



#SIAbio

Retrouvez les animations
et produits bio sur le salon



Partagez votre
expérience sur
#SIAbio



@AgricultureBIO @agriculturebio @agriculture_bio



Pavillon 1

EURIAL

Stand : **P054 & R053**

Produits laitiers : yaourts, crèmes, fromages...

Les 300&BIO / Une marque qui appartient à ses laitiers unis en coopérative.

300 producteurs laitiers rassemblés autour des mêmes passions : l'amour de la nature, le respect des animaux et surtout, l'envie de faire du bien avec des produits simples et gourmands.

ELEVAGE OVIN ET RACES OVINES

Stand : **C059**

Production ovine

La production ovine en France offre des débouchés variés et des opportunités dans les démarches qualité : Label rouge, AOP, IGP, BIO, mais aussi CCP...

COCORETTE

Stand : **J0994**

Œufs bio / Elevage et ses filières / Produits des terroirs de France

Animations : Ateliers créatifs, photos-souvenirs "Cocomaton", dégustation œufs.

Pavillon 2.1

LE BISTRO DU BŒUF BIO

Stand : **A020**

Viande

Restaurant de viande française, de races Charolaise et Limousine issue de l'agriculture biologique.

Pavillon 3

PRINCE DE BRETAGNE

Stand : **D027**

Légumes

La marque coopérative des producteurs de légumes frais : production locale, familiale et durable 100 % bretonne. Opérateur mixte (non exclusif bio).

Animations : Producteurs bio présents sur le stand et produits bio présentés dans les vitrines.

POMMES JULIET

Stand : **D019**

Pommes, jus, cidres, purées de pommes

Toutes les Juliet sont produites exclusivement en bio et en France. A partir de la pomme Juliet : des jus/pétillants/cidres/gourdes de purée, confitures.

Animations : du lundi au samedi, un chef cuisinier fera des dégustations des préparations faites à partir de la pomme JULIET

DEPARTEMENT DE L'ORNE

Stand : **H182**

Foin culinaire

Michel et Alain Fermiers bio / Producteurs : DELANGLE Alain et CHATEL Michel

Produits Cidricoles

Ferme de Cutesson / Petite ferme traditionnelle normande, située dans l'Orne, dans le Pays d'Auge, menée en Agriculture Biologique depuis 1996.

Produits Cidricoles (calvados, cidre, poiré, pommeau, vinaigre de cidre)

Le domaine de la Galotère : distillerie, cidrerie fermière du Pays d'Auge. Toute la production est certifiée agriculture biologique.

Soupes artisanales

Potaverger / En conversion vers l'AB

DEPARTEMENT DE LA MANCHE

Stand : **L189**

Tomme fermière

EARL de la Clémendière / La Ferme de la Clémendière propose des produits laitiers, issue d'un élevage de jersiaises. Produits estampillés bio depuis le 24 septembre 2017 / Elevage DUYCK

Gelée des fleurs bio, huiles essentielles, sirops

La ferme de l'Ours

Collectif de vente AB : fruits, légumes, viandes, boissons, pain, œufs, épicerie

GIE Bio divers Cités / 17 fermes biologiques nichées dans le terroir normand.

Produits Cidricoles

Le Père Mahieu / Afin d'élaborer des produits authentiquement naturels, les vergers ont été orientés vers la certification agriculture biologique depuis 2008.

Bières artisanales bio

Les travailleurs de l'Amer

Pavillon 3

DEPARTEMENT DU CALVADOS

Stand : H190

Bières artisanales bio

Brasserie Sagesse / Des bières bio brassées par un Lorrain amoureux de la Normandie

Produits Cidricoles

Domaine des cinq autels / Cidre, calvados, pommeau, jus de pomme et vinaigre de cidre / 100% bio

Safran

Le Safran et Yuzu de Normandie / Safranière bio et plantation de Yuzu, ails des ours, ail noir

Camembert

GAEC Naturellement Normande / Elevage des vaches laitières et boeufs, en agriculture bio. 100% race normande, 100% herbe.

