

Retour sur l'Assemblée Générale de la MAB

Une Assemblée Générale de la MAB en visioconférence



Le 29 juin 2020 avait lieu la première Assemblée Générale de la Maison de la Bio en visioconférence. Une quarantaine de personnes y ont participé. Cette année, pas de thématique particulière, l'Assemblée Générale a été l'occasion d'apprendre ou de réapprendre à nous connaître et de vous présenter nos actions passées et à venir.

[Cliquez ici pour consulter la revue de presse](#)

De nouveaux élus et des référents par territoire et par thématique à la MAB

L'Assemblée Générale a aussi été l'occasion de remercier Philippe Arnaud pour ses 6 années passées en tant que Président de la Maison de la Bio et d'élire un nouveau Conseil d'Administration motivé pour porter les actions de la MAB.

[Cliquez ici pour voir la composition du Conseil d'Administration](#)

Vous souhaitez vous investir aux côtés de la MAB pour développer la bio sur votre territoire sur des sujets qui vous tiennent à cœur sans pour autant devenir administrateur.trice ? La MAB recherche des référents par territoire et par thématique. Nous aurons notamment besoin de votre connaissance du terrain et de votre expertise lors de rendez-vous avec les nouvelles municipalités prévus sur différents territoires à partir de septembre.

Contactez la MAB pour plus d'info: maisondelabio29@agrobio-bretagne.org – 02 98 25 80 33

Enquête « Impact de la crise sanitaire sur les opérateurs bio finistériens »

A l'issue de la crise sanitaire, la Maison de la Bio a mené une enquête auprès des opérateurs bio finistériens afin d'évaluer l'impact de la crise sanitaire sur leur activité. Il en ressort une certaine hausse d'activité pour la plupart d'entre eux, qui tend à se tasser au sortir de la crise même si cela leur a permis de fidéliser de nouveaux clients.

[Consulter les résultats de l'enquête en cliquant ici](#)

L'attractivité des produits bio locaux et la création de nouveaux liens dans le contexte de crise sanitaire

Durant cette période de crise sanitaire, nous avons constaté une recrudescence de la demande de produits bio par les consommateurs et de liens avec les acteurs locaux, la création de nouvelles solidarités entre les professionnels de la bio finistérienne, ainsi qu'une certaine inventivité pour mettre en place des solutions innovantes pour répondre à la demande grandissante, tout en palliant aux risques sanitaires.

Consultez le panorama des actions du GAB et de la Maison de la Bio

[Cliquez ici pour consulter le panorama des actions 2019](#)



Les rendez-vous à venir

Campagne « Manger bio et Local c'est l'Idéal » : Organisez un événement pour mettre en avant la bio locale ! (septembre – octobre 2020)



Pour une nouvelle année, le réseau des Agriculteurs bio organise la campagne nationale «Manger bio et local, c'est l'idéal» à la rentrée 2020. Cette campagne est l'occasion de mettre la bio locale en avant pendant une quinzaine de jours. Comme chaque année nous proposons aux adhérents qui souhaitent organiser des événements sur cette semaine de les accompagner au niveau de la communication (tracts, affiches, banderoles, fléchage, relations médias, réseaux sociaux...).

Toutes les idées sont les bienvenues !

- » Fermes ouvertes
- » Portes ouvertes (boulangerie, brasserie...)
- » Animations, dégustations en magasin ou sur les marchés
- » Goûter, apéro, pique-nique ou repas bio
- » Causeries, cafés-citoyens...
- » Ciné débat, conférences
- » Ateliers cuisine, plantes aromatiques ...
- » Parcours de découverte à vélo
- » Spectacle, Fest Noz à la ferme ...

Tous les types d'événements sont possibles ! Laissez agir votre imagination et n'hésitez pas à être créatif, du moment que l'événement a pour but de mettre en avant la bio locale !

