



L'Agence BIO au Salon International de  
l'Agriculture 2016  
Pavillon 4, emplacement B012

**Planning prévisionnel des animations et rencontres  
sur le stand de l'Agence BIO  
au Salon de l'Agriculture 2016**

*Planning non exhaustif susceptible d'évoluer.*

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.

## SAMEDI 27 FEVRIER

- **La cuisine Bio des chefs** : démonstrations proposées par Jean Montagard avec la participation d'élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
  - *Velouté de potimarron au gingembre*
  - *Gratin de choux vert aux pois cassés et compotée de Potimarron*
  - *Légumes à la grecque*
  - *Echine de porc à l'ananas et citronnelle*
  - *Longe de porc au miel et aux épices*
  - *Pudding diplomate*
  - *Tarte aux pommes*
  - *Démonstration de dressings*
  - *Démonstration de la cuisson d'une légumineuse*
  
- **Ateliers cuisine Bio**, animations proposées par Véronique Bourfe-Rivière :
  - **Atelier beurre manié**, de 10h à 11h
  - **Quiz légumineuses et céréales bio**, de 11h à 12h : *houmous de pois chiches aux tomates séchées*
  - **Atelier Tartare de bœuf**, de 12h à 13h
  - **Atelier « Dressing » (vinaigrette et sauce) et découverte des huiles bio**, de 15h à 16h
  - **Goûter bio**, de 16h à 17h : *atelier smoothies, tartines et beurre manié zeste d'orange pavot chocolat*
  - **Soupe bio du soir**: *chou-fleur au comté*
  
- **La Bio une agriculture et une alimentation citoyenne**
  - **Atelier jardinage bio, compostage, biodiversité**, proposé par Jean-Luc Sacquet, jardinier, de 10h à 18h
  - **A la découverte de l'apiculture et de la gelée royale bio** proposé par deux apiculteurs de la Coopérative de Gelée Royale Française, de 10h à 18h

*Journée bio Aveyron sur le stand sur le stand de la Chambre d'Agriculture Hall 1  
Dégustations de produits bio Ile-de-France sur le stand de l'Ile-de-France Hall 7.1*

## DIMANCHE 28 FEVRIER

- **La cuisine Bio des chefs – journée spéciale restauration collective** : démonstrations proposées par Jean Montagard et Marie-Ange Fremeau, chef en restauration hors domicile du Nord-Pas-de-Calais avec la participation d'élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
  - *Crème de corail à l'indienne*
  - *Taboulé de saison*
  - *Hachis Parmentier à la viande*
  - *Parmentier de soja aux champignons*
  - *Entremet gélifié au chocolat*
  - *Gâteau aux carottes*
  - *Démonstration et dégustation de dressing*
  
- **A la découverte des filières bio**
  - **Quizz viande Bio**, de 11h à 12h animé par la Commission BIO d'INTERBEV avec des assiettes de dégustation de viandes bio cuisinées par les chefs à gagner
  - **Atelier champignons bio**, de 12h à 13h, avec la participation de Jean-Yves Metral secrétaire général de l'association des producteurs et transformateurs de produits bio
  - **Quiz produits biodynamiques** proposé par le Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique, avec des calendriers de semis à gagner
  - **Atelier « Dressing » (vinaigrette et sauce) et découverte des huiles bio**, de 14h à 15h
  - **Quiz produits laitiers bio**, de 15h à 16h, animé par Véronique Bourfe-Rivière en partenariat avec une fromagère du Nord-Pas-de-Calais
  
- **Journée spéciale Nord-Pas-de-Calais**, avec des animations proposées par Véronique Bourfe-Rivière :
  - **Atelier beurre manié au pain d'épices grillé, anis et cannelle**, de 10h à 11h
  - **A la découverte des saveurs du Nord-Pas-de-Calais**, de 11h à 12h
    - *Animation Lobio*
    - *Sauce au fromage du Nord*
    - *Salade d'endives, copeaux de mimolette, vinaigrette au miel, tournesol et pain d'épices grillé*
  - **Goûter bio** avec atelier smoothie, de 16h à 17h
  - **Soupe bio du soir** de 17h à 18h : *panais à la mâche*
  
- **La Bio, une agriculture et une alimentation citoyenne**
  - **Atelier jardinage bio, compostage, biodiversité**, proposé par Jean-Luc Sacquet, jardinier, de 10h à 18h

**Événement professionnel** : rencontres de 11h à 12h sur l'agriculture biodynamique et ses avantages sociétaux, avec la participation de Joël Acremant, membre du Conseil d'administration du MABD, ancien cuisinier et spécialiste en "alimentation dynamique", et de Patrick Lespagnol, co-président du MABD et ancien paysan biodynamiste en Limousin.