Produits Cidricoles

Domaine de la Flaguerie - Les Vergers de Ducy / Tous les vergers sont en agriculture biologique depuis 1998.

Boissons naturelles

Ferme du château de Canon / La ferme du château est entièrement biologique. Production de boissons créées à partir des pommes, poires et autres fruits de nos vergers.

DEPARTEMENT DE L'EURE

Stand : J177

Légumes bio

La ferme des 2 Amants / Maraîcher bio au pied de la colline des deux amants ; Vente de légumes de saisons tout au long de l'année.

Safran bio

Safran Normand

Tisanes, poudres et feuilles

Je suis / En conversion vers l'AB / Produits à base d'ortie

DEPARTEMENT DE SEINE MARITIME

Stand : L177

Miel, pollen

Le rucher des Authieux / Elevage des abeilles dans un milieu naturel avec aucun traitement chimique sur les butineuses. Les atouts de cette exploitation : la sélection d'une race d'abeilles noires locales / Une certification bio de la récolte grâce à aucune utilisation de traitement chimique sur nos colonies / Un rucher à taille humaine qui offre chaque samedi des visites en tenue d'apiculteur et pour les enfants dès 3 ans, afin d'expliquer l'éthique du rucher pour le respect de la flore et la faune.

Produits laitiers

SARL Laiterie Brin d'Herbe / Ferme avec produits laitiers 100 % bio

Terrines et viande de porc séchée

SCEA Ferme Hougerville / Éleveur de porcs plein air bio en Normandie

Pavillon 3

DEPARTEMENT DE SEINE MARITIME (suite)

Stand : **L177**

Produits Cidricoles

La Gentilhommière / Produits de la ferme : produits de l'agriculture biologique : cidre, jus de pomme, apéritif de Normandie, calvados.

Poulets

Les poulets de Gaëtan / Poulets nés et élevés en Normandie

Boulangerie - pâtisserie - tarterie

OBONGOO / Propose une fabrication semi-industrielle de pain bio 100% normand, destinée à un public exclusivement professionnel (collectivités locales, maisons de retraite, restaurants d'entreprise, écoles).

Produits Cidricoles

Domaine de Quesnay

AGENCE ALIMENTATION – REGION NOUVELLE-AQUITAINE

Stand : **D167**

Vin et jus de raisin

SCEA Simonneau et Fils / Vins bio et biodynamie de Bordeaux et Entre Deux Mers Haut-Benauges
Jus de raisin bio blanc pétillant, vin bio sans sulfite ajouté, Collection Pagnaud.

Stand : **F128**

Vins bio

Philippe Leymat / Les vins de Corrèze : c'est l'histoire d'hommes et de femmes cultivateurs engagés qui ont fait renaître un vignoble en Corrèze sur un terroir truffier argilo-calcaire longtemps oublié.

Stand : **C095**

Macarons

F & F Macaron / Macarons bio Ecocert

Stand : **D149**

Conserves

Valette / Animations : quelques produits bio sur le stand.

AGENCE DE DEVELOPPEMENT DES HAUTES-ALPES

Stand : **K140**

Pains, farines, graines

La ferme du Forest de Montbrand / Référencée depuis 2017 au Guide Gault et Millau, la ferme propose également, une large variété de produits comme des pains, des farines et des graines, issus de l'agriculture biologique, élaborés avec passion et respect selon des méthodes artisanales et traditionnelles.

Animations : du 22 au 24 février : Dominique Truc (paysan-boulangier), proposera aux enfants de réaliser des petits sablés traditionnels bio au Petit Épeautre des Hautes-Alpes, de la fabrication de la pâte à la cuisson.

Glaces bio

Otantic / Des glaces bio 100 % Hautes-Alpes ! C'est la promesse de Gérard Cabiron (Meilleur Ouvrier de France 2007) et de l'entreprise Otantic de Chorges.

