

Communiqué de presse – 05/10/2023

## **#BIOCTOBER\* : L'Agence BIO lance un challenge grand public d'un mois pour adopter de nouvelles habitudes alimentaires et mettre plus de bio dans son assiette**

L'Agence BIO lance le challenge #BIOCTOBER pour inviter chacun à mettre en place de petits ou grands changements dans son assiette et tendre vers plus de bio. #BIOCTOBER est l'occasion de montrer qu'il est possible de consommer bio quel que soit son budget en adoptant des réflexes simples. Les 14 et 15 octobre, les œufs bio seront à l'honneur des Journées mondiales de l'œuf en meurette, où chefs, amateurs et apprentis les sublimeront et mettront eux aussi un peu plus de bio dans leur recette.

### **Octobre : le mois du 100% bio**

Le challenge #BIOCTOBER, c'est un mois de recettes, d'astuces et de défis diffusés sur le compte [Instagram](#) de l'Agence BIO (@agencebio) pour encourager les consommateurs à modifier leurs habitudes alimentaires en privilégiant des produits biologiques et faire rimer bio et gourmand.

Deux dates clés à retenir :

- **16 octobre** : recette d'automne anti-gaspi à l'occasion de la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire
- **19 octobre** : recette « Le burger est meilleur quand il est bio et maison » dans le cadre de la Semaine du Goût

Le challenge #BIOCTOBER, c'est aussi un mois pour adopter le #bioreflexe pour soi, pour la planète et pour soutenir les agriculteurs bio. C'est manger plus de bio, à budget maîtrisé, en privilégiant les circuits courts, le vrac, la viande en mieux, l'anti-gaspillage, la saisonnalité et la cuisine maison.

### **Les œufs bio : en vedettes des Journées mondiales de l'œuf en meurette du Château du Clos de Vougeot**

L'œuf bio sera, pour la première fois, à l'honneur de cette édition, grâce au soutien et à la participation de l'Agence BIO. Les plus grands chefs, les amateurs et les apprentis cuisinier sublimeront l'œuf bio, produit incontournable de ce plat mythique de la cuisine bourguignonne, les 14 et 15 octobre au Château du Clos de Vougeot. Par sa participation au jury du concours des apprentis, Laure Verdeau, directrice de l'Agence BIO, entend réaffirmer toute l'importance de la sensibilisation au bio des futurs professionnels de la restauration dès leur formation/ apprentissage. Cela leur permettrait de prendre une part active dans la transition agro-alimentaire tout en répondant aux attentes de leurs convives. Aujourd'hui seul 1% des achats des 170 000 restaurants français se fait en bio alors même que 68% des Français souhaitent des produits bio au restaurant\*\*.

\*BIOCTOBERE

\*\* Source : Baromètre des produits biologiques en France 2023 Consommation et Perception réalisé par l'ObSoCo pour l'Agence BIO

Ces deux jours seront aussi l'occasion de valoriser et expliquer à tous les participants les spécificités de ces œufs bios, pondus par des poules disposant de parcours extérieur et exclusivement nourries aux aliments bio. Un produit simple sublimé par des passionnés, professionnels, apprentis et amateurs. La démonstration aussi qu'en mettant un peu plus de bio dans ses menus chacun participe à soutenir une agriculture biologique et locale respectueuse de l'environnement, du bien-être animal et des consommateurs.

**À propos :**

Créée en novembre 2001 et dotée d'une mission d'intérêt général, l'Agence BIO est un groupement d'intérêt public en charge du développement, de la promotion et de la structuration de l'agriculture biologique française. Elle rassemble au sein de son conseil d'administration des représentants des Pouvoirs Publics – le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires – et des professionnels (FNAB, Chambres d'agriculture France, Synabio, FCD, Synadis Bio, Interbio, et la Coopération Agricole). Ses missions principales : communiquer et informer sur l'agriculture biologique et ses vertus environnementales. Produire, analyser et partager les chiffres du bio avec l'Observatoire National. « Être une instance » de dialogue entre l'amont agricole et l'aval industriel, entre les bios historiques et les plus récents. Investir le Fonds Avenir Bio de 13 millions d'euros sur les projets collectifs d'entrepreneurs du bio les plus structurants et les plus pérennes pour les filières bio françaises.

**CONTACTS PRESSE – AGENCE HAVAS PARIS :**

[agence-bio@havas.com](mailto:agence-bio@havas.com)

Esther Garcia / 06.08.94.42.64

Alice Barny / 07.88.07.00.72

\*BIOCTOBRE

\*\* Source : Baromètre des produits biologiques en France 2023 Consommation et Perception réalisé par l'ObSoCo pour l'Agence BIO