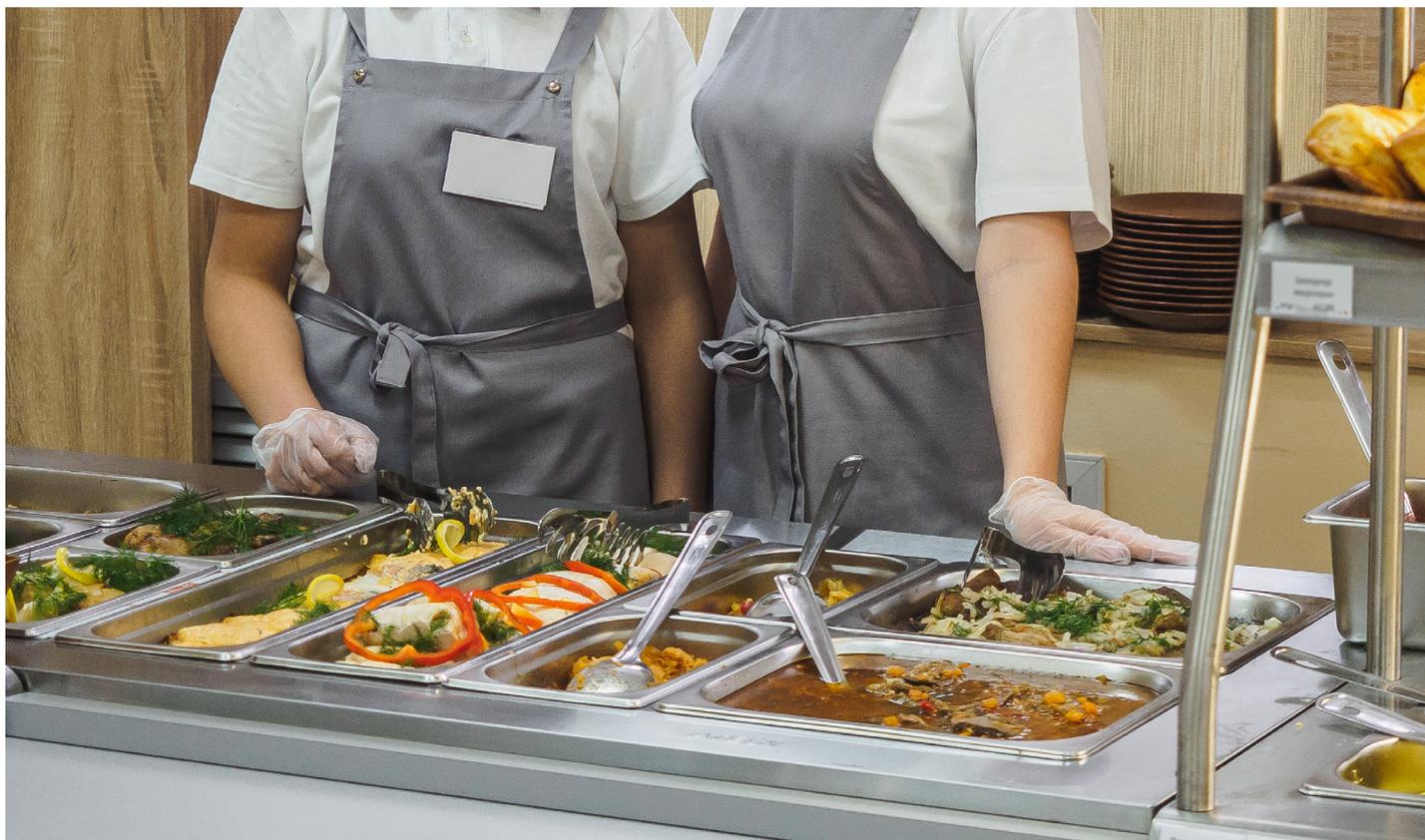


L'AGENCE BIO AU SALON DES MAIRES ET COLLECTIVITES LOCALES DU BIO DANS LES TERRITOIRES ET EN RESTAURATION COLLECTIVE, DES SOLUTIONS A PARTAGER