Pavillon 3

CHAMBRES D'AGRICULTURE DE BRETAGNE

Stand : **H106**

Gelée de foin

Fabienne et Rémy Gicquel / Fabienne et Rémy Gicquel, installés à St Gonnelly (56), sont éleveurs de vaches laitières. Leur ferme, en agriculture biologique, produit et sèche le foin destiné à nourrir leurs bêtes. Forte de son expérience dans la confection de confitures valorisant les fruits de sa ferme, Fabienne élabore sa recette avec le foin de printemps riche en fleurs infusé et sucré pour obtenir une gelée à la texture fondante et au goût rond et caressant. Avec ce produit, Fabienne a remporté en octobre dernier le 1er prix du Concours régional du produit fermier innovant.

Stand : **J128 et J131**

Bières

La Brasserie de Bretagne / Bières bio présentes : Dremmwel blonde / Dremmwel rousse (bouteille et pression) / Dremmwel blé noir.

Stand : **H112**

Champignons

Les champignons Lou / Producteurs de champignons de Paris et de Bella Rosés en France, en Bretagne. Entreprise familiale, ces producteurs ont décidé il y a 2 an et demi de faire renaître un métier disparu en France en construisant leur première champignonnière. 140 emplois durables ont été créés. Tous les champignons LOU sont cultivés sans pesticides, ramassés et émincés à la main. Ils sont certifiés bio depuis septembre 2016 (seulement pour quelques champignons).

PAYS DE LA LOIRE

Stand : **D178**

Gouda bio

Gîtes de France et Bienvenue à la ferme Mayenne / Dégustation de fromage sur le stand

Stand : **F183**

Bières

Brasserie Mélusine / Située en Vendée, la brasserie Mélusine est née en 2001. Elle fabrique exclusivement des produits artisanaux et 100% naturels. Reprise en 2005, elle prend un nouvel élan en s'orientant vers la restauration, puis en 2009 après un investissement important dans l'outil de fabrication et de conditionnement elle reprend la brasserie Canardou, et se met à produire une gamme complète de bières biologiques. La brasserie produit environ 500 000 litres de bière par an.

REGION ILE-DE-FRANCE

Stand : **F017**

Liqueurs et sirops artisanaux

L'herbier de Milly / Petite ferme biologique qui cultive et récolte chaque jour des fruits et légumes de saison ; Producteurs de plantes aromatiques et médicinales depuis plus de 4 générations à Milly La Forêt, au cœur de l'Île de France et du Gâtinais. La distillerie, fondée en 1874, permet l'extraction d'huiles essentielles qui entrent dans la composition de ses produits dérivés, sirops et spiritueux à base de plantes et de fruits, bonbons, notamment à travers sa marque emblématique "La Menthe Poivrée de Milly". La ferme conçoit et commercialise par ailleurs des infusions de plantes entières, natures ou mélangées. L'exploitation agricole cultive selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.

Pavillon 3

CONSEIL DEPARTEMENTAL DU VAUCLUSE

Stand : D111

Vins bio

Domaine de Fenouillet / La famille Soard est établie depuis quatre générations à Beaumes-de-Venise et exploite un vignoble de 35 hectares. Toujours dans un souci constant de préserver ce qui lui a été légué, le domaine familial est depuis 2012 certifié agriculture biologique.

Conserves fruits et légumes

Conserves Guintrand / C'est une histoire de famille, implantée en Vaucluse depuis 1898. Depuis cinq générations, elle transforme fruits et légumes frais de Provence forte d'un savoir-faire reconnu tant en France qu'à l'étranger. Certifiée Ecocert, elle produit également en bio. Si les saveurs des fruits et légumes sont entièrement conservées, c'est qu'ils sont cueillis à maturité pour être transformés sans délai. En 2019, la conserverie a produit de la tomate bio provençale pour la première fois depuis 120 ans.

Fruits

Les Fruits du Campredon / Pêches, prunes, poires, et plus de 10 variétés de pommes sont cultivées sur les 10 hectares de l'exploitation arboricole familiale Brun, en agriculture raisonnée ou bio.

