



ANIMATIONS SUR LE STAND DE L'AGENCE BIO



- Samedi 22 février -

Animations culinaires en partenariat avec
l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (EPMT)

CUISINE DES CHEFS

- 11h-14h **Animation culinaire bio** par le Chef Lucas Felzine
- 15h-17h **Ateliers culinaires bio et Quiz filières**
Animés par Véronique Bourfe-Rivière, avec la participation de **Val Bio Centre**
- 17h-18h **Animation culinaire bio recette de Tataki (bœuf)** proposée par le Chef François Bataille

ESPACE DECOUVERTES

- 9h30-11h30 **Petit-déjeuner Bio'gourmand**
Animé par Véronique Bourfe-Rivière, avec la participation de **Val Bio Centre**
- 11h30-13h **Ateliers culinaires bio** tartares de bœuf et de veau animés par Véronique Bourfe-Rivière
- 15h-17h **Ateliers culinaires participatifs pour les enfants**
Animés par Gabriel Lenot, **Les Petits Tabliers**
- 16h-17h **Goûter bio** animé par Véronique Bourfe-Rivière
- 17h-18h **Ateliers culinaires bio et Quiz filières**
Animés par Véronique Bourfe-Rivière, avec la participation de **Val Bio Centre**

ESPACE ENFANTS

- 9h-19h **Des animations ludo-pédagogiques proposées toute la journée** pour découvrir l'agriculture biologique et ses produits en s'amusant !
- . **Jeux et animations** autour du coffret pédagogique Ludobio, animés par Bio Consom'acteurs
 - . **Séances de lecture et activités autour du dessin** avec Idir Bechar
 - . **Ateliers culinaires** pour les enfants animés par Gabriel Lenot (sur l'Espace Découvertes)
 - . **Goûters bio** animés par Véronique Bourfe-Rivière (sur l'Espace Découvertes)

AUTRES TEMPS FORTS SUR LE STAND...

- 11h-12h **Présentation du débat ImpACtions ! Quelle politique agricole pour 2021-2027 ?**
par la CNDP (Commission nationale du débat public)

Partagez votre
expérience sur
#SIAbio



- **Dimanche 23 février** -

Animations culinaires en partenariat avec
l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)

CUISINE DES CHEFS

- 9h30-11h30 **Animation yaourt et céréales**, en partenariat avec **Les 2 vaches** et **Terres&CéréalesBio**
- 11h-14h **Animation culinaire bio** par le Chef Romain Le Cordroch
- 11h-13h Dégustation de pain proposée par **Bou'sol**
- 15h-17h **Animation yaourt et céréales**, en partenariat avec **Les 2 vaches** et **Terres&CéréalesBio**
- 17h-18h **Animation culinaire bio recette de Tataki (bœuf) proposée** par le Chef François Bataille

ESPACE DECOUVERTES

- 9h30-11h30 **Petit-déjeuner Bio'gourmand**
Animé par Véronique Bourfe-Rivière, avec la participation de **Val Bio Centre**
- 11h30-13h **Ateliers culinaires bio** tartares de bœuf et de veau animés par Véronique Bourfe-Rivière
- 15h-17h **Ateliers culinaires participatifs pour les enfants**
Animés par Gabriel Lenot, **Les Petits Tabliers**
- 16h-17h **Goûter bio** animé par Véronique Bourfe-Rivière
- 17h-18h **Ateliers culinaires bio et Quiz filières**
Animés par Véronique Bourfe-Rivière, avec la participation de **Val Bio Centre**

ESPACE ENFANTS

- 9h-19h **Des animations ludo-pédagogiques proposées toute la journée** pour découvrir l'agriculture biologique et ses produits en s'amusant !
- . **Jeux et animations** autour du coffret pédagogique Ludobio, animés par Bio Consom'acteurs
 - . **Séances de lecture et activités autour du dessin** avec Idir Bechar
 - . **Ateliers culinaires** pour les enfants animés par Gabriel Lenot (sur l'Espace Découvertes)
 - . **Goûters bio** animés par Véronique Bourfe-Rivière (sur l'Espace Découvertes)

Partagez votre
expérience sur
#SIAbio



@AgricultureBIO



@agriculturebio



@agriculture_bio



- Lundi 24 février -

Animations culinaires en partenariat avec
l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)

