



L'Agence BIO au Salon International de l'Agriculture 2018

Hall 4 - Stand B010

Agence pour le Développement et la Promotion
de l'Agriculture Biologique



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE



SOMMAIRE

UN STAND, TROIS ESPACES DÉDIÉS	4
L'ESPACE « CUISINE DES CHEFS ! »	6
1. Présentation générale	
2. La parole aux acteurs	
L'ESPACE « DÉCOUVERTE »	9
1. Présentation générale	
2. La parole aux acteurs	
L'ESPACE « ENFANTS »	12
1. Présentation générale	
2. La parole aux acteurs	
LES « TROPHÉES DE L'EXCELLENCE BIO »	14
DES TEMPS FORTS À DESTINATION DES PROFESSIONNELS	15
PROCHAINS RENDEZ-VOUS	16
La 6 ^{ème} édition des « Petits Reporters de la Bio » bat son plein ! Le séminaire international de l'Agence BIO	
ANNEXES	17
Planning détaillé des espaces « Cuisine des Chefs ! », « Découverte » et « Enfants » Fiches de présentation des chefs	
CONTACTS	

UN STAND, TROIS ESPACES DÉDIÉS

UN STAND ÉCO-RESPONSABLE ET DURABLE - HALL 4 STAND B010

Avec son **stand de 150 m² éco-responsable**, l'Agence BIO relève pour la première fois le défi de « **réconcilier l'événementiel éphémère avec le développement durable** ». Dès la genèse du projet, elle a veillé à intégrer la notion de respect de l'environnement.

Ce stand est une **solution d'aménagement au design modulable et éco-responsable**. Tel un « *jeu de Léo* » géant, les modules s'assemblent entre eux, offrant à la fois une grande flexibilité et une créativité sans limite.

Avec son stand éco-responsable, l'Agence BIO participe au SYRPA'WARDS 2018, le Trophée des exposants créatifs du Salon International de l'Agriculture (SIA), dans la catégorie « *design* ». L'Agence BIO candidate aussi aux catégories « *pédagogie* » et « *digital* ».

Plus encore, l'Agence BIO a tenu à mettre en place des actions fortes en faveur de la transition écologique, en adoptant **une démarche pédagogique pour sensibiliser l'ensemble des parties prenantes** (visiteurs, exposants, collectivités, organisations professionnelles, presse) sur l'éco-responsabilité.

Enfin, certains disent « **on recycle** » (ce qui est déjà bien !) alors que l'Agence BIO préfère dire « *on réutilise* » pour limiter au maximum l'impact sur notre environnement. **Aucun élément ne sera jeté après le Salon de l'Agriculture. Tout sera réutilisé pour d'autres configurations de stand dans de prochaines manifestations.**

TROIS ESPACES THÉMATIQUES

Pendant 9 jours, les professionnels du Bio (producteurs, transformateurs, cuisiniers...), venus des quatre coins du pays, se mobilisent et animent trois espaces expérientiels pour faire vivre le Bio et le faire connaître au grand public :

- **L'espace « Cuisine des Chefs ! »** où Chefs et apprentis de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) se sont donnés rendez-vous pour offrir aux visiteurs une expérience savoureuse et responsable...
- **L'espace « Découverte »** où les visiteurs pourront découvrir, manipuler et déguster les produits bio via des ateliers culinaires pour manger bio au quotidien ;
- **L'espace « Enfants »** où les plus jeunes se verront proposer des activités pour découvrir l'agriculture biologique, tout en s'amusant.

UN PARCOURS BIO INTERACTIF AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE #SIABIO

Ce parcours bio permettra au public de trouver des produits et/ou des animations bio via un « *social wall* », un écran tactile installé sur le stand de l'Agence BIO qui référencera les publications Facebook, Twitter et Instagram, hashtaguées #SIABio et affichées en patchwork sur le social wall. **Les utilisateurs pourront y naviguer librement et faire leur recherche par filière grâce aux mots clés** (#boulangerie #produitslaitiers #fruitslegumes, #céréales, #huile, #boissons, #viande, #elevage, #animations et #conférences).

Les visiteurs et les acteurs de l'agriculture biologique présents sur le SIA seront invités à utiliser ce hashtag #SIABio pour enrichir ce parcours bio et entretenir la conversation sur les réseaux sociaux durant 9 jours.

L'animation des réseaux sociaux sera renforcée sur toute la durée du salon avec notamment des Facebook Live quotidiens sur la page @AgricultureBIO qui compte plus de 220.000 fans, ainsi que de nombreuses publications sur Instagram et Twitter.



@AgricultureBIO



@agriculturebio



@agriculture_bio

LA CURIOSITÉ DE L'ANNÉE : LE MOOC BIO !

Le premier MOOC sur l'Agriculture Biologique sera présenté au public en avant-première à l'occasion du Salon International de l'Agriculture. Des animations seront proposées à cette fin sur le stand de l'Agence BIO, celui du Ministère de l'Agriculture, de l'INRA et d'AgroParisTech. Il s'agit d'une formation en ligne ouverte à tous intitulée : « comprendre et questionner l'agriculture biologique » portée par VetAgro Sup et co-construit avec Agreenium et l'INRA.