Avoir au moins 20% de produits bio en restauration collective est un objectif inscrit dans la loi EGalim, promulguée en 2018 et généralisé par la loi Climat et Résilience de 2021. Véritable casse-tête pour certains, il s'agit d'une ambition à dépasser pour d'autres et tous ont des questions. L'Agence BIO et ses partenaires¹, la **Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB)**, **Terre de Liens et Territoire Bio Engagé**² invitent les collectivités et les élus à les rejoindre du mardi 16 au jeudi 18 novembre au **Pavillon 2.2 stand G07 à Paris Expo, Porte de Versailles**, pour un partage d'expérience et des réponses concrètes. Venez les retrouver autour des enjeux de restauration collective bio, de reterritorialisation de l'alimentation ou d'encore d'accompagnement des collectivités...



¹Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'APCA, le Réseau Manger Bio, la Commission Bio d'INTERBEV, le CNIEL, Interfel, le réseau Restau'Co, le conseil départemental de la Drôme, le Collectif Les Pieds dans le Plat (SCIC Nourrir l'Avenir), le SNRC, Maison Gourmande, Silver Fourchette, le cabinet CKS.

²Créé en 2012, le label « Territoire BIO Engagé » est la première démarche de labellisation bio des collectivités territoriales proposée en France. Disponible dans 6 régions (Bretagne, Centre- Val de Loire, Hauts-de-France, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie et Pays de la Loire), le label récompense les collectivités ayant atteint au moins un % de la surface agricole en bio (% variable selon les régions) et/ou 22 % de produits bio en restauration collective. A ce jour, ce sont plus de 300 collectivités (252) et établissements labellisés (52) en France, dont 50% sur le critère restauration collective.

DES CONFERENCES AU SEIN DES ESPACES « ATMOSPHERE » DU SALON

- **LE MARDI 16 NOVEMBRE DE 11H30 À 12H15 AU SEIN DE L'ESPACE ATMOSPHERE TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE (PAVILLON 4) : « 20% de bio en restauration collective dans le cadre de la loi EGalim : comment y parvenir ? »** en présence de l'Agence BIO, du conseil départemental de la Drôme et du réseau Manger Bio
- **LE MARDI 16 NOVEMBRE DE 16H30 À 17H15 AU SEIN DE L'ESPACE ATMOSPHERE TRANSITION ENVIRONNEMENTALE (PAVILLON 4) : « Les communes sèment en bio : un exemple concret de transition agricole et environnementale »** en présence de la FNAB, de Terre de Liens, d'un groupement d'agriculteurs biologiques et d'une collectivité.
- **LE MERCREDI 17 NOVEMBRE DE 10H30 À 11H15 AU SEIN DE L'ESPACE ATMOSPHERE TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE (PAVILLON 4) : « Et si vous deveniez Territoire Bio Engagé ? »** en présence des interprofessions bio régionales et de collectivités labellisées.



Plus d'informations sur ces conférences :

<https://www.salondesmaires.com/liste-exposants/fiche-exposant/271e3d51-f3c9-eb11-80f3-005056ae0696/>



DES TEMPS FORTS SUR LE STAND DE L'AGENCE BIO

« OBJECTIFS 20% DE BIO MINIMUM EN RESTAURATION COLLECTIVE ET PLUS DE BIO DANS LES TERRITOIRES »

• LE MARDI 16 NOVEMBRE

- Mesure en faveur des petites cantines dans le cadre du plan de relance
- Remises de labels « territoire bio engagé »
- Approvisionnement et utilisation des viandes bio en restauration collective
- Production alimentaire locale : installer des nouveaux producteurs
- 50% de produits durables et de qualité dont 20% de bio : présentation et décryptage de la loi EGalim »

• LE MERCREDI 17 NOVEMBRE

- S'approvisionner en produits bio en restauration collective
- Quelle place pour les produits bio en restauration médico-sociale ?
- Aide financière à l'installation d'agriculteurs biologiques sur mon territoire
- Le foncier : un levier pour une alimentation saine pour tous
- Mon Restau Responsable, une démarche gratuite pour accompagner la restauration collective vers les enjeux du durable et de la réglementation
- 100% bio en restauration collective, c'est possible