*Dégustations de produits bio Ile-de-France sur le stand de l'Ile-de-France Hall 7.1*

## LUNDI 29 FEVRIER

- **La cuisine Bio des chefs** : démonstrations proposées par Jean Montagard avec la participation d'élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
  - *Le cresson : potage cressonnière et canapés au beurre de cresson*, en présence M. Barberon cressiculteur d'Ile-de-France
  - *Tartare de poisson et blinis -Filet de loup en papillote*
  - *Loup en croûte de sel -Fenouil en bouillabaisse*
  - *Goujonnettes en beignet sauce tartare*
  - *Filet de Daurade à l'unilatéral aux épices*
  - *Sablé confiture*
  - *Meringue chantilly*
  - *Mousse au chocolat*
  
- **A la découverte des filières bio**
  - **Quiz céréales et dégustations de pains bio** de 10h à 13h animés par Cécile et Thierry Hermeline paysan boulanger dans le Perche, en partenariat avec Passion Céréales
  - **Quiz viande bio de 11h à 12h** animé par la Commission BIO d'INTERBEV avec des assiettes de dégustation de viandes bio à gagner
  - **A la découverte du poisson bio** de 12h à 13h30, animation et quiz proposés par Pauline Luboz et d'un producteur de poisson bio français
  - **Quiz produits laitiers animé**, de 15h à 16h par Nicolas Patou du CNIEL en partenariat avec le réseau Invitation à la Ferme, avec des assiettes de fromages bio à gagner
  - **L'apéro bio** de 17h à 19h : *avec des dégustations de Clairette de Die proposées par Olivier REY et Jacky TEYSSOT vignerons de la Drôme*
  
- **Ateliers cuisine Bio**, animations proposées par Véronique Bourfe-Rivière :
  - **Atelier « beurre manié aux noix grillées et miel »**, de 10h à 11h
  - **Quiz légumineuses et céréales bio**, de 12h à 13h *tartinade d'azukis à la crème d'ail*
  - **Goûter bio** avec atelier smoothie, de 16h à 17h
  - **Soupe bio du soir** de 17h à 18h : *lentilles vertes au gingembre*
  
- **La Bio une agriculture et une alimentation citoyenne**
  - **"le vrac liquide, une innovation dans les magasins bio"**: présentation de la distribution de produits liquides en vrac en magasin par M.Gabory, de 10h à 17h
  - **Présentation de la démarche du réseau de producteurs « Invitation à la Ferme »** suivie de dégustations de yaourts de 15h à 16h

**Evénement professionnel** : signature à 14h30 de la 13<sup>ième</sup> ferme adhérente au réseau « Invitation à la Ferme »

*Dégustations de produits bio Ile-de-France sur le stand de l'Ile-de-France Hall 7.1*

## MARDI 1<sup>er</sup> MARS

- **La cuisine Bio des chefs** : démonstrations proposées par Jean Montagard avec la participation d'élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
  - *Potage Choiseul (purée de lentilles, chiffonade d'oseille et riz)*
  - *Crème Bretonne (purée de haricots blancs soubisées à l'oignon et blancs de poireaux, légèrement tomatée)*
  - *Pannequet de poisson et de champignons*
  - *Curry d'agneau*
  - *Gigot rôti mint sauce et yorkshire pudding*
  - *Gâteau de tofu au curry, riz au trois gingembres et chutney*
  - *Salade de fruits en gelée*
  - *Strudel de la reine*
  
- **A la découverte des filières bio**
  - **Animations légumineuses et agneau bio**, de 10h à 15h, proposées par William Pauvert de Val de Gascogne, en présence de Denis Mousteau, Pierre Pradalie, Fabienne Gilot, Alain Larribeau, producteurs, et de Stephanie Lang d'Interbio Languedoc-Roussillon Midi-Pyrénées
  - **Quiz viande bio**, de 11h à 12h, animé par la Commission BIO d'INTERBEV avec des assiettes de dégustation de viandes bio à gagner
  - **Quiz produits laitiers** animé, de 15h à 16h par Nicolas Patou du CNIEL avec des assiettes de dégustation de fromages bio à gagner
  - **Animations pain bio Ile-de-France** de 15h à 17h : quiz, fabrication du pain, présentation des farines, dégustations des pains variés proposée par Hugo Guggenduhl du GAB Ile-de France
  - **Goûter bio**, de 16h à 17h
  - **L'apéro bio** de 17h à 19h : avec des dégustations de Clairette de Die proposées par Bernard BRUN et Patrick BERTHET vignerons de la Drôme
  
