



**Laissez-vous guider,
l'Agence BIO vous ouvre grand
les portes du bio
au Salon International
de l'Agriculture !**

Hall 4 - Stand B010

Février 2019



SOMMAIRE

AGENCE BIO : LE CENTRE NÉVRALGIQUE DU BIO AU SALON	4
1. Le « Parcours Bio »	
2. Le stand de l'Agence BIO et ses trois espaces	
DES ÉVÉNEMENTS EXCEPTIONNELS POUR RYTHMER LE SALON	15
1. Les Trophées de l'Excellence Bio et le livre rétrospective des 10 ans	
2. Les Agri'débats	
LES PRODUITS BIO DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE UN ENJEU MAJEUR	17
1. Journée « le bio en restauration collective » sur le stand de l'Agence BIO dont : - Les acteurs de la filière viandes bio au service de la restauration hors domicile avec la présentation des « Trophées de l'Innovation Viandes Bio en RHD » - « Manger bio et local en entreprises » - L'Etude Commerce équitable	
2. Journée « restauration collective » sur le stand de la Drôme	
AGENCE BIO : DES INITIATIVES ET DES ÉCHANGES AVEC LES AUTRES ACTEURS DU BIO	22
1. Les « Rencontres INRA »	
2. La table-ronde « Préserver la Terre »	
3. La conférence de presse « Transition énergétique »	
4. Présentation du guide « S'installer en maraîchage bio »	
5. Échanges sur le stand des Chambres d'Agriculture	

AGENCE BIO : LE CENTRE NÉVRALGIQUE DU BIO AU SALON

SUIVEZ LE GUIDE AVEC LE PARCOURS BIO !

Porte d'entrée du bio au Salon, l'Agence BIO propose aux visiteurs, pour la deuxième année consécutive, un « parcours bio » du Salon de l'Agriculture.

A l'instar du thème de l'année « Des femmes, des hommes, des talents », elle veille ainsi à mettre à l'honneur celles et ceux, producteurs, responsables publics et acteurs économiques, qui œuvrent au quotidien en faveur de l'agriculture biologique (AB).

Les visiteurs sont invités à déambuler d'un stand à l'autre à la découverte des produits bio et des animations bio. Pour les accompagner, l'Agence BIO propose le « social wall », une page web sur laquelle sont affichées toutes les publications sur les réseaux sociaux qui concernent le bio au Salon. Cet outil permet une véritable interaction : tout le monde peut publier sur les réseaux sociaux photos et informations relatives aux stands et animations bio du Salon, en les identifiant avec le hashtag #SIAbio.

Ces publications s'affichent en temps réel sur le « social wall », à retrouver sur écran tactile sur le stand de l'Agence BIO, mais aussi à tout moment et en tous lieux, sur notre site internet www.agencebio.org.

Alors à vos hashtags ! #SIAbio bien sûr, mais aussi #aliments #boissons #élevage #animations #rencontrespro et tant d'autres... Enfin, n'oubliez pas d'indiquer dans vos posts les informations pratiques (pavillon, numéro de stand, heure de l'animation le cas échéant...) afin que chacun puisse en profiter.

Ensemble, faisons vivre le bio au SIA 2019 !



IMMINENCE, AMBASSADRICE DU BIO AU SALON !

Imminence, vache égérie du Salon International de l'Agriculture 2019, est une vache 100% bio ! Un clin d'œil positif et encourageant à un secteur en pleine expansion. Le 1^{er} mars, venez faire connaissance avec Imminence dans le cadre d'une rencontre organisée par la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) et le Parc Naturel Régional de l'Avesnois.

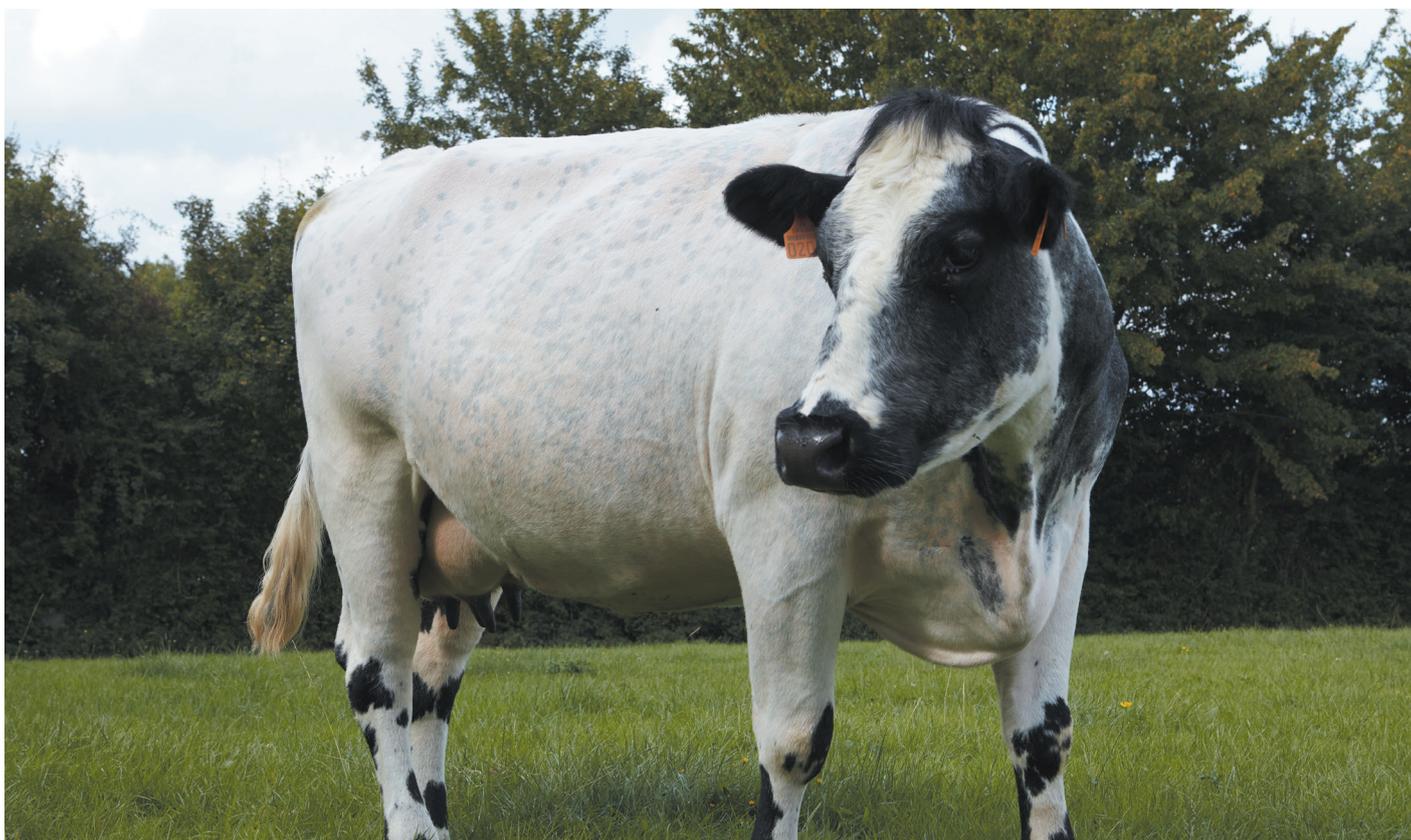
Imminence, la vache égérie du salon de l'agriculture, est cette année une vache de la race locale Bleue du Nord, élevée en bio dans le Parc Naturel Régional de l'Avesnois. Ce territoire préservé a lancé il y a plus de 10 ans une dynamique collective de développement de l'agriculture biologique, qui lui a permis d'être aujourd'hui le 1er territoire bio des Hauts-de-France. Le Parc de l'Avesnois, la FNAB et l'Union Bleue du Nord organisent une table-ronde avec Gilles DRUET, l'éleveur et tous les acteurs économiques, agricoles et institutionnels impliqués :