Des bases du cahier des charges à la production agricole, en passant par la diversité, les dynamiques des territoires et les questions qui font débat dans la société, la pédagogie est fondée sur la simplicité, la rigueur scientifique et l'interactivité.

**Grâce au MOOC Bio, chacun pourra se forger
un avis éclairé et argumenté sur l'Agriculture Biologique !**

Cette formation d'une durée de huit semaines débutera le 16 avril 2018. Les inscriptions sont ouvertes sur le site de la plateforme FUN (France Université Numérique : <https://www.france-universite-numerique-mooc.fr>). Retrouvez les animations quotidiennes sur le stand de l'Agence BIO du samedi 24 février au samedi 2 mars à 12H30, Hall 4 - Stand BO10

L'ESPACE « CUISINE DES CHEFS ! »

En partenariat avec l'Association « Bon pour le Climat »
et l'École de Paris des Métiers de la Table.

1. PRÉSENTATION GÉNÉRALE

François PASTEAU, Julien DUMAS, Joël CESARI, Benoit GUILLAUMIN, Romain LE CORDOCH, Jean MONTAGARD, Franck LOSQ, Christophe LOCHET, Bruno MACETTI... Pour le plus grand plaisir des visiteurs, de nombreux chefs seront présents et réaliseront des recettes gourmandes et innovantes pour **cuisiner des produits bio** de saison et partager leurs expériences ! Tour à tour, ils distribueront conseils et bonnes pratiques pour apprendre à **lutter contre le gaspillage et diversifier son alimentation**.

Mardi 27 février sera une journée dédiée à la restauration hors domicile (RHD), avec des professionnels présents pour répondre aux questions des visiteurs, notamment le chef Christophe LOCHET.

L'École de Paris des Métiers de la Table, partenaire de l'Agence BIO qui forme chaque année des centaines d'élèves aux métiers de la restauration, a tenu à s'investir dans cet atelier, avec la participation quotidienne d'apprentis aux côtés des chefs.

**DES DÉMONSTRATIONS, DES DÉGUSTATIONS,
DES « TRUCS & ASTUCES » DE PROFESSIONNELS,
À REPRODUIRE CHEZ VOUS AU QUOTIDIEN !**

Retrouvez en annexe le planning intégral des animations.

FOCUS SUR L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE (EPMT), PARTENAIRE DE L'AGENCE BIO



Créée en 1978, l'école a fondé sa pédagogie sur un encadrement personnalisé de ses élèves pour les accompagner vers la réussite. Elle accueille des apprentis âgés de 15 à 30 ans après le collège ou le lycée mais également des étudiants et adultes en reconversion. Des formateurs expérimentés préparent et conseillent chaque année ces élèves autour de 27 formations diplômantes, qualifiantes ou certifiantes. L'EPMT offre à ses alternants des opportunités de placements en entreprises, en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, grâce à des partenariats conclus avec de nombreuses entreprises.

« Conscient de son impact sociétal, environnemental et économique, l'EPMT a choisi, il y a de cela plusieurs années, de faire le pari du bio ! Concrètement, nous avons fait de cette problématique un sujet d'étude et de formation prioritaire. En tant qu'enseignant, il nous faut montrer la voie à nos élèves et les inciter à travailler des produits de la meilleure qualité possible. Nous sommes particulièrement fiers de notre partenariat avec l'Agence BIO »

Ismaël MENAULT, directeur de l'École de Paris des Métiers de la Table.

RENCONTREZ NOS APPRENTIS ET FORMATEURS SUR LE STAND DE L'AGENCE BIO.



2. LA PAROLE AUX ACTEURS

Interview de François PASTEAU, Chef engagé et propriétaire du restaurant l'Epi Dupin – Paris 6ème – depuis 1995

– Quel message voulez-vous faire passer en intervenant sur le stand de l'Agence BIO au Salon de l'Agriculture ?

Je voudrais faire la démonstration que chacun peut œuvrer au quotidien pour limiter le gaspillage alimentaire et éviter de participer aux émissions de gaz à effet de serre.

– Comment ?

Grâce à des pratiques simples et efficaces, que chacun d'entre nous peut mettre en place dans sa cuisine, qu'il soit un professionnel ou un particulier. Des réflexes et des astuces que je me ferai une joie de partager avec tous.

– Un engagement en faveur de la planète que vous vivez au quotidien dans votre restaurant ?

Tout à fait ! En faisant la part belle aux légumes frais et de saison, et en privilégiant les petits producteurs locaux afin d'éviter l'importation de produits, en grande partie responsables des émissions de gaz à effet de serre. Il est indispensable de favoriser la consommation de légumes tout en diminuant les portions de viande ou de poisson, dont certaines espèces se raréfient aujourd'hui de façon inquiétante. Autre exemple, pour certains plats, j'ai fait inscrire sur la carte une mention spéciale « Bon pour le climat ». Il s'agit d'apprendre aux clients qu'il est possible de consommer mieux, de façon responsable tout en se régaland avec des recettes savoureuses. Enfin, j'applique au restaurant comme à la maison ma règle d'or : ne rien jeter ! Chaque produit peut servir ou être réutilisé dans un second but culinaire. Venez me retrouver au Salon de l'Agriculture, sur le stand de l'Agence BIO et je vous montrerai comment faire.

