



L'Agence BIO au Salon International de  
l'Agriculture 2017  
Pavillon 4, emplacement B018

**Planning prévisionnel des animations et rencontres  
sur le stand de l'Agence BIO  
au Salon de l'Agriculture 2017**

*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.



CAMPAGNE FINANÇÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE



## SAMEDI 25 FEVRIER

**La Bio au menu des chefs** : démonstrations et dégustations proposées par le chef Jean Montagard et les élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table

- *Crème de pois cassés*
- *Galette et raita à l'Indienne*
- *Couscous de légumes*
- *Échine de porc à l'ananas et citronnelle*
- *Longe de porc au miel et aux épices*
- *Pudding diplomate*
- *Sablés confiture*
- *Cake aux fruits et citrons*

**Les ateliers cuisine Bio**, proposés par Dounia Silem :

- 9h30 -11h **Le petit déjeuner bio** : *pain perdu et smoothies fruits et légumes*
- 11h-13h **Atelier cakes salés**
- 14h-15h **Atelier cakes sucrés**
- 17h-18h **Soupe bio du soir**

**Des animations de découverte des produits bio**, avec des producteurs ou entreprises bio :

- 14h - 15h **Atelier « Dressing » (vinaigrette et sauce) et découverte des huiles bio**
- 15h-16h **Quizz produits laitiers bio** proposé par le CNIEL avec des dégustations de fromages à gagner
- 17h-19h **Animation de découverte des vins bio**, proposée par un caviste et un formateur à l'école du vin bio

**La Bio c'est aussi pour les enfants !**

- 14h - 17h **Des animations ludo-pédagogiques** animées par le réseau Bio Consom'acteurs et des diététiciennes pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant
- 16h - 17h **Le goûter bio** proposé par Dounia Silem : *atelier smoothies*

## DIMANCHE 26 FEVRIER

**La Bio au menu des chefs** : démonstrations et dégustations proposées par le chef Jean Montagard et les élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table

- *Salade de haricots blancs au vinaigre de vin*
- *Tartare d'algues et salade de concombre*
- *Blanquette de veau au citron vert*
- *Gâteau de tofu au curry*
- *Sauce chutney*
- *Tarte au citron*
- *Salade de fruits en gelée*
- *Démonstration et dégustation de dressing*

**Les ateliers cuisine Bio**, proposés par Dounia Silem :

- 9h30 -11h30 **Le brunch bio** : *crêpes à la farine de châtaigne, pancakes au potimarron et zestes de citron, "mat'faim", smoothies de fruits et légumes de saison*
- 13h-14h **Crêpes salées à la bière**
- 17h-18h **Soupe bio du soir**

**Des animations de découverte des produits bio**, avec des producteurs ou entreprises bio :

- 11h30 - 13h **Quizz viande bio** animé par la Commission BIO d'INTERBEV avec des assiettes de dégustation de viandes bio à gagner
- 13h-15h **Animation malt et bière** proposée par un malteur bio
- 15h-16h **Quizz produits laitiers bio** proposé par le CNIEL avec des dégustations de fromages à gagner
- 17h-19h **L'apéro bio : animation malt et bière** proposée par un malteur bio

**La Bio c'est aussi pour les enfants !**

- 14h - 17h **Des animations ludo-pédagogiques** animées par le réseau Bio Consom'acteurs et des diététiciennes pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant
- 14h-15h **Les enfants mettent la main à la pâte** proposé par Dounia Silem : *réalisation de smoothie, milkshake et gâteau au yaourt*
- 16h - 17h **Le goûter bio** proposé par Dounia Silem : *gâteau maison, dégustations de yaourt, de laits et de pommes*

**Des temps forts**

- 9h-13h **L'agriculture bio en Ile de France** présentation proposée par le Groupement des Agriculteurs Bio d'Ile de France
- 14h30 - 15h00: **Atelier pratique** à destination des visiteurs professionnels sur le thème « **le marché de la Bio en France : quelles tendances et les perspectives d'évolution** » présenté par Florent Guhl, dans le village des professionnels au cœur du pavillon 1 stand P 030

## LUNDI 27 FEVRIER

**La Bio au menu des chefs** : démonstrations et dégustations proposées par le chef Jean Montagard et les élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table

