



*L'agriculture biologique  
au salon international de l'agriculture 2016 :*

Un rendez-vous privilégié d'échanges  
et d'information pour tout connaître  
sur la Bio, une agriculture et une  
alimentation citoyennes



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE



# Un espace éco-conçu, participatif et mobilisateur pour informer et échanger avec tous les publics

L'Agence BIO et ses partenaires se mobilisent du samedi 27 février au dimanche 6 mars 2016 au 53<sup>e</sup> Salon International de l'Agriculture, à Paris Porte de Versailles. Ils seront présents sur un nouveau **stand d'information et d'animations éco-conçu**, situé dans le Pavillon 4 (stand B012). L'espace s'adressera à la fois aux professionnels et au grand public, avec un programme riche en rencontres professionnelles et en animations.

Cette année, la participation de l'Agence BIO au SIA s'articule en parfaite cohérence avec le thème du salon : « L'agriculture et l'alimentation citoyennes. » L'Agence Bio s'attachera à mettre particulièrement en avant sur son stand les atouts de l'agriculture biologique des points de vue sociétal, environnemental et économique.

Différents espaces présenteront ainsi la Bio et ses principes avec des temps forts mettant en valeur **la Bio accessible à tous** (manger bio, varié et équilibré sans augmenter son budget, où trouver des produits bio près de chez soi, etc.), **la Bio et l'environnement** (ateliers compost, réduction des déchets, jardinage...) et **la Bio, une réponse à la demande sociale** (présentation d'AMAP, création d'emplois, etc.).

## UN STAND ÉCO-CONÇU

L'éco-conception est une démarche qui intègre l'environnement dans toutes les phases du cycle de vie d'un produit.

**DES MATÉRIEAUX ÉCOLOGIQUES...**

- Utilisation de copeaux de pin recyclés pour les cloisons et le mobilier
- Des panneaux décoratifs et acoustiques en coton recyclé solidaire
- Des assises conçues à partir de coton bio
- De la moquette sans latex, 100% biodégradable
- Des peintures écologiques à base de composants d'origine végétale

**...POUR UNE RÉUTILISATION PÉRENNE...**

- Un stand construit à partir d'éléments issus de précédents stands : cloisons, mobilier, serrurerie, panneaux...
- La conception du stand a été imaginée dans une optique de réutilisation entièrement remonnable et réutilisable tant pour le choix des matériaux que de technique de montage.

**...ET POUR PROTÉGER NOTRE ENVIRONNEMENT.**

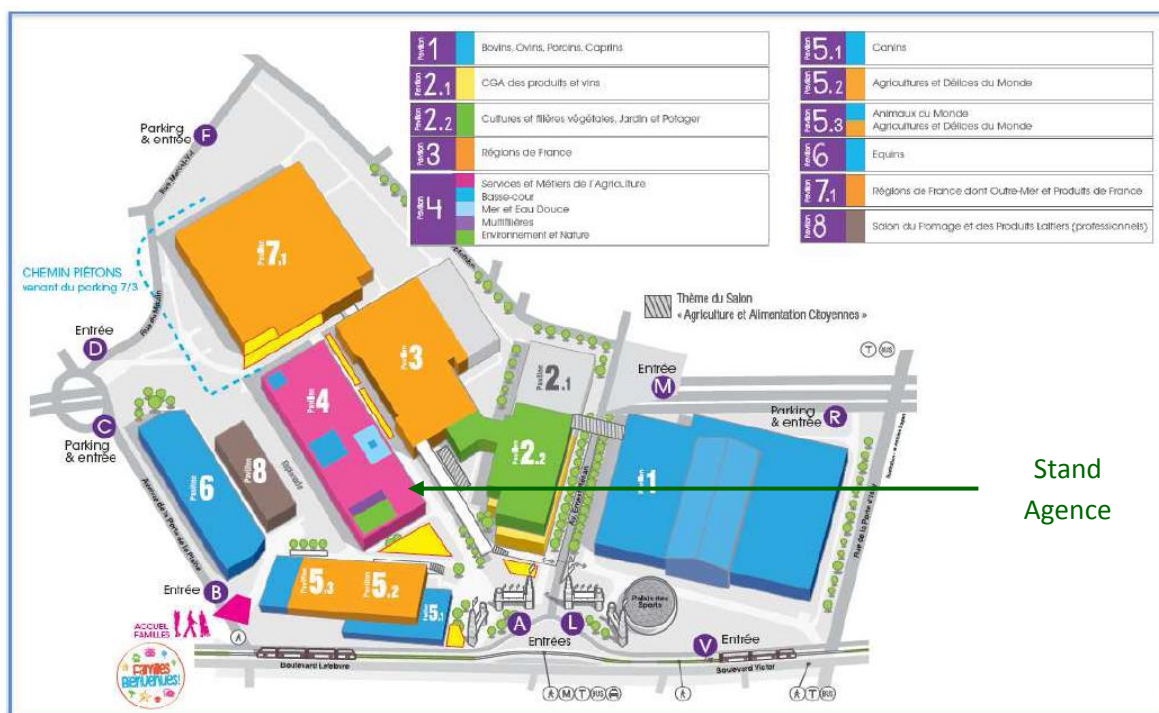
- Des entreprises localisées en Ile De France et Picardie
- Des labels et certifications qui protègent nos forêts et notre environnement
- Des prestataires engagés dans des démarches de Responsabilité Sociale et Environnementale