CUISINE DES CHEFS

- 10h-11h **Démonstration de découpe de viande** par Jean-Marie Pouwels, boucher
- 10h30-12h **Atelier Wok bœuf et veau** proposé par les apprentis de l'EPMT
- 12h-14h **Quiz viande et animation plancha** proposés par la **Commission Bio d'Interbev, Unébio et la COYC** (commission ovine des Pyrénées Centrales)
- 14h-16h **Animation Luzerne** proposée par **Luzerne de France** et **CAPDEA**
- 14h-18h **Dégustations de bouillons de fruits et de légumes bio** proposées par **Bu Bouillon**
- 16h-17h **Dégustations de tartinables bio** proposées par **Super Producteur**
- 17h-18h **Animation culinaire bio, recette de Tosa-mi (agneau)** proposée par le Chef François Bataille

ESPACE DECOUVERTES

- 9h30-13h et 14h-19h **Ateliers culinaires bio et Quiz filières** animés par Véronique Bourfe-Rivière
- 11h **Dégustations de tartinables bio** proposées par **Super Producteur**
- 16h-17h **Goûter bio** animé par Véronique Bourfe-Rivière
- 17h **Dégustations de produits à base de lait de chèvre bio** proposées par **Amalt'up**

ESPACE ENFANTS

- 9h-19h **Des animations ludo-pédagogiques proposées toute la journée** pour découvrir l'agriculture biologique et ses produits en s'amusant !

RENCONTRES PROFESSIONNELLES

Journée « L'environnement au cœur de l'agriculture biologique »

- 14h-16h **Animation Luzerne** proposée par **Luzerne de France** et **CAPDEA**
- 15h-17h **Echanges professionnels** proposés par la **FNAB** et **l'ITAB** sur les **PSE** et le **bio**
- 17h **Signature d'une convention de partenariat** entre les organisateurs de la **Fête de la Nature** et **l'Agence BIO**

Partagez votre
expérience sur
#SIAbio



@AgricultureBIO



@agriculturebio



@agriculture_bio





ANIMATIONS SUR LE STAND DE L'AGENCE BIO



- Mardi 25 février -

Animations culinaires en partenariat avec
l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (EPMT)

CUISINE DES CHEFS

- 9h30-10h30 Dégustations de thés bio proposées par **Tea Tap et** de yaourts bio par le réseau **Invitation à la Ferme**
- 10h-11h **Démonstration de découpe de viande** par Jean-Marie Pouwels, boucher
- 10h30-12h **Atelier Wok de bœuf et de veau** proposé par les apprentis de l'EPMT
- 12h-14h Quiz viande et animation plancha proposés par la **Commission Bio d'Interbev** et **Unébio**
- 14h-15h Dégustations de yaourts bio par le réseau **Invitation à la Ferme**
- 14h-18h Dégustations de Kombucha bio proposée par la **Brasserie l'Indispensable**
- 17h-18h **Animation culinaire bio recette de Tataki (bœuf)** proposée par le Chef François Bataille

ESPACE DECOUVERTES

Journée de découverte des saveurs des Hauts-de-France !

- 9h30-13h et 14h-19h **Ateliers culinaires bio et Quiz filières**
Animés par Véronique Bourfe-Rivière, avec la participation de **Val Bio Centre**
- 16h-17h **Goûter bio** animé par Véronique Bourfe-Rivière

ESPACE ENFANTS

- 9h-19h **Des animations ludo-pédagogiques proposées toute la journée** pour découvrir l'agriculture biologique et ses produits en s'amusant !

RENCONTRES PROFESSIONNELLES

- 10h30-12h : **Table ronde publique « Territoires à vous de jouer ! »** proposée par le **Basic, Terre de Liens et la FNAB** Présentation de la plateforme « Territoires bio », de l'application PARCEL et du recueil de micro-filières suivie de discussions
- 15h-17h : **Conférence de presse** de lancement de nouvelles glaces fermières bio et locales du réseau national « **Invitation à la ferme** »

Partagez votre
expérience sur
#SIAbio



@AgricultureBIO



@agriculturebio



@agriculture_bio





ANIMATIONS SUR LE STAND DE L'AGENCE BIO



- Mercredi 26 février -

Animations culinaires en partenariat avec
l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)