- *Salade exotique au gingembre*
- *Champignons aux épices*
- *Paupiettes de veau aux champignons*
- *Blinis aux légumes sauce paprika*
- *Gâteau de semoule*
- *Œufs à la neige*
- *Choux à la crème*

**Journée céréales/meunerie/boulangerie** avec des démonstrations et des dégustations proposées par Cécile et Thierry Hermeline, paysans boulangers du Perche

- 9h-11h **Démonstrations et dégustations de pains**
- 13h-15h **Animation burger de céréales**
- 16h-18h **Démonstrations et dégustations de pains**

**Des animations de découverte des produits bio**, avec des producteurs ou entreprises bio :

- 11h30 - 13h **Quizz viande bio** animé par la Commission BIO d'INTERBEV avec des assiettes de dégustation de viandes bio à gagner
- 11h-13h et 15h-17h **Atelier champignons bio** avec la participation du secrétaire général de l'association des producteurs et transformateurs de produits bio
- 15h-16h **Quizz produits laitiers bio** proposé par le CNIEL, avec des dégustations de fromages à gagner
- 17h-19h **L'apéro bio** avec des dégustations de Clairette de Die présentées par des producteurs

**La Bio c'est aussi pour les enfants !**

- 16h - 17h **Le goûter bio** proposé par Cécile et Thierry Hermeline: *tartines maisons*

**Des temps forts**

- 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 FEVRIER

**La Bio au menu des chefs** : démonstrations et dégustations proposées par le chef Jean Montagard et les élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table

- *Salade d'agrumes à la crème de soja*
- *Brick comme à Sidi Boussaïd*
- *Hachis parmentier à la viande*
- *Gâteau de brocolis au millet*
- *Meringue chantilly*
- *Strudel de l'Impératrice*

**Les ateliers cuisine Bio**, proposés par Véronique Bourfe-Rivière:

- 9h-10h **Atelier beurre aromatisé** *nougatine de tournesol, copeaux de chocolat*
- 10h -11h30 **Houmous de lentilles roses**
- 14h-15h **Atelier dressing** : *huile d'olive, zeste et jus d'orange*
- 17h-18h **Soupe bio du soir**: *céleri rave lait de coco curry*

**Des animations de découverte des produits bio**, avec des producteurs ou entreprises bio :

- 10h -11h30 **Quizz légumineuses et céréales**
- 11h30 - 13h **Quizz viande bio** animé par la Commission BIO d'INTERBEV avec des assiettes de dégustation de viandes bio à gagner
- 13h-15h **Animation malt et bière** proposée par un malteur bio
- 15h-16h **Quizz produits laitiers bio** proposé par le CNIEL avec des dégustations de fromages à gagner
- 17h-19h **L'apéro bio : animation malt et bière** proposée par un malteur bio

**La Bio c'est aussi pour les enfants !**

- 16h - 17h **Le goûter bio** proposé par Véronique Bourfe-Rivière: *smoothies de saison et crêpioux flocons d'avoine, pommes, raisins secs*

**Des temps forts**

- 9h30-17h30 **Rediffusion en direct du Séminaire International de l'Agence BIO**, qui portera sur l'état des marchés bio, les motivations des consommateurs et les moyens de communication dans différents pays.

## MERCREDI 1 MARS

**La Bio au menu des chefs** : démonstrations et dégustations proposées par le chef Jean Montagard et les élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table

- *Le cresson (potage, canapé, dressing etc...)*
- *Endives farcies d'une purée de patate douce en chemise*
- *Pièce de bœuf rôtie*
- *Biscuit roulé au chocolat*
- *Tarte aux pommes*
- *Blanc manger à la banane*

**Journée spéciale Hauts-de-France avec des ateliers cuisine Bio**, proposés par Véronique Bourfe-Rivière:

- 9h-10h **Atelier beurre aromatisé algues citron échalote**
- 10h -11h30 **Lobio aux lingots du Nord**
- 14h-15h **Atelier dressing : huile d'olive, zeste et jus d'orange**
- 17h-18h **Soupe bio du soir: velouté d'endives à la mimolette**

