



3 JOURS DE RENCONTRES ET D'ANIMATIONS SUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE : PROGRAMME DE L'AGENCE BIO AU SALON DES MAIRES ET DES COLLECTIVITES LOCALES 2018

C'est officiel, l'objectif de 20 % minimum, en valeur, de produits bio ou en conversion dans la restauration collective d'ici 2022, est inscrit à l'article 24 de la loi « Pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable ».

Venez à la rencontre de l'Agence BIO et ses partenaires au Salon des Maires et des Collectivités Locales :

PAVILLON 2.3, emplacement A06

pour trouver les réponses à vos questions et atteindre ou dépasser l'obligation légale.

Vous pourrez ainsi satisfaire la forte demande de vos concitoyens en matière d'introduction de produits bio en restauration collective : 90% des parents le souhaitent pour les cantines scolaires, 80% des citoyens le souhaitent pour les hôpitaux, 77% pour les maisons de retraites... * Source : baromètre consommation Agence Bio / CSA research janvier 2018

L'Agence BIO est la plate-forme nationale d'information et d'actions pour le développement de l'agriculture biologique en France réunissant les ministères en charge de l'agriculture et de l'environnement, la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique), l'APCA (Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture), le Synabio (Syndicat des entreprises bio) et Coop de France (Fédération des Coopératives Agricoles).



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE



* Enjoy it's from Europe = Plaisirs d'Europe



L'Agence BIO au Salon des Maires et des Collectivités Locales

PAVILLON 2.3 - Stand n° A 06

du mardi 20 au jeudi 22 novembre 2018, Parc des expositions Paris Porte de Versailles

Des professionnels pour vous répondre sur l'Agriculture Biologique et ses produits !

Mardi 20 novembre 2018

<p>Temps forts</p>	<p>11h15-12h15 Atelier technique « Commerce de proximité et alimentation bio : quels outils, quelles méthodes pour favoriser une dynamique territoriale ? Retours d'expérience », Pavillon 2.1 – Salle 21, organisé par le Salon des Maires en partenariat avec l'Agence BIO, avec la participation de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Florent Guhl, Directeur de l'Agence BIO - Boris Tavernier, Directeur de l'Association VRAC (Vers un réseau d'Achat en Commun) - Hugues Vernier, Responsable du service agriculture à la Communauté de Communes Val de Drôme - Yves Simon, Paysan-Crémier, Vice-Président du réseau Invitation à la ferme - Agnès Carlier, Chef du service gestion des ressources en eau et agriculture à l'Agence de l'eau Seine Normandie <p><i>La demande des consommateurs pour des produits bio et locaux est croissante. Les collectivités territoriales peuvent être des acteurs majeurs pour répondre à cette demande et structurer le développement économique de leur territoire autour de l'agriculture biologique. Le développement des commerces de proximité, vecteur de lien social dans les villes, les quartiers et les villages participe à l'animation territoriale. Il s'agira au cours de cet atelier de présenter des initiatives de collaboration entre associations, acteurs économiques et collectivités pour le développement de circuits de proximité bio.</i></p>
<p>Approvisionnement bio en restauration collective et maintien des coûts des repas</p>	<p>9h-19h Comment s'approvisionner en produits bio en restauration collective ? avec la participation d'Eric Grunewald, coordinateur du réseau « manger bio ici et maintenant »</p> <p>9h-19h Les produits bio dans la restauration collective, c'est possible ! Retour d'expérience avec la participation de Franck Losq, cuisinier encadrant à la cuisine centrale de Lorient. <i>La ville de Lorient, pionnière dans le milieu de la restauration collective à caractère social, sert environ 3 800 repas / jour avec des achats en produits issus de l'agriculture biologique essentiellement locaux qui représentent plus de 31% du montant de la part alimentaire.</i></p> <p>10h-18h Comment s'approvisionner en viande bio ? avec la participation de Cécile Devèze, animatrice de la Commission Bio d'INTERBEV et de Lionel Herodet responsable commercial SICABA</p>
<p>Le marché du Bio</p>	<p>9h-11h et 13h-19h Quelle évolution du marché ? L'Agence BIO, un acteur pour le développement du secteur présenté par Florent Guhl, directeur de l'Agence BIO</p>
<p>Découvrir les produits bio</p>	<p>10h-14h et 15h-18h30 Animations culinaires et dégustations proposées par Dounia Silèm animatrice culinaire et Franck Losq, cuisinier encadrant à la cuisine centrale de Lorient</p> <p>11h-14h Animations viandes bio proposées par la Commission Bio d'INTERBEV avec la participation de Lionel Herodet responsable commercial SICABA</p>
<p>Environnement et Territoires</p>	<p>9h-11h et 13h-19h Quels sont les bénéfices environnementaux de l'agriculture biologique ? avec la participation d'Anne Basset, chargée de mission Environnement et Territoires Agence BIO</p>
<p>Outils pédagogiques</p>	<p>9h-17h30 Les outils pédagogiques proposés par l'Agence BIO, avec la participation d'Adeline Corus chargée de communication Agence BIO</p>

L'Agence BIO au Salon des Maires et des Collectivités Locales

PAVILLON 2.3 - Stand n° A 06

du mardi 20 au jeudi 22 novembre 2018, Parc des expositions Paris Porte de Versailles

Des professionnels pour vous répondre sur l'Agriculture Biologique et ses produits !