- **La Bio, une agriculture et une alimentation citoyenne**
  - **Ateliers compostage** proposé par Jean-Jacques FASQUEL Maître-Composteur Consultant-formateur en prévention des déchets, de 10h à 18h
  - **Présentation de la démarche AMAP Ile-de France** proposé par Anne Lebec, de 17h à 18h

*Dégustation de produits bio Ile-de-France sur le stand de l'Ile-de-France Hall 7.1*

## MERCREDI 2 MARS

- **La cuisine Bio des chefs** : démonstrations proposées par Jean Montagard avec la participation d'élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
  - *Crème Champenoise*
  - *Pissaladière*
  - *Salade exotique au gingembre*
  - *Epaule de porc en cassoulet*
  - *Potée flamande aux deux choux*
  - *Bitokes à la Russe*
  - *Choux à la crème*
  - *Biscuit roulé au chocolat*
  
- **A la découverte des filières et des produits bio**
  - **Quiz viande bio**, de 11h à 12h, animé par la Commission BIO d'INTERBEV avec des assiettes de dégustation de viandes bio à gagner
  - **Quiz produits laitiers** animé, de 15h à 16h par Nicolas Patou du CNIEL avec des assiettes de dégustation de fromages bio à gagner
  - **Goûter bio**, de 16h à 17h
  - **L'apéro bio** de 17h à 19h : avec des dégustations de Clairette de Die proposées par Joël BAIETTO et Jacky TEYSSOT vignerons de la Drôme
  
- **La Bio, une agriculture et une alimentation citoyenne**
  - **Ateliers compostage** proposé par Jean-Jacques FASQUEL Maître-Composteur Consultant-formateur en prévention des déchets, de 10h à 18h
  - **Une initiative citoyenne "Défi familles à alimentation positive"** de 10h à 12h présentée par Ludovic DESBRUS, président de Corabio, avec la participation de Stéphanie Pageot de la FNAB et de Valerie Le Toux de l'association Bio consom'acteurs qui interviendront sur le sujet de "La Bio pour Tous".
  - **Démonstration de l'outil Panier Local pour les professionnels de la restauration collective** proposé de 14h30 à 15h30 par Ludovic de Beaurepaire (Panier Local) avec la présence d'Eric Grunewald (Manger Bio Ici et Maintenant) et de Catherine Urvoy (Manger Bio 44)
  - **Présentation des nouveaux sites [www.repasbio.org](http://www.repasbio.org) et [www.restaurationbio.org](http://www.restaurationbio.org)** de 15h30 à 16h30 avec la participation de Julie Portier de la FNAB
  - **Les clés de la réussite pour créer et pérenniser son AMAP** présenté de 16h30 à 17h30 par Ludovic De Beaurepaire (Panier Local) et Alexis Dupuis (Association Energie Locale)

**Evénement professionnel** : signature à 16h de la convention ITAB/FNAB

*Journée restauration collective Bio dans les collèges de la Drôme sur le stand de la Drôme Hall 4*  
*Journée bio sur le stand région Nord-Pas-de-Calais Hall 7.1*  
*Dégustation de produits bio Ile-de-France sur le stand de l'Ile-de-France Hall 7.1*