**Eco-Conception**

CAMPAGNE FINANCIÈRE AVEC LE CONCOURS DE L'UNION EUROPÉENNE

Agence BIO [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



De plus, de nombreuses animations permettront aux visiteurs de découvrir les saveurs de la Bio :

- des ateliers culinaires « la cuisine bio de saison » animés par des Chefs ;
- des temps forts sur les produits bio avec des dégustations et des quiz filières bio (produits laitiers, viandes, huiles, céréales et pain, légumineuses, fruits et légumes de saison, volailles, poissons, vins,...) ainsi que des démonstrations de savoir-faire avec la participation de producteurs, d'artisans et d'entreprises bio ;
- des jeux de découverte pour les enfants sur la Bio et l'alimentation (diversité, goût, équilibre alimentaire, saisonnalité des produits) et des goûters bio pour les enfants.

Un **partenariat renforcé avec l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie** (EPMTTH) permettra chaque jour à 6 élèves d'œuvrer aux côtés des Chefs pour préparer des recettes audacieuses et astucieuses afin de mieux manger au quotidien.

Plusieurs temps forts seront consacrés à **la Bio en restauration collective**, avec la présence notamment de Chefs cuisiniers du Nord-Pas-de-Calais et des collèges de la Drôme qui partageront leurs expériences et initiatives (lutte contre le gaspillage, sensibilisation des jeunes à une alimentation de qualité, réduction des déchets, etc.).

*La participation de l'Agence BIO au SIA 2016 se fera dans le cadre du programme de communication 2015-2017 bénéficiant du cofinancement de l'Union européenne.*

## Des animations et des rencontres pour les professionnels et le grand public

### « Les clés de la Bio » : des échanges privilégiés entre professionnels

Tout au long du salon, des professionnels, notamment les représentants du réseau Formabio, répondront aux questions sur l'agriculture biologique du grand public et des professionnels. Des orientations seront privilégiées certains jours, avec des rencontres filières et des focus sur les pratiques innovantes pour la cible professionnelle.

### « La Bio : bon pour la nature, bon pour nous » : des animations de découverte

Chaque jour, des professionnels de la Bio (producteurs, transformateurs, cuisiniers, enseignants,...) seront présents pour expliquer l'agriculture biologique et présenter ses atouts pour une agriculture et une alimentation citoyennes.