Journée « Le Bio en restauration collective, c'est possible ! »

CUISINE DES CHEFS

- 11h-13h **Animations culinaires bio** proposées par les Chefs Natacha Sarthoulet et Nicolas Bellegarde du
14h-18h30 Département des Pyrénées-Atlantiques
- 12h-14h Quiz viande et animation plancha proposés par la **Commission Bio d'Interbev** et **Unébio**

ESPACE DECOUVERTES

- 9h30-19h **Ateliers culinaires bio et Quiz filières** animés par Dounia Silem, avec des dégustations de
produits laitiers proposés par la **Bergerie Nationale de Rambouillet**
- 15h-17h30 **Goûter BIO** animé par Dounia Silem
- 17h30-19h Animation apéro bio avec des dégustations de **Clairette de Die** proposées par la **Cave Jaillance**

ESPACE ENFANTS

- 9h-19h **Des animations ludo-pédagogiques proposées toute la journée** pour découvrir l'agriculture
biologique et ses produits en s'amusant !
- . **Jeux et animations** autour du coffret pédagogique Ludobio, animés par Bio Consom'acteurs
 - . **Ateliers culinaires** pour les enfants animés par Gabriel Lenot (15h-17h00)
 - . **Goûters bio** animés par Dounia Silem

RENCONTRES PROFESSIONNELLES

- 9h30-11h30 : **Groupe de travail « Loi EGalim en RHD - Sensibiliser les acteurs »**
Avec la participation de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL), de la FNAB et le GAB56, du Réseau Manger Bio, d'une enseignante au Lycée agricole d'Antibes, d'Ecocert, de Selfs Zéro Gaspi! pour la lutte contre le gaspillage alimentaire et D'Clic Vert pour l'alimentation et l'approvisionnement durable.

Partagez votre
expérience sur
#SIAbio



@AgricultureBIO



@agriculturebio



@agriculture_bio





ANIMATIONS SUR LE STAND DE L'AGENCE BIO



- Jeudi 27 février -

Animations culinaires en partenariat avec
l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)

CUISINE DES CHEFS

- 9h30-10h30 Animation culinaire bio par le Chef Tugdual Debéthune, en partenariat avec le CNIEL
- 10h-11h30 Atelier Cookies proposé par les apprentis de l'EPMT, en partenariat avec La Patelière
- 11h30-13h Animation culinaire bio par le Chef Tugdual Debéthune, en partenariat avec le CNIEL
- 13h30-15h Atelier Cookies proposé par les apprentis de l'EPMT, en partenariat avec La Patelière
Dégustations des produits des lauréats des Trophées de l'Excellence Bio
- 15h-18h Animation culinaire bio par le Chef Tugdual Debéthune, en partenariat avec le CNIEL
- 16h-17h30 Atelier Cookies proposé par les apprentis de l'EPMT, en partenariat avec La Patelière

ESPACE DECOUVERTES

- 9h30-19h Ateliers culinaires bio et Quiz filières animés par Dounia Silem, en partenariat avec La Patelière
- 15h-17h Goûter BIO animé par Dounia Silem
- 17h-18h30 Animation apéro bio avec des dégustations de Clairette de Die proposées par la Cave Jaillance

ESPACE ENFANTS

- 9h-19h Des animations ludo-pédagogiques proposées toute la journée pour découvrir l'agriculture biologique et ses produits en s'amusant !

RENCONTRES PROFESSIONNELS

- 10h30-11h Visite d'une délégation sénatoriale de la commission de l'aménagement du territoire et du développement durable
- 12h30-13h30 Cocktail « Trophées de l'Excellence Bio » avec la participation de Clairette de Die

Partagez votre
expérience sur
#SIAbio



@AgricultureBIO



@agriculturebio



@agriculture_bio





ANIMATIONS SUR LE STAND DE L'AGENCE BIO



- Vendredi 28 février -

Animations culinaires en partenariat avec
l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (EPMT)

CUISINE DES CHEFS

9h30-13h et 14h-19h Animations culinaires bio proposées par le Chef Tugdual Debéthune, en partenariat avec le CNIEL

ESPACE DECOUVERTES

9h30-19h Ateliers culinaires bio et Quiz filières animés par Dounia Silem, en partenariat avec Val Bio Centre

9h30-11h30 Petit-déjeuner Bio'gourmand animé par Dounia Silem avec dégustations de fromage blanc de chèvre, brebis et vache en partenariat avec Vrai

13h-15h Dégustations de Clairette de Die proposées par la cave Jaillance

15h-17h Goûter BIO animé par Dounia Silem

16h-19h Apéro Bio avec des dégustations de tartinables bio proposées par Super Producteur

ESPACE ENFANTS

9h-19h Des animations ludo-pédagogiques proposées toute la journée pour découvrir l'agriculture biologique et ses produits en s'amusant !

