



LA BIO A LA RENCONTRE DES CONSOMMATEURS AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Objet : Les produits issus de l'agriculture biologique s'ancrent de plus en plus dans les habitudes de consommation des Français. D'après le 4^{ème} Baromètre Agence BIO / CSA, plus de **4 Français sur 10** consomment au moins une fois par mois un produit bio, **23%** au moins une fois par semaine et **7%** tous les jours. Pour en savoir plus sur les produits biologiques, l'Agence BIO et ses partenaires vont à la rencontre du public, du 3 au 11 mars prochain, au Salon International de l'Agriculture, Porte de Versailles.

Tous les visiteurs sont invités à s'arrêter sur l'Espace Bio, Hall 3, allée H, stand 4, véritable pôle de rencontre autour de l'agriculture bio sur le Salon réalisé avec le soutien de la Commission Européenne. A côté de l'Agence BIO, participeront la Drôme - 1^{er} département bio de France - et l'association Agriculture Biologique en Picardie, pour répondre à toutes les questions, du grand public comme des professionnels, et proposer des animations et dégustations.

Point d'orgue de l'événement : le 8 mars, un séminaire d'information et de réflexion réunira des experts internationaux pour aborder les questions relatives aux « *évolutions des marchés et des stratégies en Europe et aux Etats-Unis pour le développement de l'agriculture biologique et ses filières* ».

L'espace de l'Agence Bio

L'espace de l'Agence Bio, convivial et pédagogique, permettra au public de s'informer sur les valeurs et principes de ce mode de production en rencontrant « les acteurs de la Bio » ou tout simplement en participant aux animations culinaires et de découverte organisées quotidiennement.

Des informations pourront y être données pour permettre aux visiteurs de trouver les produits bio sur l'ensemble du Salon.

Initiation aux filières et découverte des « amis de la bio »

Des présentations végétales, **animées et commentées par des spécialistes de la bio**, amèneront les visiteurs à découvrir les spécificités des différentes filières bio, la diversité des produits bio et le rôle des « amis de la bio » (coccinelles, abeilles et vers de terre).

Des **points d'initiations aux filières** apporteront aux visiteurs les informations clés sur les huiles, l'élevage, les plantes aromatiques et médicinales, les céréales, et les fruits, vins et légumes bio.



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE
ET DE L'AGENCE BIO

Des **présentations et dégustations** des différentes huiles végétales bio, de découverte des senteurs des huiles essentielles bio, de fabrication de pain par les boulangers picards et de jardinage bio, avec la participation de Jean Louis Sacquet, jardinier bio, compléteront de façon ludique et vivante la visite de cet espace initiation aux filières bio.

Producteurs et professionnels présenteront également les « **amis de la bio** » présents sur le stand avec des « **rencontres/découvertes** » sur :

- les abeilles et le fonctionnement d'une ruche, animées les dimanches de 14h à 15h30 par Monsieur Gil de l'UNAF,
- les vers de terre et la qualité des sols, présentées par Madame Allart de Vers la Terre,
- les coccinelles et le rôle des insectes prédateurs en agriculture biologique, proposées par les enseignants du réseau Formabio.

L'espace information et rencontres professionnelles

◆ « Les acteurs de la bio se mobilisent »

Tout au long du salon, les **professionnels de la bio** (producteurs, transformateurs, etc.) se tiendront à la disposition du public pour toute information sur la bio, sa réglementation, son marché, les clés du succès...

Chaque jour, des **experts ou personnalités de la bio** répondront aux questions des visiteurs, et notamment aux professionnels qui souhaitent s'informer sur les modalités de conversion.

◆ La bio en images

Toute la bio (son mode de production, ses atouts pour l'environnement, ses acteurs, ...) racontée par l'intermédiaire de **reportages** effectués auprès de professionnels bio. Plusieurs fois par jour, le diaporama de la bio sera diffusé sur le stand de l'Agence Bio, en alternance avec les images des animations de la Drôme réalisées lors du SIA.