#### ➤ La Bio : une agriculture et une alimentation citoyennes

De nombreux ateliers participatifs animés par des professionnels seront proposés aux visiteurs :

- « la Bio accessible » : la cuisine bio de saison, des recettes pour maîtriser son budget, la réduction des déchets, le gaspillage alimentaire,... animés par des Chefs et des animateurs culinaires
- Le jardinage bio, le recyclage des matières organiques et le respect de la biodiversité : compost, lombricompostage, cycle de l'élevage,... proposés par des jardiniers, des formateurs et des représentants de la commission bio d'Interbev
- Des témoignages et des présentations de démarches citoyennes proposés par des professionnels et des consommateurs : des initiatives innovantes pour « la Bio pour tous » (démarche Famille à Alimentation Positive, les AMAP, « bio cabas accessible », lien précarité/alimentation, dispositifs pour rendre la bio accessible, juste prix de la Bio, vente en vrac...), des acteurs engagés pour le développement de l'offre bio locale (groupements de producteurs, mises en réseau, contractualisation, des outils pour professionnaliser et fluidifier le fonctionnement des circuits courts,...), des démarches entreprises durables, etc.

## « Familles à Alimentation Positive » : un exemple d'initiative citoyenne réussie



Initiée en 2012 par Corabio à Lyon et accompagné par la Région Rhône-Alpes et la ville de Lyon, le défi Familles A Alimentation Positive est un projet qui permet d'accompagner des foyers à consommer des produits bio en restant à budget constant. Le principe : des équipes d'une dizaine de foyers se regroupent et relèvent le défi d'accroître leur consommation de produits alimentaires bio, sans augmenter leur budget tout en se faisant plaisir. À ce jour, 9 défis ont été organisés en Rhône-Alpes et de nombreux autres territoires français souhaitent en développer. Cette démarche, ainsi que l'opération "La Bio pour Tous", seront présentées le mercredi 2 mars.

(Cf. programme complet détaillé jour après jour sur le site internet de l'Agence BIO et le blog de la bio)

### ➤ **La cuisine BIO : un pôle d'exception en partenariat avec l'École des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie**

La Bio, c'est une multiplicité de saveurs et une cuisine innovante. En partenariat avec l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie, des Chefs et des élèves en école hôtelière présenteront des recettes audacieuses pour manger bio au quotidien, ainsi que des astuces pour diversifier son alimentation.

Chaque jour, des recettes et un « menu du jour » seront cuisinés sur place et dégustés lors de temps forts. Les recettes seront annoncées en amont et mises en ligne quotidiennement sur la page Facebook Agriculture Biologique avec une communication spécifique sur la saisonnalité et le rapport qualité / prix des produits bio (présentation d'un prix maximum par personne pour chaque recette). Des animations spécifiques -légumineuses, céréales, dressing (vinaigrettes et sauces), etc. seront également proposées dans ce cadre.

#### **En savoir plus sur l'EPMTTH**

L'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie forme et encadre près de 1 500 jeunes apprentis chaque année. Avec passion, valeurs et respect des produits travaillés, les 60 formateurs de l'établissement transmettent leurs savoir-faire de la cuisine française [www.epmtth.paris](http://www.epmtth.paris)



## ➤ **La Bio en restauration collective**

Plusieurs chefs travaillant en restauration collective présenteront leur métier ainsi que les clés de la réussite pour introduire les produits bio en restauration collective. Des exemples de menus bio réalisés dans les établissements scolaires seront notamment présentés avec le prix de revient par repas, des recueils d'expériences, des outils pour aider les établissements à introduire des produits bio locaux dans leurs menus.

De nombreux temps forts « la Bio en restauration collective » sont programmés, en particulier :

- le dimanche 28 février, avec la participation d'un chef en RHD dans le Nord-Pas-de-Calais,
- le mercredi 2 mars, avec la présence de représentants de « Manger Bio Ici et Maintenant », de Manger Bio 44 et de la FNAB, qui apporteront notamment leurs témoignages sur le fonctionnement des plateformes d'approvisionnement et présenteront des outils et sites internet pour gérer ses approvisionnements en bio local ;
- le jeudi 3 mars, avec la participation d'un chef en restauration collective dans un collège de la Drôme et d'une diététicienne du département qui présenteront notamment les démarches éco-responsables entreprises dans les établissements du département et proposeront des activités interactives avec le grand public.