- Quels sont les liens entre développement de l'agriculture biologique et maintien des races locales ?
- Comment un territoire peut-il s'engager dans une dynamique collective de développement de l'agriculture biologique pour répondre aux enjeux économiques et environnementaux locaux ?

RENDEZ-VOUS

« Imminence, une vache bio de race locale dans le 1er territoire bio des Hauts-de-France »

1^{er} mars de 15h à 17h
SIA, Pavillon 1, Stand Bleue du Nord



UN STAND ÉCO-RESPONSABLE, REFLET DE L'ENGAGEMENT DURABLE DE L'AGRICULTURE BIO

Fidèle à ses engagements en faveur du développement durable, l'Agence BIO a, comme l'an passé, fait le choix d'un stand éco-responsable. Ce vaste espace de 150 m² est organisé autour de structures modulables qui offrent un champ des possibles infini. Toutes pourront être, et seront, réutilisées ultérieurement lors de prochaines manifestations.

Cette attention toute particulière portée au développement responsable ne se limite pas aux infrastructures. Elle s'accompagne d'une démarche proactive en faveur de la transition écologique par la sensibilisation à l'éco-responsabilité de l'ensemble des parties-prenantes (visiteurs, exposants, collectivités, organisations professionnelles, presse).

UN STANDISTE PRIMÉ

Ephémère Square a remporté à l'unanimité « Le Grand Prix Heavent Paris 2018 de la meilleure réalisation de décor et de stand » pour le stand de l'Agence BIO au Salon International de l'Agriculture 2018.

Une collaboration que nous sommes particulièrement heureux de renouveler cette année.

FORMABIO – SE FORMER EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Du dimanche 24 février au vendredi 1^{er} mars 2019, retrouvez FORMABIO, réseau de l'agriculture biologique dans l'enseignement agricole, sur le stand de l'Agence BIO. Des professionnels seront disponibles pour répondre à toutes les questions des visiteurs.

FORMABIO vise à accompagner les établissements de formation agricole dans la mise en œuvre d'actions pour développer l'agriculture biologique (AB) : formations à orientation AB, production AB dans les exploitations de ces établissements, innovation et expérimentation avec des partenaires du territoire. Les membres de ce réseau (formateurs en Centre de Formation Professionnelle et de promotion agricole – CFPPA, personnels d'exploitation agricole d'établissement de formation, animateurs...) seront présents sur le stand pour répondre à toutes les questions des visiteurs sur les formations dispensées dans l'enseignement agricole.

MARDI 26 FÉVRIER

La ferme de la Bergerie Nationale de Rambouillet,
établissement d'enseignement membre de FORMABIO,

TROIS ESPACES THÉMATIQUES

Pendant 9 jours, les professionnels du bio (producteurs, transformateurs, cuisiniers), venus des quatre coins du pays, se mobilisent et animent trois espaces expérientiels pour faire vivre le Bio et le faire connaître au grand public :

– **L'espace « Cuisine des chefs »** en partenariat avec l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT), au sein duquel des chefs et les apprentis de l'EPMT se mettront derrière les fourneaux pour offrir aux visiteurs une expérience savoureuse... et responsable !

– **L'espace « Découverte »** où les visiteurs pourront découvrir, manipuler et déguster les produits bio via des ateliers culinaires pour manger bio au quotidien.

– **L'espace « Enfants »** où les plus jeunes se verront proposer des activités pour découvrir l'agriculture biologique, tout en s'amusant.

L'ESPACE « CUISINE DES JEUNES ! »

En partenariat avec l'École de Paris des Métiers de la Table

Particulièrement enthousiastes et investis, les jeunes seront présents et réaliseront des recettes gourmandes et innovantes pour cuisiner des produits « bio » de saison pour le plus grand plaisir des visiteurs !