Le jeu bio des quatre saisons

Chaque visiteur, adulte comme enfant, pourra participer à la première vague du jeu bio organisé par l'Agence Bio.

Pour gagner, il suffira de répondre juste aux questions de la bio. Chacun pourra tenter sa chance en utilisant la borne informatique située sur le stand de l'Agence Bio. Un **tirage au sort le 11 mars à 16h** désignera les gagnants des lots bios.

C'est bon, c'est bio, cuisinons bio !

Chaque jour, le Chef Jean Bretagne dévoilera aux visiteurs les multiples saveurs des produits bio, **authentiques et parfois insolites** !

Chacun pourra se laisser tenter par les petits déjeuners bio, les menus régionaux aux saveurs des productions bio des régions françaises ou par les ateliers de démonstration de cuisine bio, que notre Chef proposera tout au long de la journée.

◆ La journée commence bio !

Chaque matin, commencez votre journée en bio !

Jean Bretagne accueillera les gourmands de 9h30 à 11h avec du pain frais des boulangers picards, des confitures corses, du beurre, de la crème Budwig (mélange

savoureux de fromage blanc, de céréales, de miel et de fruits), des jus de fruits, du café bio et équitable, du lait,...

Un régal de petit déjeuner bio à découvrir !

◆ **Déjeuner bio en région**

Entre 12h et 14h, notre Chef proposera aux visiteurs de partir à la découverte des produits bio de nos régions et de leurs palettes de saveurs. Aussi, chaque jour, Jean Bretagne cuisinera des mets d'une région différente, accompagné par des producteurs locaux soucieux de faire découvrir leurs productions et leur terroir.

Au programme :

- **Samedi 3 mars** :

« **A la découverte des spécialités Picardes bio** »: flamiche aux poireaux, soupe aux endives, bisteux, accompagné de champagne, de cidre et du pain bio ultra frais, fabriqué sur place par les boulangers picards. Des producteurs, Catherine Terret, éleveur de bovins, Raoul Leturcq, producteur céréalier et Christophe Lefèvre, producteur de champagne, se joindront à Monsieur Bretagne pour présenter leurs produits et les faire savourer.

- **Dimanche 4 mars** :

« **A la découverte des saveurs bio de Basse-Normandie** » : tarte au camembert, poulet au cidre, plateau de fromages, et rissolé de pommes caramélisées, accompagné de cidre et de jus de pommes.

- **Lundi 5 mars** :

« **A la découverte des saveurs bio de la Région Ile de France et de la filière pain Bio Ile de France** ».

- Dès le matin, un **petit déjeuner bio Ile de France** mettra le pain Bio Ile de France à l'honneur. De 10h à 11h, des producteurs céréaliers, des meuniers, et des boulangers engagés dans la démarche Pain Bio d'Ile de France témoigneront de leurs expériences et expliqueront leur démarche aux visiteurs et professionnels. Ces rencontres se poursuivront toute la journée.
- **Le déjeuner bio Ile de France** comprendra des dégustations de tarte à la patate et au brie, de brie de Meaux présenté par son producteur Monsieur Boudin, de salade de cresson, accompagné de pain Bio Ile de France, de jus de pommes et de cidre.

- **Mardi 6 mars** :

« **A la découverte des saveurs bio des Pays de la Loire** » : brochettes de dinde, tarte au potimarron, les pommes dans tous leurs états, entremets, compotes et jus de fruits.

- **Mercredi 7 mars** :

« **A la découverte des saveurs bio de la Drôme** » : toute la journée, des animations culinaires et des dégustations seront réalisées par une équipe de cuisiniers de la Drôme sur l'espace cuisine. Les dégustations auront lieu à 11h30, 14h30 et 16h et alterneront avec des ateliers « préparation cuisine à la croc » à 10h30, 13h30 et 16h et avec un atelier « décoration culinaire » à 16h. De plus, ce jour là, **la présentation à la presse des lauréats du concours Hachette** se déroulera à 12h30 sur le stand de la région Pays de la Loire, Hall 7.2 – stand n°H 22 – 26.