– En attendant de vous rencontrer au Salon, quelques conseils simples et rapides ?

Remplissez votre caddie intelligemment en sélectionnant en quantité raisonnable les produits dont vous avez besoin, vous ferez des économies et cela vous incitera à acheter des bons produits. Privilégiez les produits locaux, bio et de saison : vous achèterez des produits de meilleure qualité à des prix compétitifs. Ne jetez pas les fruits et légumes trop mûrs : ils peuvent être réutilisés en compote ou en velouté par exemple.

Retrouvez-moi sur le stand de l'Agence BIO, Espace des Chefs, le vendredi 2 mars de 11H00 à 13H00 pour un atelier de cuisine bio sur les légumes de saison.

Témoignage de Véronique PUGEAT, Vice-Présidente en charge de l'Education et de l'Enseignement supérieur au Conseil Départemental de la Drôme

« La variété et la qualité du terroir drômois sont un véritable atout pour le département. Les savoir-faire et les productions drômoises sont particulièrement reconnus au niveau national.

Avec 43 047 hectares de terres cultivées en bio ou en phase de conversion et 1 107 exploitations certifiées, la Drôme confirme sa place de 1er département bio de France en nombre d'agriculteurs et de diversité de productions.

Le Conseil départemental s'engage au quotidien pour le développement de cette filière d'excellence. Avec 21,8% de surface agricole utile en bio, nous sommes largement devant la moyenne nationale de 5,7% (fin 2016).

Pour ce faire, nous multiplions les initiatives comme le développement de la plateforme numérique Agrilocal26.fr (2012) permettant de mettre en relation directe les producteurs locaux et les restaurations collectives du territoire. Depuis 2016, nous œuvrons à l'ouvrir aux artisans également.

Nous avons en parallèle développé une véritable politique de restauration durable. Les 29 établissements publics drômois sont aujourd'hui certifiés par le label « En Cuisine » d'Ecocert. D'ici fin 2018, la totalité des collèges de la Drôme devrait atteindre le niveau 2 qui exige l'utilisation d'au moins 30 % de produits bio dans la confection des repas.

Enfin, depuis 2017, nous nous sommes engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective et avons créé le label Zéro Gaspil'® ».

Témoignage de Frank LOSQ, cuisinier en restauration collective – Cuisine municipale de la Ville de Lorient ; Lauréat du Trophée Breton de la restauration territoriale en 2016.

« La Ville de Lorient, partenaire de l'Agence BIO, est pionnière en matière de démarche qualité bio. Avec Christophe BOUILLAUD, directeur de la restauration municipale, nous veillons à ce que tous les services de restauration de la ville : restauration scolaire, en Ehpad, mais aussi le portage à domicile, s'engagent dans cette voie.

Nous privilégions l'utilisation des produits issus de l'agriculture bio et sommes également très attentifs à ne pas gaspiller. C'est un combat qui me tient à cœur à titre personnel et que je suis fier de mener au quotidien dans mon travail, avec le soutien de la Ville. »

Retrouvez-moi sur le stand de l'Agence BIO, Espace des Chefs, le lundi 26 février pour deux démonstrations de cuisine :

– 10H30 – 12H00 : Agneau & navets jeunes bio

– 14H30 – 16H00 : Flan d'avoine bio

L'ESPACE « DÉCOUVERTE »

1. PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Dans cet espace, les visiteurs pourront **(re)découvrir les produits bio**. Comment les choisir ? Comment les manipuler et les conserver ? Comment préserver au mieux leurs saveurs et leurs apports ?

Dounia SILEM, chef et fondatrice de l'association Doo Eat ! qui promeut la « cuisine santé et vitalité bio » et **Véronique BOURFE-RIVIERE**, journaliste et animatrice culinaire, passionnée par l'alimentation et l'écologie, auront à cœur de partager leurs connaissances avec les visiteurs.

**ATELIERS FRUITS ET LÉGUMES, LÉGUMINEUSES,
HUILES, PAIN ET CÉRÉALES, VIANDES,
PRODUITS LAITIERS, VINS...
RIEN N'ÉCHAPPERA À LEUR SAGACITÉ !**

Enfin, à travers des quizz et des jeux, vous deviendrez incollables sur les filières et les produits bio, de leur production jusqu'à votre assiette !

Retrouvez en annexe le planning intégral des activités.

FOCUS SUR LES « QUIZZ »

Tous les jours, les visiteurs seront invités à participer aux quizz filières conduits par les animatrices culinaires et les représentants des filières. Ceux qui sauront apporter les bonnes réponses aux questions posées remporteront des assiettes de dégustation de produits bio et des petits plats préparés par les animatrices sur le stand !

A découvrir notamment le quizz produits laitiers proposé par le CNIEL et le quizz viandes bio de la Commission Bio d'INTERBEV pour devenir incollable sur l'élevage bio et ses produits.



FOCUS SUR LE PROGRAMME D'AIDE À LA DISTRIBUTION DE LAIT, PRODUITS LAITIERS ET DE FRUITS ET LÉGUMES DANS LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES.