Depuis 6 mois, ils parcourent les livres de recettes, aiguisent leurs couteaux et préparent leurs batteries de cuisine en vue de ce grand rendez-vous. Chaque jour, ils co-animeront cet atelier et partageront avec les visiteurs des conseils et bonnes pratiques pour apprendre à lutter contre le gaspillage et diversifier son alimentation.



L'École de Paris des Métiers de la Table, partenaire de l'Agence BIO, qui forme chaque année des centaines d'élèves aux métiers de la restauration, se réjouit de sa collaboration avec l'Agence BIO pour la 5^{ème} année consécutive.



Notre partenaire : l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)

Créée en 1978, l'école a fondé sa pédagogie sur un encadrement personnalisé de ses élèves pour les accompagner vers la réussite. Elle accueille des apprentis âgés de 15 à 30 ans après le collège ou le lycée, mais également des étudiants et adultes en reconversion. Des formateurs expérimentés préparent et conseillent chaque année ces élèves autour de 27 formations diplômantes, qualifiantes ou certifiantes.

L'EPMT offre à ses alternants des opportunités de placements en entreprises, en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, grâce à des partenariats conclus avec de nombreuses entreprises.

Initié en 2014, le partenariat entre l'Agence BIO et l'École de Paris des Métiers de la Table se renforce d'année en année. Différents temps forts ont ainsi été mis en œuvre, notamment l'organisation d'un « banquet bio » chaque année dans le cadre de la Fête de la Gastronomie – Goût de France, et la participation de jeunes en formation cuisine ou service, sur le stand de l'Agence BIO au Salon International de l'Agriculture.

Depuis la rentrée 2018, les pains fabriqués à l'EPMT par les apprentis de la section boulangerie sont 100% bio, en collaboration avec les Moulins de Brasseuil pour la farine et avec le soutien d'Olivier DESEINE, Président.

Rencontrez nos apprentis et formateurs sur le stand de l'Agence BIO.



RENCONTRE AVEC... AMANDINE RIOU, ÉTUDIANTE EN BAC PRO BOULANGERIE – PÂTISSERIE EPMT

Parlez nous de votre parcours...

Après mes 4 années au collège, j'ai obtenu mon CAP Pâtisserie. Pour approfondir mes connaissances, j'ai voulu apprendre à faire du pain, alors j'ai poursuivi avec une seconde formation : un CAP Boulangerie. Je suis actuellement en 2ème année et je serai diplômée à la fin de l'année.

J'aime beaucoup l'univers de la boulangerie, être en contact avec la farine, travailler avec mes mains un produit que je connais peu.

Avez-vous l'habitude de travailler la farine bio ?

Oui, j'ai la chance de pouvoir travailler très souvent la farine bio, mais pas seulement ! La tradition, le complet et le seigle aussi. Les pains que nous préparons sont ensuite distribués à la cantine.

Pourquoi utiliser la farine bio ?

C'est avant tout pour une question de bien-être ! Il y a moins d'additifs dans la farine bio. De plus, le goût du pain bio est différent. En effet, si le travail de la pâte est exactement le même, avec la farine bio nous n'utilisons plus de sel.

Consommez-vous du bio ?

Je ne mange pas bio tout le temps, mais je sais que c'est bon pour la santé.

Que voulez-vous faire après vos études ?

J'aimerais être pâtissière dans l'armée ou ouvrir ma propre boulangerie-pâtisserie.

D'ailleurs, si je suis en capacité d'acheter de la farine bio, je ferai volontiers du pain bio. Je voudrais ajouter que le travail de sensibilisation sur le bio de l'EPMT est très bénéfique. Il a provoqué chez bon nombre d'élèves une vraie prise de conscience.

L'ESPACE « DÉCOUVERTES »



Dans cet espace, les visiteurs pourront (re)découvrir les produits bio. Comment les choisir ? Comment les manipuler et les conserver ? Comment préserver au mieux leurs saveurs et leurs apports ?

Dounia SILEM, chef et fondatrice de l'association Doo Eat ! qui promeut la « cuisine santé et vitalité bio » et Véronique BOURFE-RIVIERE, journaliste et animatrice culinaire, passionnée par l'alimentation et l'écologie, auront à cœur de partager leurs connaissances avec les visiteurs.

Ateliers fruits et légumes, légumineuses, huiles, pain et céréales, viandes, produits laitiers, pommes de terre, vins ... rien n'échappera à leur sagacité ! **Des producteurs et entreprises co-animeront certains ateliers et auront à cœur de faire découvrir au public leurs produits ainsi que leurs modes de production et de transformation.**

Enfin, à travers des quizz et des jeux, vous deviendrez incollables sur les filières et les produits bio, de leur production jusqu'à votre assiette !

Retrouvez le programme détaillé sur le site www.agencebio.org

QUIZZ DEVENEZ INCOLLABLE SUR LE BIO !

Tous les jours, les visiteurs seront invités à participer aux quizz emmenés par les animatrices culinaires et les représentants des filières. Ceux qui sauront apporter les bonnes réponses aux questions posées remporteront des assiettes de dégustation de produits bio et des petits plats préparés par les animatrices sur le stand !

A NOTER LES RENDEZ-VOUS DE L'ÉLEVAGE :

LE QUIZZ PRODUITS LAITIERS, EN PARTENARIAT AVEC LE CNIEL tous les jours de 15H à 16H.

LE QUIZZ « VIANDE BIO », PROPOSÉ PAR LA COMMISSION BIO D'INTERBEV de 11h30 à 13h, du dimanche 24 février au vendredi 1^{er} mars inclus.