### **La Bio en restauration collective, une démarche globale**

L'introduction de produits bio en restauration collective entraîne souvent une réflexion d'ensemble et la mise en place de démarches éco-responsables dans les établissements : lutte contre le gaspillage alimentaire, tri des déchets, approvisionnement local, etc. Le jeudi 3 mars, la Drôme, département fortement impliqué depuis plusieurs années dans le développement de la Bio en restauration collective apportera son témoignage et présentera les démarches globales mises en place dans les collèges du département.

## ➤ **Des animations de découverte des produits et savoir-faire bio**

Pour approfondir leurs connaissances sur la Bio, les visiteurs pourront participer aux quiz filières bio et remporter des assiettes de dégustations. Ils auront également la possibilité de jouer au jeu de la Bio et tenter de gagner des paniers de produits bio et des malles de jeux pour les enfants. Au programme des animations filières :

- un quiz viande bio proposé et animé par la Commission Bio d'INTERBEV du dimanche 28 février au vendredi 4 mars, de 11h à 12h,
- un quiz produits laitiers bio proposé et animé par le CNIEL du dimanche 28 février au samedi 5 mars, de 15h à 16h,
- un quiz pain, céréales et légumineuses bio les mardi et jeudi, créé en partenariat avec Intercéréales et animé par le GAB Île-de-France, un paysan boulanger du Perche et des professionnels,

- un quiz huiles bio réalisé en partenariat avec Terre Univia et des animations «dressing» les week-ends animées par les chefs et une animatrice culinaire,
- un quiz volailles et œufs bio, et des démonstrations de découpe de volaille proposés par le Synalaf le vendredi 4 mars.

Des animations de découverte des produits bio et des savoir-faire proposées par des professionnels (producteurs, entreprises, animatrice culinaire, diététicienne,...) compléteront les quiz, notamment des temps forts sur les vins bio, les fruits et légumes, les légumineuses, le poisson, les champignons, l'agneau, les produits bio des lycées agricoles, etc.

Les produits bio des terroirs seront également mis à l'honneur avec la participation de producteurs et entreprises de différents territoires de France (Ile-de France, le Nord-Pas-de-Calais, Drôme, Midi-Pyrénées, Auvergne,...)

## **Le programme des rencontres et des animations est disponible**

**sur [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)**

### **➤ « Créez votre addition bio ! » : une initiative participative**

Les visiteurs, grand public ou professionnels, pourront proposer leurs « additions bio » sur le principe de la nouvelle campagne de communication de l'Agence BIO en complétant des cartes postales mises à leur disposition.

### **➤ Des outils pour le développement de la Bio**

La participation de l'Agence BIO au Salon de l'Agriculture pourra être suivie sur les réseaux sociaux et sera également l'occasion de présenter au public les différents outils et concours proposés par l'Agence BIO : la nouvelle application mobile « La Bio en poche » pour trouver les produits bio où que l'on soit, les kits pédagogiques et les kits d'animation en RHD, la 4<sup>e</sup> édition du concours « Les Petits Reporters de la Bio » pour les élèves du CE1 au CM2, le nouveau concours « Trophées des Jeunes Chefs », les films courts « La Minute Bio » et les vidéos recettes de Chefs, etc.

## À suivre : le parcours bio du SIA

Un parcours bio sera réalisé par l'Agence BIO pour permettre aux visiteurs de repérer en un coup d'œil tous les stands présentant des produits bio sur le salon, avec notamment :

- le GAB Ile-de-France (Hall 7.1 H 004 Bis) : participation de producteurs et d'entreprises bio du 27 février au 3 mars ;
- Nord-Pas-de-Calais (Hall 7.1 C010) : journée spéciale bio organisée par A PRO BIO le mercredi 2 mars ;
- La Drôme (Hall 4, A002): des produits bio du département à découvrir chaque jour et une journée consacrée à la bio en restauration collective avec la participation de chefs des collèges de la Drôme le mercredi 2 mars ;
- Aveyron (1 D 021) : journée bio le samedi 27 février

Des producteurs et entreprises bio seront également présents dans les différents halls et proposeront des animations, des dégustations et de la vente de produits bio.