



Toute la Bio
au Salon International de l'Agriculture :
9 jours pour tout savoir
sur les valeurs et les principes
de l'agriculture biologique



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE



Les professionnels de la Bio mobilisés sur un stand éco-conçu au cœur du Salon International de l'Agriculture

L'Agence BIO et ses partenaires se mobilisent du samedi 25 février au dimanche 5 mars 2017 au Salon International de l'Agriculture, à Paris Porte de Versailles, avec un stand d'informations et d'animations dédié au grand public et aux professionnels. Ils proposeront de nombreuses animations sur un stand éco-conçu situé à l'emplacement B018 dans le pavillon 4, hall consacré aux services et métiers de l'Agriculture.



Basée sur le respect de l'environnement et sur une plus grande prise en compte du bien-être animal, l'agriculture biologique est une agriculture d'avenir en pleine croissance, source d'emplois, d'innovations et de développement territorial. L'agriculture biologique s'inscrit pleinement dans le thème du salon 2017 « l'agriculture : une passion, des ambitions ». Chaque jour, les professionnels de la Bio (producteurs, transformateurs, cuisiniers, formateurs,...) répondront aux questions des visiteurs sur leurs métiers, les pratiques et les atouts de l'agriculture biologique. Ils partageront leurs expériences et présenteront des initiatives mises en œuvre pour répondre à la demande grandissante des consommateurs.



« La Bio en Poche » : l'appli mobile guide les visiteurs du salon

Un parcours bio, réalisé par l'Agence BIO, permettra aux visiteurs de repérer les stands présentant des animations ou produits bio sur le salon. Ce parcours bio sera pour la première fois accessible à tous via l'appli « La Bio en Poche » présentée sur le stand de l'Agence BIO.

Les utilisateurs pourront également tester, en avant-première, le jeu sur la saisonnalité de l'appli, lancé à l'occasion du salon de l'agriculture !



De nombreux temps forts

Tout au long du salon, des professionnels répondront aux questions du public sur l'agriculture biologique et ses produits. Des événements (conférences, réunions, échanges thématiques...) ainsi que des focus sur les pratiques innovantes seront organisés pour les professionnels.

- **Dimanche 26 février :**
 - 14h30 - 15h : Atelier pratique à destination des visiteurs professionnels sur le thème « **le marché de la Bio en France : quelles tendances et les perspectives d'évolution** » animé par Florent Guhl, dans le village des professionnels au cœur du pavillon 1
- **Lundi 27 février :**
 - 11h - 12h : **Conférence de presse Biolait** à l'occasion de l'adhésion de la 1000ème ferme à Biolait « vache des 1000 fermes », en présence de Christophe BARON, Président et de deux adhérents
 - 15h30 : **Signature d'une convention cadre Agence BIO/Crédit Agricole** sur le financement des projets de filières biologiques
- **Mardi 28 février :**
 - 9h30 à 17h30 : **Rediffusion en direct du Séminaire International** qui se tiendra à l'Espace du Centenaire à Paris
- **Mercredi 1er mars**
 - 15h - 16h : **Conférence de presse Réseau Invitation à la Ferme** sur le thème de la conversion et de la vie du réseau avec la présentation de "La ferme des forges" en conversion et de "La ferme du CEOR"
 - 16h - 17h : **Réunion sur la filière pommes poires** organisée par la FNAB sur l'évolution de la production et des enjeux avec la signature d'une charte renouvelée de bonnes pratiques de commercialisation avec les opérateurs de la filière.
- **Jeudi 2 mars**
 - 11h - 12h30 : **Conférence - Débat Terre de Liens/ NEF/Agence BIO**, sur le thème « financer les projets de filières biologiques », en présence de Jean-Philippe Gonenç, Responsable de la Finance Participative de la Nef, Florence Méa (directrice adjointe de l'Agence BIO), Claire Proust de Cabri au Lait, fermière Terre de Liens en élevage caprin et production de plantes aromatiques. Animation : Amandine Albizzati, Directrice des Relations Institutionnelles de la Nef.
- **Vendredi 3 mars :**
 - 11h - 12h : **Conférence Val Bio Centre** sur le thème " panier en circuits courts : un facteur de réussite pour accompagner l'installation de jeunes maraîchers bio", en présence Thierry Hanon, administrateur de Val Bio

Centre, association de producteurs de fruits et légumes bio du Centre-Val de Loire distribuant les Paniers Bio du Val de Loire sur l'Orléanais et l'Île-de-France et d'Anne-Sophie Castets, maraîchère bio, ancienne entrepreneuse à l'essai de l'espace test agricole Les Prés d'Amont à Blois.

