



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE



Les Rencontres nationales Printemps BIO 2017 visent à apporter des témoignages d'acteurs de terrain, afin de tirer des enseignements de l'expérience acquise, et à donner les clés du succès, ainsi qu'à mettre en valeur l'importance de la Restauration Hors Domicile pour le développement de l'agriculture bio en cohérence avec l'économie locale.

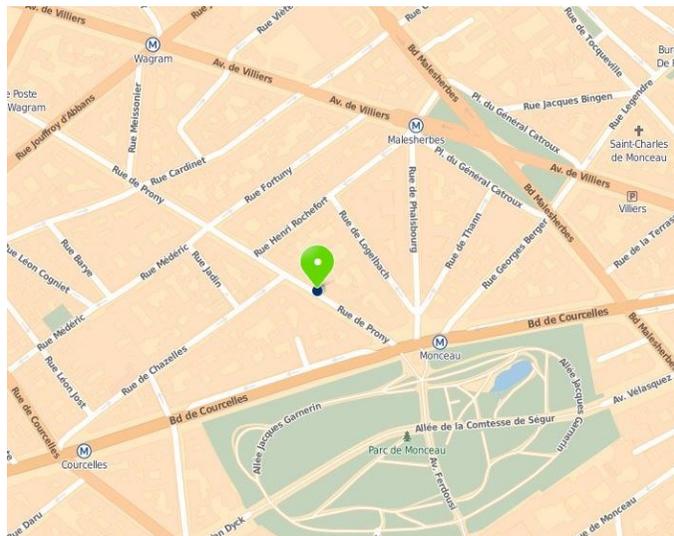
Ces rencontres s'adressent à un large public, en particulier élus, responsables de restaurant, associations de consommateurs et de parents d'élèves, organisations de producteurs, sociétés de restauration concédée, grossistes, restaurateurs, cuisiniers, économistes, établissements scolaires, de santé, journalistes...

Les Rencontres nationales Printemps BIO sont organisées par l'Agence BIO dans le cadre du programme triennal d'information sur l'agriculture biologique et ses produits cofinancé par l'Union européenne.

## Lieu et accès :

12 rue de Prony  
75017 PARIS  
au siège de l'OIE

(Organisation Mondiale de la Santé Animale)



### Métro:

Ligne 2, arrêt Monceau  
Ligne 3, arrêt Malesherbes



### Bus :

30 - arrêt Monceau

## Inscriptions en ligne :

[www.agencebio.org/RN2017-inscription](http://www.agencebio.org/RN2017-inscription)



## 10<sup>e</sup> Rencontres nationales Printemps BIO

*L'introduction de produits bio en  
restauration collective et  
commerciale : quels enjeux de  
développement ?*

**Mardi 13 juin 2017**

12 rue de Prony, Paris 17<sup>e</sup>



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE



# Programme

**9h00 Accueil**

**9h30 Ouverture**, par **Gérard Michaut**, président de l'Agence BIO

**9h40 Présentation des résultats de la première étude nationale Agence BIO/AND I sur le marché de la RHD bio et des enjeux liés à ce marché émergent** par **Florent Guhl**, directeur de l'Agence BIO

**10h00 Les attentes de la société civile et le positionnement des organisations professionnelles de la restauration** avec la participation de :

◆ **Dominique Marmier** - président de la fédération nationale Familles Rurales

◆ **Jean-Yves Mano** - président de la CLCV (association nationale Consommation, Logement et Cadre de Vie)

◆ **Gérard Schrepfer** - chargé de mission alimentation et administrateur ALLDC (association Léo Lagrange pour la défense des consommateurs)

◆ **Stéphane Fouéré** - vice président de la FCPE (Fédération des conseils de parents d'élèves)

## *Echanges avec la salle*

◆ **Eric Lepêcheur** - président de Restau'Co (Réseau de la restauration collective en gestion directe)

◆ **Dominique - Ph. Bénézet** - délégué général du SNRC (Syndicat national de la restauration collective) et du SNARR (Syndicat national de la restauration rapide)

◆ **Karim Khan** - président de la commission développement durable de l'UMIH (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie)

**11h20 Echanges avec la salle**

**11h40 Retours d'expérience en restauration commerciale et évolution du cahier des charges national** avec la participation de :

◆ **Caroline Séguret** – fondatrice du restaurant Le Bio d'Adam et Eve

◆ **Louis Frack** -co-gérant du restaurant Bio burger

◆ **Jean-Marc Lévêque** – président de la commission restauration commerciale bio de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité)

◆ **Olivier Catrou** – responsable du pôle agriculture biologique de l'INAO

**12h20 Echanges avec la salle**

**12h40 Buffet bio**

**14h15 Bande-annonce du film « Zero Phyto 100% bio »** de **Guillaume Bodin**

**14h30 Retours d'expérience en restauration collective** avec la participation de :

◆ **Marie-Clémentine Foussat** - GAB IDF, Manger Bio et Local en Entreprise

◆ **Stéphane Fradin**- responsable de cuisine, Institut Médico Educatif « Les Papillons Blancs »

◆ **Bénédicte Albon et Sylvie Van Ceunbroeck** - respectivement chargée de mission restauration et responsable des achats au Crous de Créteil

◆ **Cécile Fèvre** - Ministère de la Transition écologique et solidaire

◆ **Laurent Terrasson** - directeur de la publication L'autre cuisine

**15h15 Echanges avec la salle**

**15h45 L'organisation des filières pour répondre à la demande** avec la participation de :

◆ **Christophe Bouillaux** – vice président d'AGORES, directeur restauration municipale de Lorient

◆ **Benjamin Borel** – co-fondateur de la SCIC BOU'SOL, réseau national de boulangeries solidaires approvisionnant la restauration collective

◆ **Xavier Dupuis** – agriculteur, directeur de la légumerie bio Val-de-Seine

◆ **Charlotte Trossat** – fondatrice de Local en Bocal

**16h30 Echanges avec la salle**



Les Rencontres nationales s'inscrivent dans le cadre du **Printemps BIO**, temps fort national de promotion de l'agriculture biologique, qui se déroule chaque année première quinzaine de juin.

Des centaines d'animations et de rencontres sont organisées dans toute la France : des fermes et des entreprises ouvertes, des conférences, des repas bio en restauration collective et dans les restaurants; etc.

Toutes les informations sur :

**[www.labiodes4saisons.eu](http://www.labiodes4saisons.eu)**

et l'appli mobile « **La Bio en Poche** »



CAMPAGNE FINANÇÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE



**11h20**