- **Jeudi 8 mars :**
« **A la découverte des saveurs bio de Midi-Pyrénées** » : Cassoulet de pois chiches, tarte au Roquefort et dégustations de Roquefort.
- **Vendredi 9 mars :**
« **A la découverte des saveurs bio Corses** » : dégustation de polenta de châtaigne accompagnée de charcuteries et de fromage frais de brebis corses ainsi que de confitures de figues et d'agrumes. Les vins corses et du jus de clémentines agrémenteront ces dégustations co-animées par Laurent Vincensini, producteur corse.
- **Samedi 10 mars :**
« **A la découverte des saveurs bio de Poitou-Charentes** » : fromages de chèvres au miel – présentés par Monsieur Guillot, producteur - selle d'agneau aux légumes de saison accompagné de pineau des Charentes, de vins aromatisés et de cognac au pamplemousse ou de cognac au pétillant de raisin.
- **Dimanche 11 mars :**
« **A la découverte des saveurs bio de la région Centre** » : confit de betteraves, salade de lentilles du Berry, agneau du chef, plateau de fromages et tarte tatin, accompagné de vins de Touraine présentés par Christophe Foucher, viticulteur et Claude Gaulandeu (GIE des éleveurs bio du Loir et Cher).

◆ **L'après-midi se déguste en bio !**

Chaque après-midi, de 15h à 17h Monsieur Bretagne vous présentera des animations culinaires bio thématiques, en compagnie de ses invités producteurs ou transformateurs bio :



- **Samedi 3 mars :**
« A la découverte des huiles issues de graines », en présence de Monsieur Garcia, et animation « jus de fruits et légumes de saison ».
- **Dimanche 4 mars :**
Animation « cuisson vapeur bio/cuisson santé » et « à vos lentilles !»
- **Lundi 5 mars :**
Animation « jus de fruits et de légumes de saison », et « à la découverte des huiles » en partenariat avec Madame Ragot.
- **Mardi 6 mars :**
« Association mets et vins » avec dégustations de côtes du Rhône proposées par Monsieur Sevestre, et animations « à la découverte des huiles » et « à vos lentilles !»
- **Jeudi 8 mars :**
Animation « cuisson vapeur bio/cuisson santé » et « à vos lentilles !»
- **Vendredi 9 mars :**
Animation crêpes au petit épeautre de la Drôme, et dégustation de Jus d'Hibiscus présentées par Monsieur Bouty.

- **Samedi 10 mars :**

Animation « à la découverte des huiles » en partenariat avec Madame Ragot, animation « bières du Pilat et poulet à la bière » et dégustation de Jus d'Hibiscus présentées par Monsieur Bouty.

- **Dimanche 11 mars :**

Dégustations de vins de Touraine proposées par Christophe Foucher, animation « viande d'agneau des éleveurs du Loir et Cher » présentée par Claude Gaulandeau et animations « jus de fruits et légumes de saison » et « à vos lentilles ! ».

Le Département de la Drôme sera présent juste à côté de l'Agence BIO

Premier département bio de France, la Drôme participera à l'espace bio sur le SIA 2007 et présentera sa grande diversité de productions ainsi que les initiatives prises en faveur du développement de l'agriculture biologique.

Tout au long du salon, l'espace bio du Conseil Général de la Drôme sera ponctué de dégustations animées par des producteurs de la Drôme, permettant aux visiteurs de découvrir la richesse de l'agriculture bio drômoise, à travers les multiples saveurs locales. Le programme des ateliers et des découvertes culinaires variera chaque jour au fil des thèmes suivants :