## JEUDI 3 MARS

- **La Bio en restauration collective : une démarche globale** : présentation de 11h30 à 14h00 de la démarche entreprise dans les collèges de la Drôme (lutte anti-gaspi, compost, limitation des déchets, prix...) par le chef Philippe Collet et de Gaëlle Gregory (diététicienne du département). Animations autour d'un quiz sur les produits bio de la Drôme avec des dégustations de recettes proposées dans les collèges du département.
- **La cuisine Bio des chefs** : démonstrations proposées par Jean Montagard avec la participation d'élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
  - *Crème Algérienne (purée de patates douces aux avelines torréfiées)*
  - *Carolines à la mousse de céleri*
  - *Blanquette de veau au citron vert*
  - *Crique et compote de chou Pet Sai*
  - *Paupiettes de veau aux champignons*
  - *Oignons farcis à la mexicaine*
  - *Charlotte aux pommes*
  - *Gâteau de semoule aux pommes et pruneaux*
  - *Bavarois à la mandarine*
- **A la découverte des filières bio**
  - **Quiz viande bio**, de 11h à 12h, animé par la Commission BIO d'INTERBEV avec des assiettes de dégustation de viandes bio à gagner
  - **Quiz produits laitiers** animé, de 15h à 16h par Nicolas Patou du CNIEL avec des assiettes de dégustation de fromages bio à gagner
- **Découverte des produits bio des Lycées Agricoles** : animation, quiz et dégustations proposées par Richard Boutin de la Boutique des Lycées de 10h à 17h
- **Ateliers cuisine Bio**, animations proposées par Véronique Bourfe-Rivière :
  - **Atelier « Tartinade de pois cassés sucrés »**, de 10h à 11h
  - **Atelier « Salade de riz aux champignons, algues et cornichons »**, de 11h à 12h
  - **Quiz légumineuses et céréales bio**, de 12h à 13h, en partenariat avec le GIE légumes secs bio de Vendée en présence de producteurs
  - **Atelier salade bio** de 14h à 15h
  - **Goûter bio** avec atelier smoothie, de 16h à 17h avec jeu ludobio animé par Fanny Métayer de l'association Bio Consom'acteurs
  - **Soupe bio du soir** de 17h à 18h : *minestrone au lard*

*Tenue du Séminaire international de l'Agence BIO à l'Ecole Novancia – métro Montparnasse – inscription sur [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)*

## VENDREDI 4 MARS

- **La cuisine Bio des chefs** : démonstrations proposées par Jean Montagard avec la participation d'élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
  - *Crème Bretonne (purée de haricots blancs soubisées à l'oignon et blancs de poireaux, légèrement tomatée)*
  - *Poulet rôti (à déguster tout simplement)*
  - *Suprême de volaille Maryland, sauce curry, galette de maïs et bananes panées*
  - *Poule au pot*
  - *Pennes aux citrons et à la crème d'avocat*
  - *Cuisses de volailles au paprika et Kasha à la crème*
  - *Beignets de pommes et cannelle*
  - *Saint-Honoré*
- **Découverte des produits bio des Lycées Agricoles** : animation, quiz et dégustations proposées de 10h à 17h par Richard Boutin de la Boutique des Lycées et par Marie-Joelle Lozach enseignante Réseau Formabio et Pierre Lecomte (professeur de génie alimentaire) de l'ENIL/ENSMIC de Surgères accompagnés de Elia Terrien et Guillaume Bocquet, étudiants de BTS Science et Technologie des Aliments.
- **A la découverte des filières bio**
  - **Quiz viande bio**, de 11h à 12h, animé par la Commission BIO d'INTERBEV avec des assiettes de dégustation de viandes bio à gagner
  - **Quiz produits laitiers** animé, de 15h à 16h par Nicolas Patou du CNIEL avec des assiettes de dégustation de fromages bio à gagner
  - **Animation œnologique** proposée de 15h à 16h par Thibault Lafarie, œnologue spécialiste du vin bio
- **Ateliers cuisine Bio, journée spéciale aviculture bio**, animations proposées par Véronique Bourfe-Rivière :
  - **Ateliers fabrication nuggets et boulettes de poulet**, de 10h à 11h
  - **Démonstrations de « découpe volaille »**, proposées de 12h à 13h par Bernard Devoucoux, éleveur en Auvergne et Président de la commission bio du Synalaf et dégustation de nuggets et de boulettes de poulet
  - **Quiz légumineuses et céréales**, de 12h à 13h, en partenariat avec le GIE légumes secs bio de Vendée en présence de producteurs
  - **Atelier omelette aux légumes** de 14h à 15h
  - **Goûter bio** avec atelier smoothie, de 16h à 17h avec jeu ludobio animé par Valerie Le Toux Bio de l'association Bio Consom'acteurs
  - **Soupe bio du soir** de 17h à 18h : *bouillon de poulet*
- **La Bio, une agriculture et une alimentation citoyenne**
  - **Rencontres sur le thème « les AMAP et l'alimentation citoyenne »** de 11h à 12h avec la participation de Julien Adda et Stéphanie Pageot de la FNAB