Des démonstrations de découpe de viande seront proposées du mercredi 27 février au vendredi 1^{er} mars par les bouchers Michel VAIDIE et Jean-Marie POUWELS. Des recettes au wok réalisées par les apprentis de l'EPMT seront, quant à elles, proposées les jeudi 28 février et vendredi 1^{er} mars.



RENCONTRE AVEC... DOUNIA SILEM, UNE ANIMATRICE ENGAGÉE !

Chef de cuisine Santé & Vitalité Bio et présidente de l'association Doo Eat !

Vous voici de retour au SIA sur le stand de l'Agence BIO, un rendez-vous qui vous tient à cœur ?

Oui ! Cela va faire 4 ans que je participe au Salon de l'Agriculture sur le stand de l'Agence BIO.

Je m'occupe d'animer l'espace « Découvertes » où je réalise toute la journée des animations culinaires en travaillant avec des filières particulières (céréales, lait, légumineuses, pommes de terre, viande, fruits et légumes). Je réalise des recettes tout en étant au contact du public. Les visiteurs s'informent, sont attirés par les bonnes odeurs, l'échange... et la dégustation ! Ils ont ensuite la possibilité de récupérer les recettes sur le site de l'Agence BIO. Il y a autant de familles que de particuliers adultes qui assistent aux animations, sauf l'après-midi où j'ai une majorité d'enfants puisque l'animation tourne autour du goûter.

Comment a débuté votre collaboration avec l'Agence BIO ?

Mon partenariat avec l'Agence BIO a commencé suite à l'organisation de son concours « Les Petits Reporters de la Bio ». Pendant deux années consécutives, la récompense pour la classe de primaire ayant gagné le concours était un « atelier cuisine », et c'est moi qui l'organisais. L'Agence BIO a aimé mon approche et m'a donc sollicitée pour le SIA.

De votre côté, êtes-vous spécialisée dans le bio ?

J'ai eu une formation axée sur la cuisine « santé et vitalité bio », qui met à l'honneur la diversité des produits et les saisons. Lorsque j'ai commencé mon activité, j'ai fait beaucoup d'animations en magasins bio. C'est de cette période que date ma spécialisation professionnelle en cuisine bio et que j'ai pu tisser des liens privilégiés avec de nombreux producteurs français locaux. J'ai d'ailleurs toujours favorisé l'origine bio des produits. Je travaille pour l'Agence BIO lors de divers évènements, comme le SIA ou le Salon de la Restau'Co, mais également avec d'autres institutions et entreprises.

Qu'aimez-vous particulièrement au SIA ?

Il y a énormément de monde et je suis toujours contente de pouvoir sensibiliser le public. Parfois, les gens ont l'impression qu'on parle beaucoup du bio et que c'est « à la mode ». Le stand de l'Agence BIO emmène le visiteur au-delà de cette perception et propose d'expliquer les choses de façon ludique et conviviale. Producteurs, jeux pour enfants, animations : le visiteur peut passer au stand, poser ses questions, s'amuser... Mon animation culinaire est le moment propice pour donner des informations précises, expliquer le pourquoi du comment et les bases de ce qu'est l'agriculture bio. Quand elle est transmise par le goût, l'information passe toujours mieux !



INVITATION À LA FERME « LOCAL, FERMIER ET BIO ! »

Le réseau « Invitation à la Ferme » rassemble une trentaine d'exploitations bio. Celles-ci mutualisent leurs achats, leurs savoir-faire, leurs compétences et leurs bonnes idées au sein d'une structure commune et sous une seule et même marque : « Invitation à la Ferme ».

Ainsi, une ferme qui rejoint le réseau gagne plus de 20 % sur ses achats et peut voir ses ventes plus que doubler en 6 mois !

Ensemble, ces professionnels ont créé une gamme de produits laitiers bio de qualité. Ils transforment eux-mêmes, dans leurs fermes, leur propre lait pour la vente en direct et en circuit court : du lait brut pasteurisé, ni standardisé, ni homogénéisé pour l'ultra-frais et du lait cru pour les fromages, le tout à un prix abordable.

Une initiative soutenue par l'Agence BIO !

Retrouvez les éleveurs membres du réseau le 23 février de 14H00 à 15H00 et le 28 février sur le stand de l'Agence BIO de 9H30 à 11H30 avec des dégustations de yaourts, de fromage blanc, et toute la journée sur le stand des Pays de la Loire (Hall 1 – 074).



L'ESPACE « ENFANTS »

Découvrir l'agriculture biologique tout en s'amusant ? Challenge accepté !

Tout au long de la journée, des animations ludiques et pédagogiques seront proposées aux plus jeunes par les membres de l'association Bio Consom'acteurs.

Chaque jour, de nombreux jeux et activités seront organisés, et de 16H00 à 17H00 ne ratez pas le rendez-vous qui ravira à coup sûr les enfants : le goûter « bio » ! Ils réaliseront eux-mêmes leur goûter via des recettes simples.

Rendez-vous sur le stand Agence BIO

UN PANEL D'OUTILS PÉDAGOGIQUES CONÇUS POUR LES PLUS JEUNES

Résolument tournée vers l'avenir, l'Agence BIO a à cœur de sensibiliser les enfants dès leur plus jeune âge aux bienfaits d'une alimentation durable, pour une meilleure compréhension des liens entre alimentation, santé et protection de l'environnement. Elle œuvre au quotidien et encourage toutes les initiatives visant à atteindre cet objectif - **Le Kit pédagogique**

L'Agence BIO propose un kit pédagogique qui s'adresse aux classes de CM1 à la 6ème visant à faire découvrir aux élèves un mode de culture, d'élevage et de transformation respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité. Ce kit a été conçu par une équipe d'enseignants, en partenariat avec le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et les professionnels de l'agriculture biologique. Cette démarche, cofinancée par l'Union Européenne, s'inscrit dans le cadre de son programme d'information et de promotion de l'agriculture biologique.