- **Samedi 3 mars :** l'olive et ses produits dérivés (huile, tapenades, pâtes d'olive,...). Dégustations à 12h, 14h et 16h. Animations Culturelles surprises à 11h30, 13h30, 15h30 et 17h.
- **Dimanche 4 mars :** le chocolat, avec l'atelier du chocolatier et sa fontaine de chocolat. Dégustations à 11h, 14h et 16h. Animations culturelles surprises à 10h30, 13h30, 15h30 et 17h.
- **Lundi 5 mars :** les produits laitiers, avec une mise en scène théâtralisée de la filière. Dégustations à 11h, 14h et 16h. Animations culturelles surprises à 10h30, 13h30, 15h30 et 17h.
- **Mardi 6 mars :** l'innovation. Les entreprises de la Drôme, retenues dans le cadre du concours des meilleurs projets bio innovants organisés par la Région Rhône Alpes, présenteront leurs activités. Des animations scientifiques compléteront ces ateliers de rencontre. Ateliers* « test produit » à 10h30 et 16h. Approche promotionnelle bio et dégustation à 12h. De plus, à 15h, le lancement du **tech&bio**, salon national des professionnels de l'agriculture biologique, qui se tiendra les 7 et 8 septembre 2007 dans la Drôme, sera annoncé.
- **Mercredi 7 mars :** gastronomie et restauration collective. 5 cuisiniers de collègues engagés dans l'opération « manger bio, manger mieux » proposeront, avec l'appui d'un diététicien, des ateliers* de préparation de légumes à la croc à 10h30, 13h30 et 16h30, des dégustations de plats cuisinés sur place à 11h30 et 14h30, des ateliers de décorations culinaires à 16h et un buffet à 17h.
- **Jeudi 8 mars :** la viticulture. Cette journée sera rythmée par des initiations* à la dégustations des vins, de 20 à 30 mn, animées par des professionnels à 10h30, 12h30, 13h30, 15h30 et 17h30 et des dégustations à 11h, 14h et 16h.
- **Vendredi 9 mars :** les céréales, avec une présentation de la filière pain bio locale. Dégustations à 11h, 14h, et 16h. Ateliers* « découverte des céréales » à 10h30 et 13h30. Préparation de crêpes à 14h30 et 15h30.

- **Samedi 10 mars** : les plantes à parfum, aromatiques et médicinales, avec des dégustations à 11h, 14h et 16h, des ateliers* « Fleurs et Bouquets » à 10h, 12h30, 15h et 17h30, des ateliers olfactifs* à 10h30, 13h, 15h30 et 18h, des ateliers cuisine* à 12h, 13h30 et 17h.
- **Dimanche 11 mars** : l'arboriculture (fruits, jus de fruits, compotes,...) avec des jeux* (du sac, des odeurs, des saveurs...) à 10h, 10h30, 12h, 12h30, 13h, 13h30, 15h, 15h30, 17h et 17h30.

* groupe de 15 personnes

Une équipe d'accueil se tiendra à la disposition des visiteurs pour tous renseignements sur le département de la Drôme et son agriculture. Un espace détente et des jeux interactifs sur la Drôme seront également proposés. Informations complémentaires sur le site www.ladrome.fr



Agriculture Biologique en Picardie : la filière pain bio locale

L'Agriculture Biologique en Picardie, association qui fédère l'ensemble des acteurs de la filière bio en région picarde, sera également présente sur l'espace bio dans le Hall 3 du SIA avec en particulier une présentation de la filière pain bio locale.

A deux moments de la journée, deux artisans boulangers Picards se relayeront pour animer un atelier de démonstration de fabrication de pains à partir de farine de blé et d'épeautre cuits et dégustés sur place : pétrissage et façonnage à 9h et à 11h, cuissons à 12h et 15h et dégustations à 13h et 16h.



A l'occasion de cette animation, les visiteurs pourront savourer une grande diversité de pains spéciaux et s'informer sur les différentes variétés céréales, le levain, la mouture sur meule et la filière pain bio de Picardie.

Tout au long du salon, des acteurs bio de Picardie viendront à la rencontre du public du SIA pour leur faire découvrir leurs productions locales biologiques. Informations complémentaires sur le site www.bio-picardie.com.

Un rendez-vous international : le séminaire de l'Agence BIO

L'Agence BIO organise le 8 mars 2007, pour la deuxième année consécutive dans le cadre du Salon International de l'Agriculture, un séminaire d'information et de réflexion sur l'évolution des marchés et les stratégies de développement de l'agriculture biologique et de ses filières en Europe et aux Etats-Unis. Ce séminaire se tiendra à la Porte de Versailles – Hall 7.2 – Salle Sirius A. Ce rendez-vous va en particulier permettre de faire le point sur les évolutions récentes, les facteurs de développement, la place des différentes catégories d'acteurs et leurs ambitions respectives et les perspectives d'évolution à moyen terme.