Vins bio

Mas Mon Oncle Ernest / Le Mas Mon Oncle Ernest est le fruit de quatre générations. Alexandre Roux, jeune vigneron minutieux et ambitieux, est à la tête de ce petit domaine. Situé au pied du Mont Ventoux, il s'attache à produire peu, mais bon, et avec passion. À travers des méthodes de vinification particulières, on peut ressentir le désir de faire des vins différents. Il est certifié agriculture biologique depuis 2015.

Fruits et légumes

Les Vergers de Bonpas / Les vergers de Bonpas sont spécialisés dans la culture des fruits à pépins et à noyau. L'exploitation compte au total 48 hectares dont la production majeure est le raisin de cuve, avec lequel il est fait du vin rouge, blanc et rosé. Le verger a 10 hectares de pommiers de variétés Gala et la Juliet®, ainsi des poiriers de variétés Guyots et Williams. Pierre et Audrey cultivent aussi des tomates anciennes, et des légumes en tous genres comme les aubergines, les courgettes, les poivrons... L'exploitation est certifiée agriculture biologique depuis plus de 10 ans.

Huile d'olive bio

Maison Dessis / La Maison Dessis, implantée au cœur de l'Enclave des Papes, est spécialisée dans la commercialisation de truffes fraîches. Fort d'un savoir-faire familial, depuis trois générations, Clément Dessis élabore et commercialise une gamme de produits d'exception, huile d'olive vierge extra bio, moutarde de Dijon et mayonnaise, délicatement associées à la truffe noire d'hiver (tuber melanosporum).

Jus de fruits, gelées

EARL Le Lauzas / Créée en 1990, l'EARL Le Lauzas cultive le fruit à pépins et à noyau. Des vergers de l'exploitation, à Malaucène, au pied du Ventoux, la famille Arnaud en extrait le meilleur. Jus de grenade bio 100% pur jus pasteurisé, gelée de grenade bio cuite au chaudron, jus de pomme et coing, nectar d'abricot, sont des exemples de ce qui peut nous mettre l'eau à la bouche.

Safran

Les douceurs du Comtat / Ludwig est safranier récoltant-producteur depuis 2009. En 2016, il est certifié bio. Sa spécialité : les produits culinaires. Incollable en la matière, on se tourne volontiers vers lui pour quelques conseils de préparation. Que ce soit avec des pistils de safran pur, du sirop de safran bio ou encore du sirop de lavande - il fait aussi - voire de la gelée de safran bio, il y a assurément un plat, un dessert, une boisson, qui révélera tout son potentiel avec ses produits.

Pavillon 3

CONSEIL DEPARTEMENTAL DU VAUCLUSE (suite)

Stand : **D111**

Plantes à parfum, plantes médicinales ou aromatiques, céréales, crème de marron, petit épeautre

Exploitation Archange Jonathan / Jonathan est à la tête d'une exploitation agricole biologique. Ses productions : plantes à parfum, plantes médicinales ou encore aromatiques, céréales, crème de marron. Depuis le plateau de Sault, l'agriculteur moissonne, trie, blanchit l'épeautre avant sa mise en sachet pour proposer une céréale de qualité. Dans un esprit zéro déchet et à partir du petit épeautre, Jonathan développe également une gamme de farine.

Pommes bio

EPLEFPA (Lycée agricole Louis Giraud) / Implanté à Carpentras, le lycée agricole bénéficie d'une Certification Haute Valeur Environnementale (HVE), et Agriculture biologique en pommes. Son jus de raisin (Alphonse Lavallée) est 100% fait maison. De la récolte jusqu'à la création d'étiquettes, en passant par la transformation, les apprenants du lycée sont mis à contribution dans toutes les étapes de fabrication. Autre produit proposé : les pois chiches, semés, récoltés et estampillés HVE sur place. Des produits vendus à la Boutique Louis Giraud.

Cerises bio

Cerise 2B / Exploitation dédiée à la cerise de table (15 ha) et au raisin de table (9 ha). Troisième génération à travailler les terres de leur société, ils cultivent depuis 2012 en bio cinq variétés de cerises - Burlat, Belge, Folfer, Régina, Summit, Van - et une variété de raisin de table, le Muscat de Hambourg. Une partie de la récolte est transformée en jus de fruits, compotes, sirops, cerises au sirop...