En savoir plus et commander le kit pédagogique : www.agencebio.org

LA 7^{ÈME} ÉDITION DES « PETITS REPORTERS DE LA BIO »

Ce concours national organisé par l'Agence BIO s'adresse aux classes et ateliers périscolaires du CE1 au CM2. Les enfants et leur professeur / animateur sont invités à réaliser un reportage sur l'agriculture biologique sur format papier ou vidéo.

« Le bio dans mon restaurant scolaire », « les fruits et légumes bio de saison », « l'élevage bio », « le bio dans ma région »... Autant de sujets pour sensibiliser le jeune public à l'importance d'une alimentation respectueuse du bien-être animal.



Date limite de participation : 19 avril 2019

En savoir plus et retrouver la vidéo de sensibilisation : www.agencebio.org

LA MALLETTE LUDOBIO

Créée par l'association Bio Consom'acteurs en partenariat avec des nutritionnistes, elle est le premier jeu pédagogique sur l'agriculture bio en France. Jeu des animaux (jeu de cartes Vrai/Faux), jeu de la fraise (jeu de l'oie), jeu des saisons (jeu de cartes), ou encore jeu de l'assiette (puzzles) : de quoi découvrir l'agriculture biologique en s'amusant !

Notre partenaire : Bio Consom'acteurs

Créée en 2004, Bio Consom'acteurs est une association d'intérêt général qui s'est fixée pour objectif d'accompagner le grand public vers un mode de consommation plus responsable pour impacter les modes de production.

Comment ? En renforçant l'information à destination du grand public, en mobilisant élus et citoyens, et en défendant les droits des consommateurs. Par ailleurs, les membres de l'association interviennent régulièrement auprès des enfants, pour les sensibiliser de manière ludo-pédagogique dès le plus jeune âge.

Retrouvez l'équipe de Bio Consom'acteurs sur le stand de l'Agence BIO, Espace Enfants, durant toute la durée du Salon, de 9h30 à 13h00 et de 14h30 à 18h30.

DES ÉVÉNEMENTS EXCEPTIONNELS POUR RYTHMER LE SALON

Au delà de sa programmation quotidienne, l'Agence BIO propose des événements professionnels à ne pas manquer :

LES « TROPHÉES DE L'EXCELLENCE BIO »

A l'occasion du Salon aura lieu la remise des prix de la 6^{ème} édition des « Trophées de l'Excellence Bio », concours organisé par l'Agence BIO et le Crédit Agricole.

Ouvert à tous les professionnels du bio, le concours vise à distinguer les actions innovantes et exemplaires réalisées par les producteurs, transformateurs et distributeurs de l'agriculture et des filières biologiques, qu'elles soient d'ordre technique, commercial, social ou environnemental. L'Agence BIO et le Crédit Agricole ont décidé que ce concours se déroulerait désormais tous les ans (il avait lieu tous les deux ans jusque là).

Présidé par Cécile OSTRIA, Directrice Générale de la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme, le jury, réuni courant janvier, a retenu 8 finalistes parmi les 74 dossiers reçus, et a désigné deux lauréats et deux mentions spéciales du jury.

Un prix de 6000 € sera attribué au projet le plus innovant, dans chacune des deux catégories suivantes : - Producteurs
- Transformateurs et distributeurs

INFORMATIONS PRATIQUES

Jeudi 28 février à 14h30
Stand du Crédit Agricole – Pavillon 4

A l'issue, un cocktail sera offert sur le stand de l'Agence BIO, Pavillon 4



TROPHÉES DE L'EXCELLENCE BIO : LE LIVRE DES 10 ANS !

« L'innovation au cœur de l'Agriculture Biologique »

Cette 6^{ème} édition sera également l'occasion de présenter au public l'ouvrage publié par l'Agence BIO et le Crédit Agricole.

Retour sur une décennie d'idées et d'initiatives remarquables à travers les portraits des vingt porteurs de projets, producteurs, transformateurs et distributeurs récompensés au fil des éditions de ce concours.

Que sont-ils devenus ?

Ce livre nous entraîne à la rencontre de ces professionnels exigeants, passionnés et souvent visionnaires dans leur approche de l'agriculture biologique. Il retrace leur parcours, leurs réussites, leurs difficultés parfois, et remet en perspective l'innovation (technique, sociale, économique ou commerciale) qui leur a permis d'emporter la conviction du jury des Trophées.

Ce livre raconte aussi « l'après-Trophées », la façon dont ils ont évolué et comment ils contribuent, à leur échelle, à bâtir un autre modèle agricole et alimentaire pour demain.

LES AGRI'DÉBATS

Florent Guhl, directeur de l'Agence BIO animera plusieurs Agri'débats dans le Pavillon 1 afin de répondre aux principales questions que se posent les visiteurs sur le bio.

Le « Vrai / Faux » du bio

Les Français sont de plus en plus friands d'aliments bio. On en parle de plus en plus, on entend tout et son contraire : comment dénouer le vrai du faux ? Quels sont les vrais labels ? Qui fixe les règles ? Qui les contrôle ? Peut-on avoir confiance en eux ?

Les Français et le bio

Qui consomme bio aujourd'hui ? Quel est l'état du marché ? Quelle est la part des produits bio importés ? Comment s'informe-t-on sur les caractéristiques du bio ? L'opportunité de découvrir les résultats du grand sondage réalisé par l'Agence BIO auprès de 2 000 Français (qu'ils soient consommateurs de bio ou non).

INFORMATIONS PRATIQUES

Le « Vrai / Faux » du bio – Mardi 26 février – 11H00

Les Français et le bio – Vendredi 01 mars – 14H30

Hall 1 (en face du Club VIP)

LES PRODUITS BIO DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE, UN ENJEU MAJEUR

JOURNÉE « LE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE » SUR LE STAND DE L'AGENCE BIO

Directement issu des Etats Généraux de l'Alimentation, 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* ». Un enjeu majeur pour l'ensemble de la filière !