Mercredi 21 novembre 2018

Mercredi 21 novembre 2018	
Temps forts	<p>15h-19h Trophées BIO des Territoires</p> <p>A partir de 15h, venez rencontrer les finalistes de la première édition pour échanger sur les outils et leviers pour développer l'agriculture biologique sur vos territoires.</p> <p>17h30-19h Remise des prix des Trophées BIO des Territoires en présence de Sandrine Le Feur, Présidente du Jury et Députée du Finistère, suivie d'un cocktail</p> 
Approvisionnement bio en restauration collective et maintien des coûts des repas	<p>9h30-16h Les produits bio dans la restauration collective, c'est possible ! Retour d'expérience avec la participation de Franck Losq, cuisinier encadrant à la cuisine centrale de Lorient.</p> <p><i>La ville de Lorient, pionnière dans le milieu de la restauration collective à caractère social, sert environ 3 800 repas / jour avec des achats en produits issus de l'agriculture biologique essentiellement locaux qui représentent plus de 31% du montant de la part alimentaire.</i></p>
	<p>9h-17h30 Comment s'approvisionner en produits bio en restauration collective ? avec la participation d'Eric Grunewald, coordinateur du réseau et de Rudy Le Guevellou, chargé de développement produits et réseau « manger bio ici et maintenant »</p>
	<p>10h-17h30 Comment s'approvisionner en viande bio ? avec la participation de Cécile Devèzeanimatrice de la Commission Bio d'INTERBEV, Myriam Loloum Coordinatrice Filière Unebio et de Lionel Herodet responsable commercial SICABA</p>
Le marché du Bio	<p>14h-19h Quelle évolution du marché ? L'Agence BIO, un acteur pour le développement du secteur présenté par Florent Guhl, directeur de l'Agence BIO</p>
Découvrir les produits bio	<p>10h- 14h et 15h-17h Animations culinaires et dégustations proposées par Dounia Silèm animatrice culinaire et Franck Losq, cuisinier encadrant à la cuisine centrale de Lorient</p>
	<p>11h-14h Animations viandes bio proposées par la Commission Bio d'INTERBEV avec la participation de Lionel Herodet responsable commercial SICABA</p>
Environnement et Territoires	<p>13h30-17h30 Comment accompagner la transition agricole de son territoire ? Retour d'expérience des sites pilotes Eau&Bio proposé par Antoine Villar chargé de mission FNAB</p>
	<p>9h-17h Quels sont les bénéfices environnementaux de l'agriculture biologique ? avec la participation d'Anne Basset, chargée de mission Environnement et Territoires Agence BIO</p>
Outils pédagogiques	<p>9h30-13h Présentation de la mallette pédagogique Ludobio par Julie Potier, Directrice générale, et Gaëlle Rubeillon, chargée de pédagogie et sensibilisation de l'association Bio Consom'acteurs</p>



L'Agence BIO au Salon des Maires et des Collectivités Locales

PAVILLON 2.3 - Stand n° A 06

du mardi 20 au jeudi 22 novembre 2018, Parc des expositions Paris Porte de Versailles

Des professionnels pour vous répondre sur l'Agriculture Biologique et ses produits !

Jeudi 22 novembre 2018	
Approvisionnement bio en restauration collective et maintien des coûts des repas	9h-18h Comment s'approvisionner en produits bio en restauration collective ? avec la participation de Rudy Le Guevellou, chargé de développement produits et réseau de « manger bio ici et maintenant »
	9h-14h Les produits bio dans la restauration collective, c'est possible ! Retour d'expérience avec la participation de Karine Le Calvar, Responsable Hygiène et Sécurité en Restauration des Collèges Direction de l'Education et des Collèges au Conseil départemental des Pyrénées-Atlantiques. <i>Présentation de la démarche Manger Bio&Local, Labels et Terroir du département lancée en 2010 pour accompagner la restauration collective à développer ses approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique et locaux. Aujourd'hui, le Département accompagne 69 établissements de restauration collective avec près de 4 millions de repas servis (16 000 collégiens, 4 800 écoliers, 1 200 personnes âgées et handicapées et enfants d'écoles élémentaires grâce à un partenariat conclu avec l'Association des maires des Pyrénées-Atlantiques).</i>
	9h30-13h L'approvisionnement en produits bio et commerce équitable avec la participation de Laurent Martinez, Chef de projet Territoires de Commerce Équitable
Le marché du Bio	9h-18h Quelle évolution du marché ? L'Agence BIO, un acteur pour le développement du secteur avec la participation de Florence Méa, directrice adjointe de l'Agence BIO
Découvrir les produits bio	10h- 12h et 14h-16h Animations et dégustations autour des produits laitiers bio proposées par le CNIEL
Environnement et Territoires	9h-18h Quels sont les bénéfices environnementaux de l'agriculture biologique ? avec la participation d'Anne Basset, chargée de mission Environnement et Territoires Agence BIO
Outils pédagogiques	9h-17h30 Les outils pédagogiques proposés par l'Agence BIO , présentés par Adeline Corus chargée de communication Agence BIO
	9h30-13h Présentation de la mallette pédagogique Ludobio par Julie Potier, Directrice générale, et Gaëlle Rubeillon, chargée de pédagogie et sensibilisation de l'association Bio Consom'acteurs

En savoir plus sur l'Agriculture Biologique :

www.agencebio.org