Ce programme cadré et financé par l'Union européenne a été élaboré par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en concertation avec les professionnels ainsi que l'Agence BIO.

Il vise à encourager la distribution de fruits et légumes, de lait et produits laitiers aux élèves des établissements scolaires afin de promouvoir des habitudes alimentaires plus saines, plus diversifiées, et d'améliorer la connaissance des filières et des produits agricoles. Les produits sous signe officiel de qualité, notamment les produits biologiques, sont particulièrement mis à l'honneur et peuvent être distribués à chacun des temps prévus, avec un niveau de subvention supérieur.

Les distributions devront être accompagnées de mesures pédagogiques (interventions en classe, ateliers de cuisine, dégustations, éducation sensorielle ou encore visites d'exploitations agricoles ou d'entreprises agroalimentaires) pour lesquelles l'Agence BIO met à disposition des outils.

Pour en savoir plus :

<http://www.agencebio.org/actualites/aides-la-distribution-de-produits-dans-les-etablissements-scolaires>

2. LA PAROLE AUX ACTEURS

En 2018, **INTERBEV, Interprofession Bétail & Viande**, forte de son engagement et de sa volonté d'agir au quotidien, occupera le devant de la scène.

Fondée en 1979, l'association interprofessionnelle a été créée à l'initiative de 21 organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Les professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin s'unissent et s'engagent pour proposer aux consommateurs des produits sains et de qualité.

De l'élevage aux activités artisanales, industrielles et commerciales, ce secteur représente l'une des premières activités économiques de notre territoire.

Témoignage de Philippe CABARAT, éleveur et Président de la Commission Bio d'INTERBEV.

« Lorsque nous avons décidé de créer la Commission Bio d'INTERBEV voilà une dizaine d'année, l'interprofession est tout naturellement devenue partenaire de l'Agence BIO.

Préservation de l'écosystème, logiques de polyculture et d'élevage... grâce à ses compétences, nous avons pu développer une filière viande bio dont nous sommes aujourd'hui particulièrement fiers.

Les Etats Généraux de l'Alimentation ont énoncé un certain nombre de principes fondamentaux. Ils reviennent notamment sur les rapports des producteurs avec les autres acteurs de la filière, la question de la définition et de la stabilité des prix ou encore la communication indispensable entre tous les acteurs pour que la confiance règne au sein des filières interprofessionnelles.

Nous partageons totalement ce constat. Mieux, nous l'avons anticipé ! C'est cette logique qui prédomine au sein de notre filière et qui a fait son succès. Je citerai à titre d'exemples Auchan, Biocoop ou encore Le Porc Bio.

Enfin, à l'occasion du Salon de l'Agriculture, nous signerons **la charte d'engagement d'INTERBEV suite aux Etats Généraux de l'Alimentation et reviendrons sur notre objectif de doubler la production de la filière à l'horizon 2022.** »

INFORMATIONS PRATIQUES

Conférence de presse
Lundi 26 février à 17H30
Stand de l'Agence BIO

FOCUS SUR VÉRONIQUE BOURFE-RIVIERE, JOURNALISTE ET ANIMATRICE CULINAIRE.

« Passionnée par l'alimentation bio et l'écologie, je me suis beaucoup intéressée à ce que signifie « bien se nourrir » aujourd'hui. C'est donc avec grand plaisir que j'interviendrai sur le stand de l'Agence BIO, à l'occasion du Salon International de l'Agriculture.

Je m'attacherai à accompagner chacun vers plus d'autonomie et de conscience dans ses actes alimentaires et de consommation.

Mon approche, que ce soit à travers des ateliers de cuisine ou la simple transmission de conseils et d'astuces, s'adresse à tous les publics, quelles que soient leurs connaissances alimentaires ou culinaires, et quel que soit leur niveau de ressources. »

Retrouvez-moi sur le stand de l'Agence BIO,
Espace Découverte,
du samedi 24 au mercredi 28 février.



L'ESPACE « ENFANTS »

1. PRÉSENTATION GÉNÉRALE

**Découvrir l'agriculture biologique tout en s'amusant !
Voilà le défi que nous nous sommes lancés.**

Les membres de l'association Bio Consom'acteurs ont élaboré une série d'animations ludiques et pédagogiques. Tout au long de la journée, ils proposeront ainsi aux plus jeunes jeux et activités. Chaque jour, de 16H00 à 17H00, ne ratez pas le rendez-vous qui ravira à coup sûr les enfants : **le goûter bio !**

Ils réaliseront eux-mêmes leur goûter via des recettes simples.

Les enfants, mais également les adultes, pourront tester leurs connaissances avec **le Jeu BIO** et tenter de gagner des jeux de société et des paniers gourmands de produits bio lors du tirage au sort des 40 gagnants qui se tiendra le dimanche 4 mars à 12h.

Retrouvez en annexe le planning intégral des animations.

2. LA PAROLE AUX ACTEURS

FOCUS SUR BIO CONSOM'ACTEURS

Créée en 2004, Bio Consom'acteurs est une association d'intérêt général qui s'est fixée pour objectif d'accompagner le grand public vers un mode de consommation plus responsable pour impacter les modes de production.