Selon l'étude de l'Agence BIO « Bio en restauration hors domicile, entre loi et réalité » parue en novembre dernier, on observe des évolutions positives. En effet, le nombre d'établissements de la restauration collective proposant des produits bio a augmenté en 2018 : 79% de la restauration scolaire, 58% de la restauration du travail et 34% de la restauration de la santé et du social.

Toutefois, cette même enquête révèle que la part du bio dans les cantines et autres restaurants collectifs s'élève actuellement à 3%*.

Afin de donner les clés de la réussite pour introduire des produits bio en restauration collective et échanger avec les professionnels du secteur, l'Agence BIO organise une journée sur ce thème, mercredi 27 février sur son stand.

Avec la participation de cuisiniers des collèges du Conseil Départemental des Pyrénées-Atlantiques, de partenaires et de personnalités engagées à l'image d'Eric GRUNEWALD, coordinateur du Réseau « Manger Bio Ici et Maintenant » (MBIM), cette journée sera l'occasion de découvrir de nombreuses initiatives mises en œuvre pour concourir à la réalisation de l'objectif de 20% de produits bio dans la restauration collective fixé par le Gouvernement à l'horizon 2022.



*Retrouvez l'enquête complète sur www.agencebio/profil/restauration-collective/

Au programme :

Le bio à la cantine, c'est possible ! Retour d'expérience avec la participation des chefs Philippe ALLIOUX, Responsable de restauration au collège Endarra – ANGLET, et Cédric DINAND, Responsable de restauration au collège La Reine Sancie – SAUVETERRE DE BEARN dans les Pyrénées-Atlantiques ;

Comment s'approvisionner en produits bio en restauration collective ? avec la participation du réseau « manger bio ici et maintenant » ;

Présentation de l'étude « Rémunération des producteurs et transition agroécologique : quelles contributions du commerce équitable origine France ? » par Commerce Équitable France et Le Basic de 10h30 à 11h30. En présence de Marc DUFUMIER, agronome et Président de Commerce Équitable France.

Conférence « 20% de produits bio et locaux en restauration d'entreprise : c'est possible. L'exemple d'Orange et la démarche MBLE » proposée par la FNAB de 15h à 17h, avec la participation de Florence LIAUTAUD (FL Conseil), Dominique SAUVAGE (Orange, sous réserve), Jean-Paul GABILLARD (FNAB, sous réserve) et Julian RENARD (FNAB)

« Les opportunités de développement des viandes bio en restauration collective », une rencontre des acteurs de la filière organisée à partir de 17h30 par la Commission BIO d'Interbev avec le témoignage des représentants professionnels de chaque maillon de la filière (producteurs, distributeurs, etc.) ainsi que des lauréats des Trophées de l'Innovation Viandes Bio en RHD.

LE PROGRAMME « MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE »

Ce programme est ouvert à toutes les entreprises qui souhaitent s'impliquer en faveur de la qualité de l'alimentation proposée à leurs salariés, et auprès des producteurs et productrices bio de leur territoire.

La FNAB accompagne Orange dans la mise en œuvre de ce programme depuis 2017. De 16 restaurants alors, ce sont deux ans plus tard 75 restaurants d'entreprise Orange de toute la France qui ont rejoint la démarche. Venez découvrir cette initiative et le retour d'expérience d'Orange à partir de 15H00 sur le stand de l'Agence BIO !

Conférence « Manger bio local en entreprise »

Mercredi 27 février à 15H00 à 17H00

Sur le stand de l'Agence BIO

LES ACTEURS DE LA FILIÈRE VIANDES BIO AU SERVICE DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE AVEC LA PRÉSENTATION « DES TROPHÉES DE L'INNOVATION VIANDES BIO EN RHD »

Les acteurs de la filière viandes bio vous invitent à une rencontre sur les opportunités de développement en RHD avec la participation notamment de Florent GUHL, directeur de l'Agence BIO, Philippe CABARAT, Président de la Commission Bio d'Interbev, Philippe ALLIOUX, chef de restauration scolaire.

Conférence « Les opportunités de développement des viandes bio en restauration collective »

Mercredi 27 février à 17H30

« Les Trophées de l'innovation viandes bio en RHD »

En 2019 a eu lieu la première édition des « Trophées de l'Innovation Viandes Bio » en Restauration Hors Domicile (RHD) avec la remise des trophées le 28 janvier dernier au SIRHA - Salon International de la Restauration et de l'Hôtellerie.

A cette occasion, trois entreprises françaises se sont vues récompensées par trois prix pour leur dynamisme et leur inventivité au service de la restauration collective et commerciale :

- Le Trophée « Coup de Cœur »

remis à l'entreprise Greffeuille Aveyron pour son épaule de brebis bio ;

- le Trophée « Impact et Efficacité »

décerné à la structure Le Comptoir des Viandes Bio pour ses nuggets de veau bio ;

- le Trophée « Originalité »

revient à l'établissement Puigrenier pour ses tranches de bœuf cuit au sel façon salaté.

Rencontre avec les lauréats et dégustation de produits après la conférence.



NOTRE PARTENAIRE : LA COMMISSION BIO D'INTERBEV

INTERBEV est « l'Association Nationale Interprofessionnelle de l'Élevage et des Viandes ». Fondée en 1979 par des organisations représentatives des secteurs bovin (veau compris), ovin, équin et caprin, elle reflète leur volonté de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés par toute la filière.

Dotée d'une « Commission Bio » qui rassemble les professionnels de l'agriculture biologique, elle a à cœur de représenter cette filière en pleine expansion et d'accompagner au mieux son développement, de la production à la distribution.