**Événement professionnel** : de 9h30 à 10h30, présentation par Vincent HOUBEN (chambre d'agriculture des Pays de la Loire) de l'outil conçu dans le cadre du projet CASDAR AVIALIM BIO "Proposer des solutions et outils techniques pour accompagner le passage à une alimentation 100 % bio en élevage avicole biologique"

## SAMEDI 5 MARS

- **La cuisine Bio des chefs** : démonstrations proposées par Jean Montagard avec la participation d'élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
  - *Crème Saint-Cloud (purée de pois cassés aux laitues, garnir julienne de laitue, croûtons frits et cerfeuil)*
  - *Feuille de brick aux poireaux, salade d'endives et de mâche avec sauce tofu*
  - *Sauté de bœuf Stroganoff*
  - *Fondue Bourguignonne*
  - *Pain de champignons au millet*
  - *Démonstration de dressings*
  - *Tourte de blettes*
  - *Tartine de pain au chocolat*
  - *Œufs à la neige*
  
- **A la découverte des filières bio**
  - **Animation huiles bio** proposée de 10h à 12h par Bernadette Ragot, professionnelle du secteur
  - **Animation de dégustation de malt torréfié** proposée par Yoann Gouery et Nathalie Porée
  - **Quiz produits laitiers bio** animé, de 15h à 16h par Nicolas Patou du CNIEL
- **Ateliers cuisine Bio**, avec des animations proposées par Véronique Bourfe-Rivière :
  - **Atelier soupe bio de courge shiatsu** en partenariat avec Les paniers bio du Val de Loire, de 10h à 11h
  - **Atelier Tartare de bœuf et coleslaw bio**, de 12h à 13h
  - **Atelier « Dressing » (vinaigrette et sauce) et découverte des huiles bio**, de 14h à 15h, avec dégustation de légumes du Val de Loire : *salade de mâche et un carpaccio de radis noir*
  - **Goûter bio** avec atelier smoothie, de 16h à 17h en partenariat avec Amandine Rachenne
  - **Quiz légumineuses et céréales bio** de 17h à 18h : *Crêpes à la farine de pois chiches et aux épices*
- **La Bio, une agriculture et une alimentation citoyenne**
  - **Atelier jardinage bio, compostage, biodiversité**, proposé par Jean-Luc Sacquet, jardinier, de 10h à 18h
  - **Présentation des Paniers Bio du Val de Loire** de 11h à 15h par Julien PICQ chargé de développement en Ile-de-France des paniers Val Bio Centre. Les paniers de fruits et légumes bio sont livrés aux particuliers sur abonnement dans des points de dépôts en Ile-de-France, avec un volet économie sociale et solidaire lié au partenariat avec des structures d'insertion pour la mise en paniers et la livraison.

## DIMANCHE 6 MARS

- **La cuisine Bio des chefs** : démonstrations proposées par Jean Montagard avec la participation d'élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
  - *Crème Reine Margot (purée de volaille au lait d'amandes garnir de petites quenelles de volaille à la poudre de pistache)*
  - *Patate fondante aux agrumes et épinards concassés à la crème*
  - *Pommes de terre farcies à l'agneau*
  - *Côtes de porc Grand'mère*
  - *Démonstration et dégustation de dressings*
  - *Tiramisù*
  - *Crème frite à l'orange*
  - *Gâteau de riz Impératrice*
  
- **Ateliers cuisine Bio**, animations proposées par Véronique Bourfe-Rivière :
  - **Atelier beurre manié**, de 10h à 11h
  - **Quiz légumineuses et céréales bio**, de 11h à 12h : *houmous de pois chiches aux tomates séchées*
  - **Atelier Tartare de bœuf bio**, de 12h à 13h
  - **Atelier « Dressing » (vinaigrette et sauce) et découverte des huiles bio**, de 14h à 15h
  - **Goûter bio** avec atelier smoothie, de 15h à 16h avec la participation de Valérie Jacquier, diététicienne et administratrice de l'Association Bio Consom'acteurs
  
- **La Bio, une agriculture et une alimentation citoyenne**
  - **Atelier jardinage bio, compostage, biodiversité**, proposé par Jean-Luc Sacquet, jardinier, de 10h à 18h
  
- **Tirage au sort des gagnants du jeu de la Bio** à 16h