Comment ? En renforçant l'information à destination du grand public, en mobilisant élus et citoyens, et en défendant les droits des consommateurs. Par ailleurs, les membres de l'association interviennent régulièrement auprès des enfants, pour les sensibiliser de manière ludo-pédagogique dès le plus jeune âge.

Retrouvez l'équipe de Bio Consom'acteurs sur le stand de l'Agence BIO, Espace Enfants, durant toute la durée du Salon, de 10H00 à 18H00.

FOCUS SUR LA MALLETTE LUDOBIO

Créée par l'association Bio Consom'acteurs en partenariat avec des nutritionnistes, LUDOBIO est le premier et le seul jeu pédagogique sur l'agriculture bio en France qui sensibilise les enfants aux bienfaits d'une alimentation saine et durable, pour une meilleure compréhension des liens entre alimentation, santé et protection de l'environnement.

Une multiplicité de jeux les attend autour des saveurs et du goût : jeu des animaux (jeu de cartes Vrai/Faux), jeu de la fraise (jeu de l'oie), jeu des saisons (jeu de cartes), ou encore jeu de l'assiette (puzzles)... ainsi que le jeu des 5 sens animé par les équipes pédagogiques. De quoi découvrir l'agriculture biologique en s'amusant, et comment bien manger pour bien grandir !

En 2017, un nouveau site Internet, conçu comme un site ressource, accessible à tous gratuitement a été mis en ligne.

Un jeu concours sera organisé pour permettre aux visiteurs de repartir avec leur mallette LUDOBIO. Tentez votre chance !

La mallette de jeux LUDOBIO servira de base à bon nombre d'activités proposées sur le stand à destination des enfants.



LES « TROPHÉES DE L'EXCELLENCE BIO »

Jeudi 1er mars, au Salon International de l'Agriculture, aura lieu **la remise des prix de l'édition 2017-2018 du concours « Les Trophées de l'Excellence Bio »** organisé par l'Agence BIO et la Direction du développement durable de Crédit Agricole SA, en présence de Stéphane Travert, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Ouvert à tous les professionnels du Bio, le concours vise à **distinguer les actions innovantes et exemplaires réalisées par les producteurs, transformateurs et distributeurs de l'agriculture et des filières biologiques** qu'elles soient d'ordres technique, commercial, social ou environnemental.

Au moment où l'agriculture biologique connaît une croissance à 2 chiffres, cette 5ème édition a connu un beau succès avec de nombreuses candidatures issues de l'ensemble du territoire métropolitain et des Régions d'Outre-mer.

Présidé par Cyrielle HARIEL, journaliste sur Europe 1 et Ushuaia TV, le jury s'est réuni courant janvier et a retenu 7 finalistes parmi 98 dossiers reçus, et désigné deux lauréats et deux mentions spéciales du jury.

Pour l'édition 2017-2018, un prix de 6000 € sera attribué au projet le plus innovant, dans chacune des deux catégories suivantes :

- Producteurs
- Transformateurs et distributeurs

INFORMATIONS PRATIQUES

Jeudi 1er mars, de 15H30 à 16H30
Salle Amérique du Sud, Pavillon 5

A l'issue, un cocktail sera offert sur le stand de l'Agence BIO

DES TEMPS FORTS À DESTINATION DES PROFESSIONNELS

EXPERTS ET PROFESSIONNELS VOUS DONNENT RENDEZ-VOUS

Dimanche 25 février de 14h30 à 15h, Pavillon 1, emplacement R036 : **Atelier professionnel « Le Vrai/Faux du Bio : toutes les questions que vous vous posez »** organisé par le Salon de l'Agriculture, animé par Florent GUHL, directeur de l'Agence BIO.

Lundi 26 février à 17h30, stand de l'Agence BIO : **Carte d'embarquement de la Commission Bio d'INTERBEV : découvrez les clés du succès de la filière viandes bio, à travers trois exemples de partenariat durable.** Cette présentation sera suivie d'un cocktail-apéritif.

Mardi 27 février, stands de l'Agence BIO et de la Drôme (Pavillon 4, emplacement A002) : **journée restauration collective en partenariat avec le Conseil Départemental de la Drôme**, avec des rencontres de professionnels tout au long de la journée, notamment des chefs en restauration collective. Une présentation de l'observatoire de la restauration collective durable sera proposée sur le stand de l'Agence BIO de 11h à 12h par Gilles Pérole, adjoint au maire de la ville de Mouans-Sartoux et Stéphane Veyrat, respectivement Président et Directeur de « Un Plus Bio ».

Mercredi 28 février, de 10h à 12h, stand Agence BIO : **Conférence Réseau de Cocagne** « Des filières bio solidaires pour une transition écologique et sociale de l'alimentation : exemples, place et rôle des Jardins de Cocagne ».

Mercredi 28 février, de 11h à 12h30, stand Crédit Agricole (Pavillon 4, emplacement B028) : **Débat sur « Le développement de l'agriculture biologique »**, avec la participation de Florent GUHL, directeur de l'Agence BIO.