Avec la 1^{ère} édition des « Trophées de l'innovation Viandes Bio en RHD » en janvier 2019, elle manifeste son engagement en faveur de l'intégration des viandes bio en restauration hors-domicile (RHD). D'autres actions sont également prévues tout au long de l'année : mise en avant dans les restaurants scolaires, actions dans les restaurants à vocation commerciale, journée professionnelle...

Retrouvez la Commission Bio d'INTERBEV

Du dimanche au vendredi de 11H30 à 13H00 autour du quizz Viandes bio et mercredi 27 février à 17H30 sur le stand de l'Agence BIO, dans le cadre de la journée dédiée à la restauration collective.



L'ÉTUDE COMMERCE ÉQUITABLE

L'Agence BIO vous propose de découvrir les conclusions de l'étude inédite :

« Rémunération des producteurs et transition agro-écologique : quelles contributions du commerce équitable origine France ? »

Commerce Équitable France et Le Basic vous invitent à la présentation des analyses sur les filières lait et légumes secs avec la présence de Marc DUFUMIER, agronome et président de « Commerce Équitable France » et avec le témoignage de Théophile JOUVE, directeur de Biolait.

Alors que la « guerre des prix » sur les produits bio semble déclarée, les producteurs et les entreprises historiques du secteur bio craignent aujourd'hui d'être emportés par cette vague d'une ampleur inédite. Pourtant, des filières bio mettant en œuvre des négociations commerciales sereines existent.

Ces partenariats équitables préfigurent une voie d'avenir pour les filières bio, autant pour les producteurs que pour les consommateurs.

L'étude examine la réalité de partenariats reprenant les critères de la loi de 2014 sur le commerce équitable dans les filières françaises bio du lait et des légumes secs, en particulier les relations de Biolait avec Biocoop et Système U, et celles de la Ferme de Chassagne avec Biocoop et Ethiquable.

Synthèse et étude complète à télécharger sur :

<https://www.commerceequitable.org/actualites/etude-inedite-sur-le-commerce-equitable-origine-france/>

Informations pratiques

Mercredi 27 février, de 10h30 à 11h30
Sur le stand de l'Agence BIO

JOURNÉE DU BIO DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE SUR LE STAND DE LA DRÔME

Le département de la Drôme organise une journée dédiée à la restauration collective, mardi 26 février sur son stand. A cette occasion, une table-ronde réunissant acteurs publics, acteurs de la restauration collective et acteurs du bio, sera organisée sur le sujet à 16H00.

Participants :

Un représentant du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Lionel CHAUVIN, Trésorier de l'association nationale AGRILocal

Florent GUHL, Directeur de l'Agence BIO

Marie GUITTARD, Directrice de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité – INAO

Marie-Pierre MOUTON, Présidente du Conseil Départemental de la Drôme

Christophe PELLETIER, Directeur de la coopérative agricole ValSoleil

INFORMATIONS PRATIQUES

Mercredi 26 février - 16H00

Stand du département de la Drôme - Pavillon 4, Stand B09

RENCONTRE AVEC ... SANDRINE LAFARGUE

CONSEILLÈRE DÉLÉGUÉE À L'AGENDA 21

ET AU DÉVELOPPEMENT DURABLE DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL
DES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Pouvez-vous nous présenter l'Agenda 21 ?

L'Agenda 21 est un pôle transversal qui veille, à travers toutes les politiques du département (jeunesse, environnement, éducation, montagne), à la mise en œuvre des objectifs en termes de développement durable. Les démarches conduites pour le « bien manger » dans les cantines du département, figurent parmi les actions prioritaires.

Quelle est votre politique en matière de restauration justement ? Les collèges et établissements publics ont-ils tous accès aux produits bio ?

La démarche « Manger bio et local – Label et Terroir » a été initiée il y a 10 ans dans nos collèges afin de promouvoir une alimentation saine et durable.

D'abord, nous mettons en relation directe les chefs avec les producteurs locaux. Ensuite, nous sensibilisons les jeunes et les équipes encadrantes via des campagnes d'informations. Enfin, nous organisons des rencontres entre les chefs pour les inciter à échanger et partager leurs expériences mais également entre les chefs, les producteurs locaux, les acteurs associatifs autour d'ateliers thématiques.

D'ailleurs, notre département a été nommé porte-parole de l'Association des Départements de France sur le thème de la restauration collective.

Nous sommes également partenaires de l'Association des Maires des Pyrénées-Atlantiques, une première en France ! Nous établissons avec eux des solutions pour apporter une alimentation saine et durable au sein des écoles maternelles et primaires. Ces outils sont également proposés au sein des crèches et des EHPAD.

Que représente le bio dans le département ?

On dénombre 85 établissements publics inscrits dans une « démarche bio » (collèges, écoles, EHPAD...). Les produits bio représentent 16% de l'offre proposée par ces établissements. Un effort que nous allons poursuivre dans le cadre des objectifs fixés par la Loi EGalim.

Quelles sont vos initiatives pour encourager les producteurs à se convertir au bio ou à augmenter les surfaces de terres cultivées en bio ?

Dans le cadre des compétences de la Loi NOTRe, le département souhaite accompagner financièrement l'installation des agriculteurs, en particulier celle des producteurs bio. A ce titre, nous avons aidé 45 producteurs cette année.

AGENCE BIO : DES INITIATIVES ET DES ÉCHANGES AVEC LES AUTRES ACTEURS DU BIO

L'Agence BIO œuvre au quotidien au service de l'ensemble de la filière. A ce titre, elle veille à échanger en permanence avec l'ensemble de ses acteurs. Sans cesse confrontée aux enjeux et aux défis posés par l'agriculture biologique, elle dispose d'une réelle expertise aujourd'hui très sollicitée.

LES RENCONTRES DE L'INRA

L'extension de l'agriculture biologique : quels enjeux et comment l'anticiper dans une vision de long terme ?