- 15h- 16h : **Signature d'un convention cadre Agence BIO/Miimosa** sur le financement des projets de filières biologiques
- 16h - 17h : **Présentation de vidéos réalisées dans le cadre du projet ABILE** : AB et Développement local, animé par l'ISARA-Lyon et l'ITAB. Ce projet vise notamment à accompagner les actions innovantes de développement local de l'agriculture biologique. Il bénéficie de l'appui du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Par ailleurs, le **Séminaire International de l'agriculture biologique** se déroulera le 28 février à l'Espace du Centenaire, Paris 12ème. Cet événement, qui portera sur l'état des marchés bio, les motivations des consommateurs et les moyens de communication dans différents pays, sera retransmis en direct sur le stand de l'Agence BIO et diffusé en streaming sur le site www.agencebio.org

Des partages d'expériences avec des animations découvertes

Chaque jour, les professionnels de la Bio de tous horizons (producteurs, transformateurs, cuisiniers, formateurs,...) seront présents pour échanger sur les pratiques et les atouts de l'agriculture biologique, partager leurs expériences et faire découvrir les saveurs des produits bio à travers des ateliers participatifs, des démonstrations et des dégustations.



Des ateliers participatifs pour tous les publics

La Bio est un mode de production durable qui répond pleinement aux enjeux environnementaux, économiques et sociaux actuels. De nombreuses animations et des témoignages seront proposés pour en savoir plus sur cette agriculture d'avenir :

- Des **témoignages de producteurs, d'entreprises et de coopératives ainsi que des présentations de démarches innovantes** (AMAP, entreprises engagés pour développer l'offre bio locale, démarches entreprises durables ...).
- Des **ateliers culinaires proposés par les animatrices culinaires Dounia Silem et Véronique Bourfe-Rivière**, pour cuisiner bio avec des produits de saison, découvrir des recettes pour maîtriser son budget, réduire ses déchets, limiter le gaspillage alimentaire, ...
- **Des quizz sur les filières bio** permettront à chacun d'approfondir ses connaissances sur les produits bio, de leur production jusqu'à l'assiette, et de gagner des dégustations, notamment :
 - **Le quizz viande bio** proposés par la Commission Bio d'INTERBEV, du dimanche 26 février au jeudi 2 mars de 11h30 à 13h,
 - **Le quizz produits laitiers bio** proposé chaque jour par le CNIEL de 15h à 16h,
 - **Des quizz légumineuses et céréales** proposés par des boulangers, des meuniers et l'animatrice culinaire Véronique Bourfe-Rivière.
- **Des animations de découverte des produits bio** : ateliers œnologiques, fruits et légumes, beurre, smoothies, huiles et dressing, champignons etc., **ainsi que des démonstrations de savoir-faire** :
 - **Journée céréales/meunerie/boulangerie** avec des démonstrations et des dégustations proposées par Cécile et Thierry Hermeline, paysans boulangers du Perche le lundi 27 février,
 - **Ateliers boucherie bio** proposés par des bouchers, le mercredi et jeudi de 11h30 à 13h, ainsi qu'une animation boucherie et découverte de la race Bretonne Pie-Noir le samedi 4 mars de 16h à 18h.
- **Des jeux pour tester ses connaissances** avec des paniers de produits bio à gagner par tirage au sort
- **Les produits bio des régions de France** seront également à l'honneur avec la participation de producteurs et entreprises de différentes régions, avec notamment une journée découverte des saveurs de la région Hauts de France le mercredi 1^{er} mars.



La Bio, c'est aussi pour les enfants !