Jeudi 1^{er} mars à 15h30, remise des Prix « Trophées de l'Excellence » (salle Amérique du Sud/Hall 5), suivie d'un cocktail sur le stand de l'Agence BIO

Vendredi 2 mars, de 11h à 12h, stand de l'Agence BIO : **Conférence de presse, le programme « Reine Mathilde »**, un collectif normand au service du développement de la filière laitière bio française.

Samedi 03 mars, de 13h30 à 13h45, stand du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (Pavillon 4 emplacement C136) : « Chroniques d'Experts sur l'agriculture biologique » avec la participation de Florent GUHL, directeur de l'Agence BIO.

REINE MATHILDE, ENSEMBLE DEPUIS 8 ANS POUR DÉVELOPPER LA BIO !

Lancé en 2010 par Les Prés Rient Bio, en partenariat avec le Fonds Danone pour l'Ecosystème et L'Institut de l'Elevage, Reine Mathilde est un programme de développement de la production de lait biologique en Normandie qui a vocation à regrouper tous les acteurs de la filière. Aujourd'hui soutenu activement par l'Agence bio, le programme compte comme partenaire techniques la Chambre d'Agriculture de Normandie, Agrobio Normandie, Littoral Normand et Agronat.

Le cœur de ce programme est de faire de la Normandie une région pilote pour la production et la transformation laitière biologique. L'objectif est de faciliter les conversions d'élevages et de participer ainsi à l'accroissement de la production laitière biologique et du nombre d'éleveurs impliqués en développant leurs compétences et leur savoir-faire bio. C'est aussi une manière collaborative de changer les règles du jeu en sortant des schémas habituels, à la manière de Les Prés Rient Bio, qui se démène pour faire les meilleurs produits laitiers !

PROCHAINS RENDEZ-VOUS

La 6^{ème} édition des « Petits Reporters de la Bio » bat son plein !

Pour participer à ce concours national, le professeur des écoles ou l'animateur d'atelier périscolaire doit réaliser avec ses élèves ou son groupe d'enfants un journal de 2 pages recto verso sur l'agriculture biologique. « Mon potager Bio », « Le Bio à la cantine », « Du Bio dans ma région », « Les légumes Bio de saison », « L'élevage Bio », « Le pain Bio », « De la vache au yaourt Bio »... de sujets pour sensibiliser le jeune public à l'importance d'une alimentation respectueuse et du bien-être animal. Date limite de participation le 20 avril 2018. Les lauréats seront connus fin mai.



Le séminaire international de l'Agence BIO

Le jeudi 29 mars de 9h30 à 17h30, se déroulera la **13^{ème} édition du séminaire international de l'Agence BIO** dont l'objectif est de faire le point sur les principales évolutions observées dans l'Union européenne et dans le monde, tant en termes de politiques publiques en faveur du développement de l'agriculture biologique qu'en termes de consommation et de production.

Cette année, il sera consacré à « **L'alimentation bio dans le monde : au cœur des territoires, saine et accessible** ».

Au cours de la journée, chercheurs et acteurs du Bio viendront présenter leurs travaux et leurs initiatives lors différentes tables rondes consacrées à la santé, à la qualité des produits bio, à la souveraineté alimentaire et à l'introduction de produits bio dans la restauration collective.

INFORMATIONS PRATIQUES

Jeudi 29 mars de 9h30 à 17h30
Auditorium Paris Centre Marceau
12, Avenue Marceau, 75008 Paris

Programme et inscription sur www.agencebio.org



ANNEXES

PLANNING DÉTAILLÉ DES ESPACES
« CUISINE DES CHEFS ! », « DÉCOUVERTE » ET « ENFANTS »

PRÉSENTATION DES CHEFS

L'Agence BIO

au Salon International de l'Agriculture 2018
Pavillon 4, Allée B - Stand B010



Planning prévisionnel

des animations sur le stand de l'Agence BIO
au Salon International de l'agriculture 2018

- Un programme riche de **100** animations -

Planning non exhaustif susceptible de connaître certaines modifications.

Tout au long du salon, des professionnels, notamment les représentants du réseau Formabio, répondront aux questions sur l'agriculture biologique du grand public et des professionnels.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE



- Samedi 24 février -

La cuisine des chefs

- 11h00-13h00 : **Atelier sommellerie** proposé par **Anouck Boissonat**, élève à l'Ecole de Paris des Métiers de la Table, apprentie sommelière à l'Hôtel de Crillon, et **Olivier Durand**, viticulteur bio, Domaine de la Triballe, avec la participation de **Manuel Chatain**, Président de l'association des diplômés de la licence professionnelle "Agriculture Biologique : Conseil et Développement" pour une dégustation de PinotBleu
- 14h00-16h00 : **Tartare de bœuf et de veau** animé par **Véronique Bourfe-Rivière**.
En partenariat avec la Commission Bio d'INTERBEV
- 16h00-18h00 : **Animation découverte des jus de fruits frais et dégustation de PinotBleu**
Co-animé par Mathilde Labille, Simon Page & Raphaël de Taisne et Manuel Chatain