**Des animations de découverte des produits bio**, avec des producteurs ou entreprises bio :

- 10h -11h30 **Quizz légumineuses et céréales**
- 11h30 - 13h **Quizz viande bio** animé par la Commission BIO d'INTERBEV avec des assiettes de dégustation de viandes bio à gagner
- 11h30 à 13h **Ateliers boucherie bio** proposés par un boucher
- 15h-16h **Quizz produits laitiers bio** proposé par le CNIEL avec des dégustations de fromages à gagner
- 17h-19h **L'apéro bio** : avec des dégustations de Clairette de Die proposées par des producteurs

### **La Bio c'est aussi pour les enfants !**

- 14h - 17h **Des animations ludo-pédagogiques** animées par le réseau Bio Consom'acteurs et des diététiciennes pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant
- 14h-15h **Les enfants mettent la main à la pâte** proposé par Véronique Bourfe-Rivière : *réalisation de flamiche au Maroilles*
- 16h - 17h **Le goûter bio** proposé par Véronique Bourfe-Rivière: *tarte au sucre et smoothies et dégustations de produits laitiers et de crèmes végétales*

### **Des temps forts**

- 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 renouvée de bonnes pratiques de commercialisation avec les opérateurs de la filière.

## JEUDI 2 MARS

**La Bio au menu des chefs** : démonstrations et dégustations proposées par le chef Jean Montagard et les élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table

- *Pissaladière*
- *Panisses*
- *Gigot rôti mint sauce et yorkshire pudding*
- *Curry d'agneau*
- *Crème de potimarron au gingembre*
- *Beignet de pommes*
- *Tourte de blettes*
- *Bijoux de Nice*

**Les ateliers cuisine Bio**, proposés par Véronique Bourfe-Rivière:

- 9h-10h **Atelier beurre aromatisé orange cannelle pavot**
- 10h -11h30 **Salade de pois chiches et carottes au cumin**
- 14h-15h **Atelier dressing** : *vinaigre de riz, gingembre, ail, huile de sésame*
- 17h-18h **Soupe bio du soir**: *céleri rave lait de coco curry*

**Des animations de découverte des produits bio**, avec des producteurs ou entreprises bio :

- 10h -11h30 **Quizz légumineuses et céréales** en présence d'un meunier avec des dégustations de crêpes et galettes
- 10h-16h : **Découverte de l'agneau, des légumineuses et des huiles bio** proposées par des producteurs bio
- 11h30 - 13h **Quizz viande bio** animé par la Commission BIO d'INTERBEV avec des assiettes de dégustation de viandes bio à gagner
- 11h30 à 13h **Ateliers boucherie bio** proposés par un boucher
- 15h-16h **Quizz produits laitiers bio** proposé par le CNIEL avec des dégustations de fromages à gagner
- 16h-19h **Découverte des produits bio des Lycées Agricoles** : animation, quizz et dégustations proposées par Richard Boutin de la Boutique des Lycées
- 17h-19h **L'apéro bio** : avec des dégustations de Clairette de Die proposées par des producteurs

**La Bio c'est aussi pour les enfants !**

16h - 17h **Le goûter bio** proposé par Véronique Bourfe-Rivière: *bread and butter pudding et smoothies*

**Des temps forts**

- 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, Florent Guhl (directeur 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

**La Bio au menu des chefs** : démonstrations et dégustations proposées par le chef Jean Montagard et les élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table

- *Houmous*
- *Feuilles de brick aux poireaux*
- *Suprême de volaille Maryland*
- *Cuisse de volailles au paprika à la Hongroise*
- *Gâteau de riz à l'Impératrice*
- *Mousse au chocolat*

**Les ateliers cuisine Bio**, proposés par Véronique Bourfe-Rivière:

- 9h-10h **Atelier beurre aromatisé** *chocolat amandes*
- 10h -11h30 **Salade de lentilles beluga, truite fumée et légumes du Val de Loire, au citron**
- 11h30-13h **Ateliers nuggets**
- 14h-15h **Atelier dressing** : *purée de cajou, ail, herbes, shoyou*
- 17h-18h **Soupe bio du soir**: *betterave*

**Des animations de découverte des produits bio**, avec des producteurs ou entreprises bio :

- 10h -11h30 **Quizz légumineuses et céréales**
- 15h-16h **Quizz produits laitiers bio** proposé par le CNIEL avec des dégustations de fromages à gagner
- 17h-19h **Animation de découverte des vins bio**, animation proposée par un caviste et un formateur à l'école du vin bio

### **La Bio c'est aussi pour les enfants !**

16h - 17h **Le goûter bio** proposé par Véronique Bourfe-Rivière: *gâteau chododura et smoothies* et des dégustations de pommes proposées par des producteurs

### **Des temps forts**

- 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'une 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 : Agriculture Biologique 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.