PROGRAMME DU SEMINAIRE INTERNATIONAL DE L'AGENCE BIO
8 mars 2007 - Porte de Versailles – Hall 7.2 – Salle Sirius A

9h Accueil

9h30 **Ouverture** du séminaire par *Didier Perreol, Président de l'Agence BIO*

9h40 **Mise en perspective générale** de l'évolution de la situation dans l'ensemble des Etats membres de l'Union Européenne par *Elisabeth Mercier, Directrice de l'Agence Bio,*

10h **Mise en œuvre du Plan européen** de développement de l'agriculture et de l'alimentation biologiques, en particulier du processus de révision de la réglementation européenne par *Patrice Baillieux, de la Direction Générale Agriculture et Développement rural au sein de la Commission Européenne*

10h20 Questions-réponses

11h Pause

11h15 **La politique de développement de l'agriculture biologique au Royaume-Uni** par *Andrew Eldridge du Ministère de l'Agriculture du Royaume-Uni (DEFRA), Chef de l'unité agriculture biologique*

Dans ce pays, où la Soil Association a été créée il y a plus de 60 ans, importateur net de produits biologiques avec une consommation nationale en forte augmentation, quels objectifs et moyens pour les années à venir ? Quelle articulation entre la politique publique et les organismes privés ?

11h45 **La politique de développement de l'agriculture biologique au Danemark** par *Mads Randboll Wolff Secrétaire Général du Conseil Danois de l'Agriculture Biologique près du Ministère de l'Agriculture du Danemark.*

Renommé pour ses expériences innovantes, le Danemark se singularise en étant exportateur net de produits biologiques, mais aussi fortement consommateur (6,5% du marché alimentaire national, 30% pour le lait). Comment obtient-on un tel résultat ? Quelle vision pour l'avenir ?

12h15 Questions-réponses

13h Pause – déjeuner

14h30 **Situation et perspectives de développement de l'agriculture biologique en Pologne** par *Dorota Metera Chef de projet du Bureau pour l'Europe Centrale de l'IUCN (Union Internationale pour la protection de la nature et des ressources naturelles) et directrice de Bioekspert.*

Dans ce pays où les surfaces cultivées selon le mode biologique augmentent fortement, quel est le type de développement recherché et quels sont les objectifs à terme ?

Quelles sont les spécificités de la Pologne dans ce domaine par rapport à ses voisins d'Europe Centrale et Orientale ?

15h **Débat avec la salle introduit par le témoignage rapide d'un chef d'entreprise** française partenaire industriel et commercial d'une entreprise polonaise depuis 15 ans.

15h30 Situation et perspectives de développement de l'agriculture biologique aux Etats-Unis par *Elizabeth Berry, Ministre-conseiller aux Affaires agricoles à l'Ambassade des Etats-Unis à Paris (à confirmer)*

Dans ce pays où les différences par rapport à l'Union européenne concernent tant l'agriculture conventionnelle que la réglementation du mode de production bio (qui se rapportent aussi aux produits non-alimentaires) quels enseignements en tirer ? Quels sont les facteurs du fort développement actuel et les perspectives d'évolution à terme dans un contexte où un nouveau "farm bill" est en préparation? Y a t il place pour différents modèles d'agriculture biologique ?

16h Questions-réponses

16h45 Synthèse des réflexions

17h Clôture par JM Aurand, Directeur Général des Politiques Economique et Internationale au sein du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

**Crédit photos : « Agence Bio, Sopexa Y. Bagros, Sotoven Adocom »
Merci pour les mentions.**

**Le Service de Presse de l'Agence Bio, ADOCOM
Vous remercie de votre attention
Tél : 01 48 05 19 00 Mail : adocom@adocom.fr**