davantage des petits utilitaires peu remplis... Pour un bon bilan carbone, faire ses courses à vélo, en transport en commun, covoiturer peut être un moyen d'atteindre plus facilement le seuil indicatif d'au moins 2,5 kg de produit acheté par km parcouru pour se rendre en voiture sur un lieu de vente, établi par Solagro après une étude réalisée dans la région toulousaine.

24%

de l'empreinte carbone des ménages vient de leur alimentation.

** Bionutrinet : étude sur la durabilité des régimes alimentaires des consommateurs de bio lancée en 2014 auprès de près de 30 000 volontaires. Les résultats globaux du projet ont été publiés dans l'American Journal of Clinical Nutrition en janvier 2019. Ils ont donné lieu à la création par Solagro de la brochure "Le Revers de Notre Assiette" (juin 2019)*



Où manger Bio et local en Morbihan ?

La semaine Manger Bio et local en 2019 dans le Morbihan c'est 10 évènements :

Vendredi 20 septembre

- **Inauguration Biocoop de Tréfléan**

Venez découvrir ce nouveau magasin de proximité - Info : auprès de votre biocoop Biogolf

- **Inauguration Biocoop de Locminé – 20 septembre**

Une des dernières arrivées des magasins Biocoop dans le Morbihan la biocoop de Locminé vous invite à partager un moment convivial.

Infos : auprès de votre Biocoop de Locminé.

- **Atelier Zéro déchet au Local Bio à Séné**

Atelier chips de pelure ou comment manger des épluchures (16h-18h) - les ateliers ont lieu au local bio ou au restaurant des potes au feu, en fonction du temps, le matériel est fourni. Les horaires sont susceptibles d'être modifiés en fonction du temps)

Infos : Laetitia 07-68-86-86-57 - 7 Rue d'Alsace, 56860 Séné

Samedi 21 septembre

- **Ateliers Zéro déchet au Local Bio**
- Atelier confection de sac en tissu (9h-12h)
- emballage à la cire d'abeille lavable et réutilisable (9h-12h)

les ateliers ont lieu au local bio ou au restaurant des potes au feu, en fonction du temps, le matériel est fourni. Les horaires sont susceptibles d'être modifiés en fonction du temps)

Infos : Laetitia 07-68-86-86-57 - 7 Rue d'Alsace, 56860 Séné

Dimanche 22 Septembre

- **POLEN 10 ans de l'association**

une cinquantaine de partenaires rejoignent Polen pour cet évènement.

Ensembles, nous proposons des alternatives pour changer nos gestes individuels pour un comportement et une consommation plus responsable.

Animations musicales et artistiques, Animations enfants, Activités nautiques gratuites, Balades en calèche, Balade à vélo
Conférences débats, Exposition Photos, Jeux, Mandala en land art

Infos : A partir de 12h. Restauration sur place - Base nautique du Lac au Duc à Ploërmel
06 38 41 90 73 contact@polen.asso.fr www.polen.asso.fr



Mercredi 25 septembre

- **Ateliers Zéro déchet au Local Bio**
- Atelier pliage japonais (furoshiki est un foulard traditionnel qui permet de tout envelopper et de tout transporter.) ou comment emballer ses cadeaux sans gaspiller de papier (9h-12h)
- Atelier produit ménager écologique et maison(9h 12h) (liza)

Les ateliers ont lieu au local bio ou au restaurant des potes au feu, en fonction du temps, le matériel est fourni. Les horaires sont susceptibles d'être modifiés en fonction du temps)

Infos : Laetitia 07-68-86-86-57 - 7 Rue d'Alsace, 56860 Séné

Vendredi 27 septembre

- **Ateliers Zéro déchet au Local Bio**
- Comment utiliser vos restes + dégustation 16-18h

Les ateliers ont lieu au local bio ou au restaurant des potes au feu, en fonction du temps, le matériel est fourni. Les horaires sont susceptibles d'être modifiés en fonction du temps)

Infos : Laetitia 07-68-86-86-57 - 7 Rue d'Alsace, 56860 Séné

- **Ferme en ville au Magasin Aux Champs à Elven**

Une après-midi festive pour rencontrer vos producteurs et artisans, les anciens et les nouveaux... et leurs petites bêtes qu'elles soient animales ou végétales. Partage, causerie... autour d'un verre, d'une petite crêpe, d'une galette saucisses et autres dégustations. Moment champêtre et musical !

Infos pratiques : de 15h30 à 20h00. 36 avenue du Largoët 56250 Elven

Renseignement : Mathilde Hors 0610133474

Samedi 28 septembre

- **Grand marché Paysans ! au Jardin des Possibles à Remungol-Evellys**

Nous – David Bouvier maraicher du Jardin des possibles, Amélie et Jullian Pekle paysans boulangers de la Ferme de la Roche Bleue – organisons un marché paysan rassemblant tous les producteurs bio du territoire. Animations, jeux en bois, musique, restauration, buvette, mais aussi une coiffeuse qui utilise des couleurs végétales écologiques, Chemins équitables présentera le groupement d'achat de Plumelin, L'amap de Baud exposera son principe de distribution, CMC tiendra un stand sur la gestion des déchets

Infos : à partir de 10 heures, contact : Amélie 06 37 65 85 48 - <https://www.facebook.com/events/227953901448938/>

- **Inauguration Biocoop Belz saison de Belz**

Ouverture du nouveau magasin Biocoop de Belz, venez découvrir les nouveaux locaux de la Biocoop qui fait peau neuve !

Info : auprès de votre Biocoop de Belz



- **Foire Bio de Muzillac - 28 et 29 septembre**

Une centaine d'exposant, concerts, ateliers enfant, ateliers forum, nourriture sur place – entrée 3 euros

Infos : BP 53 Muzillac France 56190

06 14 82 65 59 - terreenvie@yahoo.fr

Mais aussi :

- **Soirée Bio nutrition à Locoal-Mendon – 8 octobre**

Info : Avec **Brigitte Fichaux** bio nutritionniste – contact François OGER, Responsable de La Belz'Saison - 02 97 59 44 00

- **Animation Biocoop Pontivy Callune**

Toute la semaine info : sur les supports digitaux de la Biocoop Callune

Cette année focus sur les restaurants Bio et Local :

Particularité Morbihannaise : des restaurants collés au Magasin de producteur = quelle valorisation pour les produits du magasin ? Quel impact sur la fidélisation de la clientèle aux magasins ? Est-ce un moyen de faire venir de nouveaux consommateurs à la bio ?

Particularité qui est aussi due au grand nombre de magasin de Producteur dans le Morbihan,

Particularité Bretonne : Restaurants Bio collés aux magasins spécialisés, ce n'est pas simplement une tendance Bretonne, en effet il existe dans le grand ouest plusieurs restaurants snack accolés au magasin Biocoop. Cependant on peut dire sans chauvinisme que la Bretagne est initiatrice de ce mouvement !

Point Presse le mardi 10 septembre au restaurant l'allée Champs à Elven en présence également du restaurant Kinoa de Vannes, premier restaurant Bio de Vannes en 2006 !