• LE JEUDI 18 NOVEMBRE :

- Une étude inédite sur les achats en restauration collective
- Outil PARCEL : pour une alimentation durable et de territoire
- Pour plus de bio en gestion concédée : quels engagements des acteurs ?
- Le menu végétarien en restauration collective : outils et pratique

• TOUS LES JOURS DE 9H00 A 19H00,

« Encore plus de bio en restauration collective, les recettes du succès ! » :

témoignages et échanges avec Francis Chevreux cuisinier/formateur au sein du Conseil Départemental de la Drôme (26), Vincent Delacour, chef et professeur au lycée hôtelier de Granville dans la Manche (50) et Pierre-Yves Rommelaere, chef formateur au sein du collectif Les Pieds dans le Plat et de la SCIC Nourrir l'Avenir. De nombreux ateliers culinaires avec des démonstrations de recettes simples et accessibles seront orchestrés, tout au long de la journée, par Dounia Sillem et Vincent Delacour et les chefs Francis Chevreux et Pierre-Yves Rommelaere.

• TOUS LES JOURS

Dégustations de pain bio et présence de professionnels de la filière blé-farine-pain bio et la participation du réseau Bou'sol et des Moulins de Brasseuil.

• TOUS LES JOURS DE 12H00 A 14H00,

« Les viandes bio en restauration collective »

avec la participation de représentants de la filière Viandes BIO (opérateurs et boucher) et les témoignages de terrain des chefs Francis Chevreux et Pierre-Yves Rommelaere, pour en savoir plus sur l'approvisionnement, la gestion des coûts, la formation du personnel et les recettes adaptées au secteur.



Retrouvez le détail du programme (horaires, intervenants) sur notre site à l'adresse suivante :

<https://www.agencebio.org/2021/11/09/salon-des-maires-et-des-collectivites-locales-2021/>

L'AGENCE BIO S'ENGAGE AU QUOTIDIEN AUPRES DES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

L'Agence BIO réalise des études pour mieux connaître la place des produits bio dans le secteur de la restauration. Dans le cadre de leur mission d'intérêt général, l'Agence BIO et FranceAgriMer, établissements publics sous tutelle du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ont fait appel au cabinet de conseil CKS pour leur nouvelle étude ambitieuse sur les pratiques d'achats. **Cette enquête est en cours et a pour objectif d'analyser les achats des acteurs de la restauration hors domicile, pour l'ensemble des produits alimentaires en distinguant notamment le bio**, afin de créer un système d'informations mis à jour régulièrement.

L'enquête est actuellement ouverte pour une première restitution des résultats attendue début 2022.

Une présentation de l'étude sera faite sur le salon le jeudi 18 matin et **un webinaire à destination des potentiels répondant pour mieux comprendre le fonctionnement de cette enquête aura lieu le jeudi 18 novembre à 16h**. Les inscriptions sont ouvertes à destination des potentiels répondants sur le lien suivant <https://bit.ly/3CYLwYo>.

En tant que décisionnaire des achats de la restauration collective, **rejoignez la démarche** en cliquant sur le lien suivant : <https://barometre-rhd.fr/>

Afin de promouvoir l'utilisation des produits bio en restauration collective, l'Agence BIO met à disposition :

- **Une vidéo sur la loi EGalim**

à destination des professionnels de la restauration collective, des personnels administratifs et des collectivités ;

- **Une vidéo pour le grand public**

avec un format adapté à une diffusion sur les réseaux sociaux ;

- **Une page dédiée à la restauration collective**

sur son site internet avec des chiffres, outils, informations sur les structures d'accompagnement et des exemples pour inspiration.

- **Voir les vidéos** : <https://www.youtube.com/user/AgenceBio/playlists>



<https://www.agencebio.org/profil/restauration-collective/>

CONTACTS PRESSE :

Agence @connection

ANNE-MARIE BOYAULT – 06 89 28 42 29

LUCILE LECLERCQ – 06 24 30 56 55

JULIA PHILIPPE-BRUTIN – 06 03 63 06 03

agencebio@oconnection.fr