De nombreuses animations seront spécifiquement proposées aux enfants durant toute la durée du salon. Une façon ludique de découvrir les particularités de la Bio :

- **Un goûter bio** proposé chaque jour de 16h à 17h avec des recettes simples pour se régaler au quotidien, des dégustations de gâteaux maison et des ateliers smoothies de fruits et légumes de saison.
- **Des animations ludo-pédagogiques**, les week-ends et le mercredi de 14h à 17h, animées par le réseau Bio Consom'acteurs et des diététiciennes pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant.
- **Les produits bio de saison à découvrir grâce au nouveau jeu « à chaque saison ses saveurs » de l'appli « La Bio en Poche »** lancé à l'occasion du salon de l'agriculture et disponible sur tablette sur le stand de l'Agence BIO.
- **Le jeu bio pour les enfants** pour tester ses connaissances et gagner des jeux de sociétés bio : avec le tirage au sort le dimanche 5 mars des 20 gagnants.

La Bio au menu des chefs

La Bio c'est **une multiplicité de saveurs et une cuisine innovante**. En partenariat avec l'École de Paris des Métiers de la Table, le chef Jean Montagard et des élèves en école hôtelière présenteront chaque jour des recettes audacieuses pour manger bio au quotidien, ainsi que des astuces pour diversifier son alimentation.

Témoignage - « Un bon produit cultivé localement et biologiquement est déjà en soi l'assurance de retrouver du goût dans son assiette. »

Anouck Boissonnat est élève en deuxième année de BTS, option art culinaire et art de la table à l'École de Paris des Métiers de la Table. Elle collabore aux ateliers culinaires bio organisés sur le stand de l'Agence BIO au Salon International de l'Agriculture.

« Très tôt, j'ai été initiée par mes parents à l'agriculture biologique. Il se trouve que mon père cultive un potager bio et me faisait découvrir le "vrai" goût des fruits et des légumes. On peut donc dire que j'avais une forme de sensibilité particulière pour la Bio. L'an passé, j'ai déjà collaboré à des ateliers de démonstrations culinaires sur le stand de l'Agence BIO au Salon International de l'Agriculture. Je me suis alors rendue compte de l'importance du rôle qui était le nôtre, artisan, producteur, cuisinier, élève, etc., dans la vulgarisation, la visibilité et l'accessibilité que l'on peut donner à l'agriculture biologique. J'ai assisté le Chef Montagard, qui proposait aux visiteurs des créations audacieuses, permettant à la fois de transmettre des recettes simples à réaliser, pour une étudiante comme moi par exemple, mais aussi à sensibiliser les visiteurs à la démarche biologique, comprenant par là même qu'un bon produit cultivé localement et biologiquement est déjà en soi l'assurance de retrouver du goût dans son assiette. »

La Bio tout au long de l'année : des animations pour tous les publics

Le salon permettra également découvrir les nombreux outils et événements proposés pour sensibiliser les différents publics à la Bio tout au long de l'année :

- l'application mobile « La Bio en poche » pour géolocaliser des points de vente de produits bio où que l'on soit et suivre la parcours Bio sur le salon,
- les kits pédagogiques mis à disposition des enseignants,
- la 5^e édition du concours « Les Petits Reporters de la Bio » pour les élèves, du CE1 au CM2,
- les concours culinaires « Trophées Bio des Jeunes Chefs » pour les apprentis chefs et « Blogueurs de la Bio » pour les blogueurs culinaires,
- les films courts « La Minute Bio »,
- etc.

Toute l'actualité de la Bio sur le salon à suivre sur les réseaux sociaux

La participation de l'Agence BIO au Salon de l'Agriculture pourra être suivie sur les réseaux sociaux. Le programme détaillé de chaque journée sera présenté sur leblogdelabio.com et sur twitter [@agriculturebio](https://twitter.com/agriculturebio).

Toutes les recettes et astuces des chefs, témoignages des professionnels des filières bio, informations sur les produits bio et les actualités du salon seront également disponibles sur la page facebook de l'Agence BIO : facebook.com/AgricultureBIO