REGION AUVERGNE RHONE-ALPES

Stand : **B037**

Une trentaine de producteurs exposants, cinq restaurants régionaux de spécialités et un espace d'animation ; La Chambre Régionale d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes (AURA) et le Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand présentent les produits et les savoir-faire de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Animations : Parmi les nouveautés, la présence d'un maraîcher bio sur le stand de l'Allier avec une offre de salades et de soupes à consommer sur place ou à emporter.

Bière artisanale et biologique

Brasserie Blondel

Viandes

SICABA / Viandes Label Rouge, IGP et bio en direct d'Auvergne et de coopératives d'éleveurs. Agneau du Bourbonnais, Charolais du Bourbonnais, Porc fermier d'Auvergne et sa gamme de charcuterie et salaison, agneau, bœuf, porc et veaux bios. Sur le salon, dégustation, vente et restauration en partenariat avec Les Colis du Boucher (e-commerce des viandes SICABA).

Infusions bio - Stand : C085

Pagès thé et infusions / Producteur de thés et infusions depuis 1859. Idéalement basée en Haute-Loire, au cœur de l'Auvergne, l'entreprise élabore ses produits avec les mêmes valeurs d'authenticité et de naturalité qu'il y a 160 ans.

Pavillon 3

REGION GRAND-EST

Stand : **P137**

Sorbets, glaces

Ô Maribelle / Entreprise arboricole en agriculture biologique et encore une partie en conversion (mirabelles de Lorraine, quetsches d'Alsace, pommes, cerises, fraises, petits fruits). Sorbets-glaces bio, jus de fruits, confitures.

REGION CENTRE

Stand : **K166**

Confiture de lait de chèvre / Encas / Tartinades apéro à base de chèvre frais

Amaltup / Implantée au cœur du Parc Naturel Régional Loire-Anjou-Touraine, Amaltup a reçu le Prix spécial Parc du concours national "Innover à la campagne" en janvier 2020. Amaltup développe plusieurs gammes de produits pour transformer les excédents saisonniers de la filière bio et trouver des valorisations au gaspillage du "petit lait" : "So Chèvre".

ODARC (Corse)

Stand : **P182-190**

Animations : Le corner dégustation invite les visiteurs à découvrir l'agneau de lait et le veau bio corses, sublimés par des producteurs insulaires (brochettes, saucisses, hamburgers, sauté...), ainsi que des gourmandises à la farine de châtaigne et à la noisette.

REGION HAUTS-DE-FRANCE

Stand : **M106**

Entre tradition et modernité le monde agricole des Hauts-de-France compte plus de 27 300 exploitations et couvre 67% du territoire régional. Leader dans de nombreux domaines agricoles et agroalimentaires, la région est très engagée dans la valorisation des filières de qualité. Il n'est pas rare de voir un produit régional estampillé d'un : AOP, AOC, IGP, CCP, Label Rouge, Agriculture Biologique, CQ

Animations : Chaque jour sur le stand, les producteurs viendront parler de leurs engagements et de leurs passions, le tout mis en valeur par le travail des cuisiniers régionaux.

CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE OCCITANIE - LE GERS

Stand : **A178**

Animation : le mercredi 26 février sera dédié aux enfants avec des Chefs de collèges qui effectueront des démos à base de produits bio du Gers.

Vin bio

Le Domaine de Herrebouc présentera ses vins bio sur l'espace départemental le samedi 22 et dimanche 23 février. Par ailleurs, il y aura tous les jours des démonstrations culinaires avec des produits bio du Gers à 11h/13h et 15h.

Stand : **D129**

Vin

Le Domaine de la Rencontre / Vignerons Indépendants, producteurs du AOP Muscat de Mireval, IGP pays d'Hérault, et Vin de France. Ces vignerons sont actuellement en conversion vers l'agriculture biologique sur la totalité de leur vignoble.

