



INFORMATION PRESSE, LE 9 AVRIL 2019

L'Agence BIO au salon Restau'co

Une présence dynamique au service des professionnels

Pour la 26ème édition de Restau'Co, le mercredi 17 avril prochain, l'Agence BIO et ses partenaires sont présents sur le stand D20 (hall 5.1), pour répondre aux questions des professionnels sur le bio en restauration collective.

LE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE, UN ENJEU

Aujourd'hui, les Français sont de plus en plus demandeurs de bio en restauration collective. Plus de 3/4 d'entre eux souhaitent des produits bio en restauration scolaire, sur le lieu de travail, à l'hôpital et en maison de retraite. Source enquête Agence BIO/CSA Research

La loi « Pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable » répond à cette attente en fixant un objectif de 20 % minimum, en valeur, de produits bio ou en conversion dans la restauration collective d'ici 2022.

L'AGENCE BIO AU SALON RESTAU'CO, LA RÉFÉRENCE

Le salon Restau'Co est l'un des rendez-vous incontournables des professionnels de la restauration. Cuisiniers, chefs de production, diététiciens, ingénieurs restaurations, responsables qualité... mais aussi futurs professionnels du secteur (apprentis, étudiants) et acteurs de l'orientation et de la formation professionnelle, auront l'occasion d'échanger avec l'Agence BIO et ses partenaires sur l'introduction du bio en restauration collective.

PLUSIEURS TEMPS FORTS RYTHMERONT LA JOURNÉE :

– À 10h15 : «Flash Conference», l'introduction de produits Bio en restauration collective dans la perspective de la loi Egalim

Organisée par le Salon Restau'Co et animée par Christophe Artous – animateur France Bleu, la conférence donnera la parole à Florent Guhl – directeur de l'Agence BIO, aux côtés de :

- Pierre Cabrit, Président Fédelis,
- Laurent Grandin, Président Interfel,
- Anne Lafalaise et Mickael Dubois, Mairie de Saint Denis

– À partir de 11h, l'Agence BIO organisera sur son stand (D.20) un moment d'échanges consacré à l'introduction des produits bio en restauration collective

Seront abordés entre autres l'approvisionnement, l'accompagnement à la rédaction de marchés publics, les fournisseurs bio locaux, la formation du personnel, les animations auprès des convives, les solutions pour équilibrer son budget, le marché, les bénéfices de l'agriculture biologique sur

- Eric Grunwald, réseau MBIM (Manger Bio Ici et Maintenant)
- Julian Renard, chargé de mission Alimentation à la FNAB
- François Bataille, Consultant-formateur RHD, professeur de cuisine à l'éducation nationale et professeur d'université à l'étranger
- Philippe Cabarat, Président de la Commission Bio d'INTERBEV ainsi que les acteurs de la filière Viandes Bio
- Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et le Ministère de la Transition Écologique et Solidaire

– De 11h à 14h, une animation sur les viandes bio en restauration collective par la commission Bio d'INTERBEV avec au programme :

- Préparation en direct de plats mijotés adaptés à la restauration hors-domicile, en présence du chef cuisinier François Bataille
- Démonstration de découpe, avec l'artisan-boucher Michel Vaidie
- Dégustations de viandes à la plancha des produits des 3 lauréats des Trophées viandes bio en restauration collective

De plus, de nombreux autres ateliers culinaires avec des démonstrations de recettes simples et accessibles seront orchestrés, tout au long de la journée, par Dounia Silèm, animatrice culinaire et François Bataille.

L'AGENCE BIO AU SERVICE DES COLLECTIVITÉS

Pour aider les collectivités et répondre à leurs interrogations, l'Agence BIO propose différents guides et autres supports présentant une information adaptée.

A titre d'exemple, **le kit d'animation en restauration scolaire** permet de sensibiliser les enfants des écoles élémentaires et les personnels de la restauration collective, à l'importance d'une alimentation reliée aux questions d'environnement, de biodiversité et de bien-être animal.

Ces kits d'animation sont à télécharger ou à commander sur le site de l'Agence BIO (envoi dans la limite des stocks disponibles) : www.agencebio.org

CONTACTS PRESSE :

ANNE-MARIE BOYAULT – 06 89 28 42 29

LUCILE LECLERCQ – 06 24 30 56 55

VANESSA DESCOURTIS – 06 11 86 32 03

agencebio@oconnection.fr