- . Jeux et animations autour du coffret pédagogique Ludobio, animés par Bio Consom'acteurs
- . Ateliers culinaires pour les enfants animés par Gabriel Lenot (sur l'Espace Découvertes)
- . Goûters bio animés par Dounia Silem (sur l'Espace Découvertes)

Partagez votre
expérience sur
#SIAbio



@AgricultureBIO



@agriculturebio



@agriculture_bio





ANIMATIONS SUR LE STAND DE L'AGENCE BIO



- Samedi 29 février -

Animations culinaires en partenariat avec
l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (EPMT)

CUISINE DES CHEFS

- 9h30-13h et 14h-19h Animations culinaires bio proposées par le Chef Tugdual Debéthune, en partenariat avec le CNIEL
- 17h-18h Animation culinaire bio recette de Tatakï (bœuf) proposée par le Chef François Bataille

ESPACE DECOUVERTES

Ateliers culinaires animés par Dounia Silem, en partenariat avec Val Bio Centre

- 9h30-10h30 Petit-déjeuner Bio'gourmand animé par Dounia Silem
- 12h-14h Ateliers culinaires bio tartares de bœuf et de veau animés par Dounia Silem
- 15h-17h **Ateliers culinaires participatifs pour les enfants**
Animés par Gabriel Lenot, Les Petits Tabliers
- 15h-16h Atelier graines et huiles animé par Dounia Silem
- 16h-17h Goûter bio animé par Dounia Silem
- 17h-18h30 Apéro bio animé par Dounia Silem

ESPACE ENFANTS

- 9h-19h **Des animations ludo-pédagogiques proposées toute la journée** pour découvrir l'agriculture biologique et ses produits en s'amusant !
- . Jeux et animations autour du coffret pédagogique Ludobio, animés par Bio Consom'acteurs
 - . Ateliers culinaires pour les enfants animés par Gabriel Lenot (sur l'Espace Découvertes)
 - . Goûters bio animés par Dounia Silem (sur l'Espace Découvertes)

Partagez votre
expérience sur
#SIAbio





ANIMATIONS SUR LE STAND DE L'AGENCE BIO



- Dimanche 1^{er} mars -

Animations culinaires en partenariat avec
l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)

CUISINE DES CHEFS

9h30-13h et 14h-19h Animations culinaires bio proposées par le Chef Tugdual Debéthune, en partenariat avec le CNIEL

ESPACE DECOUVERTES

Ateliers culinaires animés par Dounia Silem, en partenariat avec les apprentis de l'EPMT

- 9h30-10h30 Petit-déjeuner Bio'gourmand animé par Dounia Silem
- 12h-14h Ateliers culinaires bio tartares de bœuf et de veau animés par Dounia Silem
- 15h-17h **Ateliers culinaires participatifs pour les enfants**
Animés par Gabriel Lenot, Les Petits Tabliers
- 15h-16h Atelier graines et huiles animé par Dounia Silem
- 16h-17h Goûter bio animé par Dounia Silem
- 17h-18h30 Recettes anti-gaspi animées par Dounia Silem

ESPACE ENFANTS

- 9h-19h **Des animations ludo-pédagogiques proposées toute la journée** pour découvrir l'agriculture biologique et ses produits en s'amusant !
- . Jeux et animations autour du coffret pédagogique Ludobio, animés par Bio Consom'acteurs
 - . Séances de lecture et activités autour du dessin avec Idir Bechar
 - . Ateliers culinaires pour les enfants animés par Gabriel Lenot (sur l'Espace Découvertes)
 - . Goûters bio animés par Dounia Silem (sur l'Espace Découvertes)

Partagez votre
expérience sur
#SIAbio