Le développement de l'agriculture biologique est maintenant bien installé : le nombre d'exploitations ayant fait le choix du bio a été multiplié par plus de 3 en 10 ans et elles concentrent en 2017 près de 12,5% des emplois agricoles.

Cet essor est soutenu par la demande des citoyens pour une agriculture plus respectueuse de l'environnement et pour plus de « naturalité ».

A cette occasion, Florent GUHL, directeur de l'Agence BIO, interviendra sur la question du marché des produits bio et des échanges. *Importation et exportation, où en sommes-nous ?*

Autres participants :

Marc BENOIT, INRA

Catherine DECAUX, Directrice de l'Institut de l'Agriculture
et de l'Alimentation Biologiques (ITAB).

Philippe MAUGUIN, Président Directeur Général de l'INRA

Thomas NESME, Bordeaux Science Agro

Catherine RENARD, INRA

Guillaume RIOU, Président de la FNAB

Natacha SAUTEREAU, ITAB

INFORMATIONS PRATIQUES

Lundi 25 février – 10H
Stand de l'INRA – 4 B 091

LA TABLE RONDE « PRÉSERVER LA TERRE »

« Préserver et partager la Terre. Et si une nouvelle démocratie foncière permettait de protéger l'environnement ? »

Une table ronde organisée par Terre de Liens

Participants :

Tanguy MARTIN

Chargé de mission débat public à « Terre de Liens »

Jean-Christophe HOCHÉ

Président de l'Institut Notarial de l'Espace Rural et de l'Environnement (INERE)

Cyrielle DENHARTIGH

Responsable « Agriculture et Alimentation » du Réseau Action Climat

Robert LEVESQUE

Président de l'association pour contribuer à l'Amélioration de la Gouvernance de la Terre, de l'Eau et des Ressources naturelles (AGTER)

INFORMATIONS PRATIQUES

Lundi 25 février à 15H30

Stand de l'Agence BIO



CONFÉRENCE DE PRESSE : « TRANSITION ÉNERGÉTIQUE ET TRANSITION ALIMENTAIRE »

Initiée par :

TERRE DE LIENS

Créé en 2003, le réseau associatif « Terre de Liens » est constitué d'une association nationale et de 19 associations régionales qui couvrent la France continentale. Il s'est également doté d'une Foncière, entreprise d'investissement solidaire ouverte aux citoyens, et d'une Fondation, reconnue d'utilité publique et habilitée à recevoir des legs et donations de fermes, visant à développer sur le long terme une agriculture de proximité, biologique et respectueuse de l'environnement.

Site : <https://terredeliens.org>

Avec la participation de :

SOLAGRO

Entreprise associative, Solagro est née de la volonté d'agriculteurs, de chercheurs et de professionnels, de favoriser l'émergence et le développement, dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et de l'agriculture, de pratiques participant à une gestion économe, solidaire et de long terme des ressources naturelles. Accompagnement de réalisations (études et assistance à maîtrise d'ouvrage), prospective, formation et R&D : son expertise au service des transitions énergétique, agroécologique et alimentaire est aujourd'hui largement reconnue.

Site : <https://solagro.org>

ÉNERGIE PARTAGÉE

Energie partagée s'est fixée pour mission de permettre aux citoyens et aux acteurs des territoires de choisir, de se réapproprier et de gérer les modes de production et de consommation de leur énergie, par l'émergence dans les territoires de projets citoyens. La structure comprend une association, un outil d'investissement et un pôle étude pour accompagner au mieux les porteurs de projets.

Site : <https://energie-partagee.org>

INFORMATIONS PRATIQUES

Judi 28 février – 10H00

Stand de l'Agence BIO

PRÉSENTATION DU GUIDE : « S'INSTALLER EN MARAÎCHAGE BIO : LES CLÉS DE LA RÉUSSITE »

Élaboré avec le réseau des conseillers des Chambres d'agriculture, le guide installation en maraîchage bio s'adresse aux porteurs de projets et aux producteurs souhaitant créer une activité de maraîchage, aux techniciens, aux conseillers ainsi qu'à toutes celles et ceux qui s'intéressent à l'agriculture biologique.

Ce guide fournit des clés pour bien préparer un projet d'installation et accompagner sa réussite économique et humaine. Composé de 7 chapitres, ce guide aborde les questions de la création d'entreprise, du métier de maraîcher ou encore les choix techniques et les choix de commercialisation.

Le guide sera présenté par Anaïs GABORIT, Chargée de Missions Agriculture Biologique.

INFORMATIONS PRATIQUES

Présentation du guide
Vendredi 1^{er} mars – 10H30
Sur le stand de l'Agence BIO

ÉCHANGES SUR LE STAND DES CHAMBRES D'AGRICULTURE

« Me convertir au bio, j'y perds ou j'y gagne ? »

Par Christine VALENTIN (éleveuse en AB en Lozère)

Mardi 26 février 12H – 12H30

« Un projet en maraîchage bio : tous les bons tuyaux pour réussir ! »

Par Anaïs GABORIT (chargée de missions « Agriculture Biologique »

Chambres d'agriculture / APCA)

Mercredi 27 février de 12H – 12H30

INFORMATIONS PRATIQUES

Stand des Chambres d'Agriculture (4B 102)

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Enjoy it's from Europe - Plaisirs d'Europe

**Retrouvez notre actualité au Salon de l'Agriculture
et suivez-nous sur nos réseaux sociaux !**



@AgricultureBIO



@agriculturebio



@agriculture_bio

CONTACTS PRESSE - AGENCE OCONNECTION

ANNE-MARIE BOYAULT - 06 89 28 42 29

VANESSA DESCOURTIS - 06 11 86 32 03

LUCILE LECLERCQ - 06 24 30 56 55

agencebio@oconnection.fr