Pavillon 3

CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE OCCITANIE - LE GERS (suite)

Stand : **D129**

Vin bio

Domaine le Mas du Rouyre / Du dimanche 23 au mercredi 26 février : Dégustation vin bio

Stand : **C120**

Huiles

Huilerie Confiserie coopérative de Clermont – l'Hérault / Huile d'olive vierge extra / Variétés traditionnelles bio

Stand : **B170**

Bières artisanales (une partie de la gamme en bio)

Brasserie de la Jonte

Stand : **J198 et J196**

**Lentilles vertes cuisinées bio / Haricots blancs nature bio / Haricots blancs gourmets cuisinés bio
Conserves artisanales / boucherie – charcuterie**

Micouleau / Entreprise artisanale familiale de produits typiques du sud-ouest. En 2018, création de nouveaux produits bio et locaux (l'approvisionnement s'effectue à moins de 30km).

Stand : **D111**

Gin bio

Distillerie Castan

Stand : **A093**

Bières

La Gorge fraîche / La Mentheuse / La Gorge Fraîche, bière artisanale brassée en Occitanie est un concentré de Sud. La brasserie Le Canal du Demi se trouve à Béziers sur les Berges du Canal du Midi dans un ancienne raffinerie à sucre datant de 1945. Une gamme de bières artisanales bio.

REGION PROVENCE ALPES COTE D'AZUR

Stand : **J140**

Huiles, olives

Comité de promotion des huiles et olives du Var / Association de moulins et producteurs d'huile d'olive, d'olive de bouche et de produits dérivés de l'olive.

Stand : **J132**

Vins bio

Domaine de Mayol / Viticulteur bio en Luberon et Ventoux.

Stand : **D119**

Confitures, gelées, chutneys, gâteaux bio

La fée gourmande

Pavillon 4

AGENCE BIO

Stand : **B010**

Tout au long du salon : animations, ateliers culinaires, dégustations de produits bio et démonstrations de savoir-faire, jeux- concours pour les adultes et les enfants, goûters bio, espace professionnel.

Programme complet sur www.agencebio.org.

DEPARTEMENT DE LA DRÔME

Stand : **B009**

Tout au long du salon : animations

Mardi 25 février : Journée bio avec présence de producteurs et dégustation de produits bio

- 11h00 : Lancement du nouveau plan bio de la Drôme en présence des élus départementaux, de l'Agence BIO, de la Chambre d'Agriculture de la Drôme, de Biovallée, d'Agribiodrôme, d'Agrobiodrom, d'Agricourt et d'Agrilocal

Mercredi 26 février (également sur le stand de l'Agence BIO) : Journée restauration collective : « Les produits bio dans la restauration collective, c'est possible ! »

- 14h00-15h00 : Signature de la Charte d'engagement par les 7 structures drômoises accompagnées pour la mise en œuvre de la Loi EGAlim en RHD En présence notamment de Mme Pugeat, Vice-présidente au Département, un représentant de la Chambre de l'Agriculture, Florent Guhl, Directeur de l'Agence BIO, Marie Cadet, d'Agribiodrôme.

Présence de Chefs de restauration collective en collèges de la Drôme

IN SEINE-SAINT-DENIS

Stand : **D133**

Potages bio

La Ferme des possibles Novaedia / La Ferme des possibles Novaedia de Stains fait pousser sur plus de deux hectares des fruits et légumes bios (une des rares en Seine-Saint-Denis).

Animations : Dégustation de potages sur le stand

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Stand : **A151**

Table-ronde GPI : 3 témoignages d'acteurs bénéficiant d'aides du GPI (volet agricole) : 1/ Projet biologique, 2/ Une entreprise R&D agroalimentaire, 3/ Prêt sans garantie.

- Mardi 25 février : Dégustation de vin de Bordeaux par le Lycée agricole de Bordeaux-Gironde.