[Cliquez ici pour plus d'infos](#)

Si vous souhaitez organiser un évènement et profiter de la communication autour de cette campagne, contactez Alex avant le 05 août 2020 :

02 98 25 58 18 ou a.lannuzel@agrobio-bretagne.org

Fête du Lait Bio (septembre 2020)



Comme vous le savez, nous avons été contraints d'annuler l'événement des Petits Déj Bio à la ferme initialement prévu le 7 juin 2020 du fait de la crise sanitaire. Mais, soucieux de faire découvrir leur travail et la diversité des produits bio locaux, **cinq agriculteurs bio finistériens ouvriront leur ferme au mois de septembre**. Le format et la date de l'événement varient selon les fermes organisatrices :

- Visite de ferme
- Dégustation de produits de la ferme
- Formule Petit Déjeuner ou goûter ou brunch composé de produits bio

[Cliquez ici pour voir les fermes qui ouvrent leurs portes près de chez vous](#)

Pour assurer la réussite de cet événement, nous comptons cette année encore sur le soutien de nombreux bénévoles parmi les adhérents de la Maison de la Bio. Vous souhaitez donner un coup de main sur une ferme ?

Contactez Marion au 02 98 25 22 53 ou mab29.pfirsch@agrobio-bretagne.org

Salon La Terre est Notre Métier (22 et 23 septembre)

Cette année, le Salon à destination des professionnels de la Bio à Retiers est pour le moment maintenu les 22 et 23 septembre.

[Cliquez ici pour plus d'infos](#)

Contactez le GAB si vous souhaitez y participer :

gab29@agrobio-bretagne.org ou 02 98 25 80 33

Des producteurs et artisans bio mis en avant lors de l'AlterFinistere Tour (du 25 au 2 août)

Du samedi 25 au dimanche 2 août aura lieu l'AlterFinistere Tour entre Brest et Névez, un tour à vélo destiné à créer du lien entre les acteurs associatifs, les producteurs, les artisans locaux finistériens. Le Tour s'arrêtera notamment sur des fermes et dans une cidrerie bio, mais aussi sur le marché bio de Pont-Croix.

[Retrouvez la carte des étapes en cliquant ici](#)
[Plus d'infos](#)

Exposition « A table : Ecole et alimentation » au Musée de l'Ecole rurale de Trégarvan (Du 7 juin au 20 décembre 2020) : Une nouvelle exposition avec la contribution de la MAB



Aujourd'hui en France, 6 millions d'enfants déjeunent chaque jour à la cantine. Depuis 2018, la loi EGalim, dont l'un des objectifs est de favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous, prévoit de nombreuses dispositions pour la restauration collective publique.

La plus emblématique est celle d'y introduire au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits bio, à partir du 1er janvier 2022.

De la soupe à la diversité dans l'assiette, du verre de vin au verre de lait, des cours de cuisine d'autrefois à l'éducation à l'alimentation d'aujourd'hui, de la sous-traitance des repas au retour du fait maison en passant par les questions environnementales ; le Musée de l'école rurale s'est lancé un défi : s'interroger sur les enjeux de l'alimentation dans le milieu scolaire.

[Consulter le dossier de presse](#)

Actus

Les derniers chiffres de l'Agence Bio sur la consommation, la production et la structuration des filières

D'après les derniers chiffres de l'Agence Bio, la consommation bio en hausse en 2019 stimule la production et la structuration des filières françaises.

[Cliquez ici pour consulter le dossier de presse du 9 juillet 2020](#)

Restauration commerciale bio: Un nouveau Cahier des charges au menu

Selon le baromètre de la consommation de l'Agence Bio de 2019, 78% des Français souhaitent des produits bio au restaurant, 66% en restauration rapide. En réponse à ces attentes, 43% des établissements de restauration commerciale déclaraient introduire des produits bio en milieu d'année 2019.

Pour accompagner le développement de l'offre, encadrer la communication et apporter encore plus de garanties aux consommateurs, un cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique est applicable depuis 2012 en France. Il vient d'être modifié par arrêté interministériel et a pris effet au 1er janvier 2020.

Cette modification est guidée par 2 objectifs : d'une part, simplifier l'accès à la certification pour des restaurants travaillant majoritairement des produits bio (dans les faits, très peu de restaurateurs se sont certifiés ces dernières années) ; d'autre part, clarifier pour les consommateurs les conditions d'utilisation du logo AB et le concept de restauration bio.

[Cliquez ici pour consulter l'article Symbiose complet](#)

Abattage à la ferme

Le GAB44 et l'association Abattage des Animaux sur Leur Lieu de Vie (AALV – Né, élevé et abattu à la ferme) lancent un financement participatif pour permettre aux éleveurs et éleveuses d'accompagner leurs animaux et leur assurer de bonnes conditions jusqu'au bout.

[Plus d'informations](#)

[Cliquez ici pour lire l'article de Biofil](#)