## SAMEDI 4 MARS

**La Bio au menu des chefs** : démonstrations et dégustations proposées par le chef Jean Montagard et les élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table

- *Artichauts de Jérusalem au curry*
- *Œufs farcis Chimay*
- *Sauté de bœuf Stroganoff*
- *Fondue Bourguignonne*
- *Spaghetti aux zestes de citron et d'oranges*
- *Tiramisu*
- *Bavarois de bananes sauce chocolat*
- *Tarte fine aux courges et crème d'amande*

**Les ateliers cuisine Bio**, proposés par Véronique Bourfe-Rivière:

- 9h-10h **Atelier beurre aromatisé fines herbes**
- 10h -11h30 **confit de lentilles au gingembre**
- 14h-15h **Atelier dressing** : *purée de cajou, ail, herbes, shoyou*
- 17h-18h **Soupe bio du soir**: *Minestrone du val de Loire au lard*

**Des animations de découverte des produits bio**, avec des producteurs ou entreprises bio :

- 9h-13h : **Animation découverte de la fleur de sel de Camargue** avec la participation d'un saunier
- 10h -11h30 **Quizz légumineuses et céréales**
- 11h-13h, 14h-15h et 17h-18h **Présentation de la démarche des Paniers Bio du Val de Loire**
- 15h-16h **Quizz produits laitiers bio** proposé par le CNIEL avec des dégustations de fromages à gagner

**La Bio c'est aussi pour les enfants !**

- 14h - 17h **Des animations ludo-pédagogiques** animées par le réseau Bio Consom'acteurs pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant
- 14h-15h **Les enfants mettent la main à la pâte** proposé par Véronique Bourfe-Rivière : *réalisation de Coleslaw (chou, carottes pommes du val de Loire)*
- 16h - 17h **Le goûter bio** proposé par Véronique Bourfe-Rivière: *gâteau yaourt aux pommes, smoothies* et dégustations de pommes proposées par des producteurs

## DIMANCHE 5 MARS

**La Bio au menu des chefs** : démonstrations et dégustations proposées par le chef Jean Montagard et les élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table

- *Quiche d'endives*
- *Salade d'endives aux noix*
- *Epaule de porc en cassoulet*
- *Écrasé d'avocats aux olives*
- *Pain de champignons au millet*
- *Gâteau à la banane*
- *Clafoutis aux pains d'épices*
- *Panacotta*

**Les ateliers cuisine Bio**, proposés par Véronique Bourfe-Rivière:

- 9h30 -13h **Le brunch bio Val de Loire** : *blinis, omelettes au fromage*

**Des animations de découverte des produits bio**, avec des producteurs ou entreprises bio :

- 9h30 -13h **Découverte de la margarine et des yaourts au soja bio** proposée par une entreprise
- 11h-13h et 14h-17h **Présentation de la démarche des Paniers Bio du Val de Loire**
- 15h-16h **Quizz produits laitiers bio** proposé par le CNIEL avec des dégustations de fromages à gagner

**La Bio c'est aussi pour les enfants !**

- 14h-15h **Les enfants mettent la main à la pâte** proposé par Véronique Bourfe-Rivière : *réalisation purées rose et orange (betterave aux pommes, potimarron à l'orange)*
- 16h - 17h **Le goûter bio** proposé par Véronique Bourfe-Rivière: *smoothies et congolais maison*

**Temps fort**

- 16h **Tirage au sort des gagnants du jeu de la Bio** (20 paniers garnis de produits bio à gagner jeu pour les adultes et 20 jeux de sociétés pour les enfants)