- Dimanche 23 février, 14h00-14h30 : Présentation du fonds de structuration des filières bio, Avenir Bio, géré par l'Agence BIO avec le témoignage de représentants de Bou'sol et ValbioCentre

CREDIT AGRICOLE

Stand : **B032**

- Jeudi 27 février à 12h00 : Remise des Prix « Trophées de l'Excellence Bio », suivie d'un cocktail sur le stand de l'Agence BIO

Pavillon 4

AGRI ETHIQ

Stand : **D120**

Intégré au collectif du Commerce Équitable France depuis Septembre 2018, Agri-Éthique est un label du commerce équitable français reposant sur trois engagements : économique, social et environnemental & bien-être animal. L'ambition d'Agri-Éthique est de changer les pratiques commerciales conventionnelles, en créant des partenariats et en accompagnant les acteurs de chaque filière agroalimentaire. Quelques acteurs bio.

CHAMBRES D'AGRICULTURE FRANCE - APCA

Stand : **B102**

- **Animations autour du bio** avec des questions "idées reçues" :

- Lundi 24 février, 12h30-13h et mercredi 26 février, 14h45 - 15h : animation autour d'un Quiz "idées reçues" avec 5 idées reçues sur : l'origine et la traçabilité de la viande / l'élevage et l'impact sur l'environnement / manger des produits locaux c'est cher / restauration collective et produits bio/locaux/de qualité / trouver des produits locaux c'est compliqué.
- Mardi 25 février à 15h30 et jeudi 27 février, 14h45 - 15h : animation autour d'un jeu sur les étiquettes dans le but de savoir déchiffrer les différentes informations sur les produits alimentaires (SIQO, AB, labels, produits fermiers, marques, BAF... et les associer aux différentes gammes de produits).
- Jeudi 27 février / Conférence de 30 min : présentation de Christine Valentin, Présidente de la CA de Lozère, sur la conversion de sa production laitière en bio.

ACTA - LES INSTITUTS TECHNIQUES AGRICOLES (ITA)

Stand : **B108**

Les instituts techniques agricoles (ITA) innovent et valorisent la biodiversité pour une production alimentaire durable

Animations : Lundi 24 février à 14h / Un RDV collectif sur "La recherche appliquée au service d'une agriculture biologique compétitive et performante" sur le stand Acta – ITA.

LA COOPÉRATION AGRICOLE / COOP DE FRANCE

Stand : **B57**

Représentation unifiée des coopératives agricoles, agroalimentaires, agro-industrielles et forestières françaises - Nombreux produits coopératifs bio.

Animations/dégustations bio

Pavillon 5

PHILIBON

Pavillon 5.1 - Stand : **C041**

Melons bio

Philibon est très attaché à la fraîcheur et à la qualité gustative de ses fruits. « Le goût de l'origine » est le slogan de la marque afin d'afficher clairement ses valeurs d'authenticité et de recherche d'excellence. Philibon ne travaille qu'avec des fournisseurs dont la traçabilité des cultures est avérée. Il fait d'ailleurs partie des premiers producteurs à avoir signé ses melons au laser en 2013 pour attester de leur origine. Philibon a créé la première unité de bio- méthanisation en France permettant de transformer les déchets en énergie. Il a pour cela été récompensé du prix « Technologie, économie et propre ». Quelques fruits et légumes bio (melon...)

SEEK SRL CONFISERIE BELGE BIO

Pavillon 5 - Stand : **B072**

Confiseries et chocolaterie artisanale et bio

Entreprise à taille humaine mettant son savoir-faire au service des consommateurs pour partager ses confiseries bio.

BANANE DE GUADELOUPE & MARTINIQUE

Pavillon 5.1 - Stand : **B001**

Créé en 2003, UGPBAN rassemble l'ensemble des producteurs de bananes de la Martinique et de la Guadeloupe. Sa mission : cultiver, récolter, faire mûrir, emballer et commercialiser la Banane de Guadeloupe & Martinique, la seule Banane française ! Grâce à l'acquisition de la société Fruidor en 2009, sélection d'une gamme complète de fruits et légumes "Terroirs" que l'UGPBAN importe, fait mûrir, conditionne et distribue. Gamme de bananes bio.

DIONGOMA BIO SÉNÉGAL

Pavillon 5.2 - Stand : **A086**

Mangue séchée, fleurs d'hibiscus séchées, poudre de pulpe du baobab, poudre de moringa

Produits bio du Sénégal.