L'espace découverte

- 09h45-10h15 : **Petit-déjeuner bio et Quizz céréales** : Crêpes avec des céréales peu connues (froment, riz, petit épeautre, orge, seigle, avoine)
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**, avec la participation de **Céline Lacour**, Les Paniers bio du Val de Loire
- 10h15-11h00 : **Atelier cuisine pour enfants et Quizz fruits et légumes** - Coleslaw avec les légumes des Paniers bio du Val de Loire
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**, avec la participation de **Céline Lacour**, Les Paniers bio du Val de Loire
- 11h00-12h30 : **Blind test et Quizz légumineuses** - Découverte des légumineuses, des huiles et des légumes de saison
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**
- 13h00-14h00 : **Animations MOOC bio** - Diaporama-quizz
Animé par **Eve Balard**
- 14h00-15h00 : **Animation autour des fruits et légumes - Animation découverte des jus de fruits frais**
Animé par **Céline Lacour**, Les paniers bio du Val de Loire
Avec la participation de **Mathilde Labille**, **Simon Page** et **Raphaël de Taisne**
- 15h00-16h00 : **Quizz produits laitiers** - Dégustations de fromages et laits
Animé par **Nicolas Patou**, CNIEL
- 16h00-17h00 : **Smoothies, goûter bio et Quizz enfants** - Dégustation de pommes, jus de pommes et animation découverte des jus de fruits frais
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière** avec la participation de **Céline Lacour**, les Paniers bio du Val de Loire, de producteurs de pommes et de **Mathilde Labille**, **Simon Page** et **Raphaël de Taisne**
- 17h00-18h30 : **Apéro Bio et Quizz pommes de terre** : Soupe de pomme de terre et mâche, carpaccio de betterave - Dégustation de Clairette de Die
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière** avec la participation de **Mathilde Labille**, Les Paniers bio du Val de Loire et de **Grégory Armand** et **Nicolas Vivenzio**, producteurs de Clairette de Die

L'espace enfants

Des animations ludo-pédagogiques animées toute la journée par le réseau **Bio Consom'acteurs** pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant !

- 10h00-13h00 : Jeu de la Fraise - Jeu des saisons - Jeu des animaux - Jeu de l'assiette - Jeu des 5 sens
- 14h30-18h00 : Jeu des animaux - Jeu des saisons - Jeu de la fraise - Jeu des 7 différences
Jeu des 5 sens

... et aussi des ateliers cuisine pour les enfants et des goûters bio animés par Véronique Bourfe-Rivière sur l'Espace Découverte

- Dimanche 25 février -

La cuisine des chefs

- 11h00-13h00 : **Atelier cuisine Bio : Velouté de topinambours aux noisettes**
Animé par **Julien Dumas**, Chef du "Lucas-Carton" à Paris
En partenariat avec l'Association Bon pour le Climat
- 14h00-16h00 : **Atelier anti-gaspi : Le hachis parmentier revisité**
Animé par **Marie-Camille Mazier**, apprentie à l'EPMT
En partenariat avec l'Ecole de Paris des Métiers de la Table
- 16h00-18h00 : **Atelier cuisine Bio : Topinambours croustillant au pralagneau fumant, bouillon de millet, crème fermière au foin**
Animé par **Romain Le Cordroch**, Chef chez MaSa* à Boulogne-Billancourt
En partenariat avec l'Association Bon pour le Climat

L'espace découverte

- 09h45-10h15 : **Petit-déjeuner bio et Quizz céréales**
Crêpes avec des céréales peu connues (froment, riz, petit épeautre, orge, seigle, avoine). Fromages et charcuteries
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**
- 10h15-11h00 : **Atelier cuisine pour enfants et Quizz pommes de terre**
Galettes de pommes de terre, persil, carottes, lardons avec les légumes des Paniers bio du Val de Loire, animé par **Véronique Bourfe-Rivière**
- 11h00-12h30 : **Quizz Viandes Bio** : animé par **Jean-François Deglorie, Karine Meunier et Cécile Devèze**, Commission bio d'INTERBEV, avec la participation de **Véronique Bourfe-Rivière**
- 12h30-14h00 : **Animations MOOC bio. Diaporama-quizz**
Animé par **Eve Balard** et **Emmanuelle Soubeyran**
- 14h00-15h00 : **Blind test et Quizz légumineuses** - Découverte des légumineuses, des huiles et des légumes de saison
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**
Avec la participation de **Julien Picq**, Les Paniers bio du Val de Loire
- 15h00-16h00 : **Quizz produits laitiers** : Dégustations de fromages et laits
Animé par **Nicolas Patou**, CNIEL
- 16h00-17h00 : **Smoothies et goûter bio des enfants, quizz enfants**
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière** avec la participation de **Julien Picq**, Les Paniers bio du Val de Loire
- 17h00-18h30 : **Apéro bio et Quizz fruits et légumes**
Soupe de céleri au curry - Carpaccio de radis noir - Dégustation de Clairette de Die
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière** avec la participation des Paniers bio du Val de Loire, **Grégory Armand** et **Nicolas Vivenzio**, producteurs de Clairette de Die

L'espace enfants

Des animations ludo-pédagogiques animées toute la journée par le réseau **Bio Consom'acteurs** pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant !

- 10h00-13h00 : Jeu de la Fraise - Jeu des saisons - Jeu des animaux - Jeu de l'assiette - Jeu des 5 sens
- 14h30-18h00 : Jeu des animaux - Jeu des saisons - Jeu de la fraise - Jeu des 7 différences
Jeu des 5 sens

... et aussi des ateliers cuisine pour les enfants et des goûters bio animés par Véronique Bourfe-Rivière sur l'Espace Découverte

- Lundi 26 février -

La cuisine des chefs

- 10h30-12h00 : **Atelier Cuisine Bio et boucherie bio** : Gigot d'agneau rôti, râpé de navets jaunes
Animé par **Franck Loscq**, Chef de la Cuisine Centrale de Lorient
En partenariat avec la Commission Bio d'INTERBEV, avec la participation de **Jean-Marie Pouwels**, boucher, de **Fabienne Gilot** et d'**un céréalier** de Commission Ovine des Pyrénées Centrales/Val de Gascogne.
- 12h30-14h00 : **Atelier Cuisine Bio** : Filet d'agneau, légumes de saison ail confit, jus d'agneau
Animé par **Joël Cesari**, Chef de "La Chaumière" à Dole
En partenariat avec la Commission Bio d'INTERBEV
- 14h30-16h00 : **Atelier Cuisine Bio** : Flan d'avoine bio
Animé par **Franck Loscq**, Chef de la Cuisine Centrale de Lorient
- 16h30-18h00 : **Atelier Cuisine Bio** : Les escargots, jus de persil crème glacée gentiane
Animé par **Joël Cesari**, Chef de "La Chaumière" à Dole

L'espace découverte

- 09h45-10h15 : **Petit-déjeuner bio et Quizz céréales** : Crêpes avec des céréales peu connues (froment, riz, petit épeautre, orge, seigle, avoine) - Fromages et charcuteries
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**
Avec la participation de **Julien Picq**, Les Paniers bio du Val de Loire
- 10h15-11h00 : **Atelier cuisine pour enfants et Quizz fruits et légumes** : Poireaux au four et panais
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**.
Avec la participation de **Julien Picq**, Les Paniers bio du Val de Loire
- 11h00-12h30 : **Quizz Viandes Bio** animé par **Jean-François Deglorie** et **Christel Marquès**, Commission Bio d'INTERBEV, avec la participation de **Véronique Bourfe-Rivière**
- 12h30-14h00 : **Animations MOOC bio**. Diaporama-quizz
Animé par **Thomas Nesme**
- 14h00-15h00 : **Blind test et Quizz légumineuses** : Découverte des légumineuses, des huiles et des légumes de saison
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**
Avec la participation de **Julien Picq**, Les paniers bio du Val de Loire
- 15h00-16h00 : **Quizz produits laitiers** - Dégustations de fromages et laits
Animé par **Nicolas Patou**, CNIEL
- 16h00-17h00 : **Smoothies et goûter bio des enfants, quizz enfants** - Dégustation de pommes et jus de pommes animé par **Véronique Bourfe-Rivière**, avec la participation de producteurs de pommes et de **Julien Picq**, Les Paniers bio du Val de Loire
- 17h00-18h30 : **Apéro bio et Quizz pommes de terre** - Skordalia (purée de pommes de terre grecque avec ail et huile d'olive), Beurre aux algues. Dégustation de Clairette de Die
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**, avec la participation de **Julien Picq**, Les paniers bio du Val de Loire et de producteurs de Clairette de Die

L'espace enfants

Des animations ludo-pédagogiques animées toute la journée par le réseau **Bio Consom'acteurs** pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant !

- 10h00-13h00 : Jeu de la Fraise - Jeu des saisons - Jeu des animaux - Jeu de l'assiette - Jeu des 5 sens
- 14h30-18h00 : Jeu des animaux - Jeu des saisons - Jeu de la fraise - Jeu des 7 différences
Jeu des 5 sens

... et aussi des ateliers cuisine pour les enfants et des goûters bio animés par Véronique Bourfe-Rivière sur l'Espace Découverte

- Mardi 27 février -

La cuisine des chefs

- 11h00-13h00 : **Atelier Cuisine et boucherie Bio** – Recette autour du Rumsteak
Animé par **Christophe Lochet**, responsable du Restaurant Municipal de Cossé-le-Vivien. En partenariat avec Commission Bio d'INTERBEV, avec la participation de **Jean-Marie Pouwels**, boucher
- 14h00-16h00 : **Atelier Cuisine Bio** - Riz au lait et crème au chocolat
Animé par **Christophe Lochet**, responsable du Restaurant Municipal de Cossé-le-Vivien
- 16h00-18h00 : **Atelier Cuisine Bio** - Recette autour des légumes verts
Animé par **Christophe Lochet**, Responsable du Restaurant Municipal de Cossé-le-Vivien

L'espace découverte

- 09h45-10h15 : **Petit-déjeuner bio et Quizz céréales** - Crêpes avec des céréales peu connues (froment, riz, petit épeautre, orge, seigle, avoine) - Fromages et charcuteries
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**
- 10h15-11h00 : **Atelier cuisine pour enfants Hauts-de-France et Quizz pommes de terre**
Salade tiède de carottes, pommes de terre, céleri, lanières de poulet
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**, avec la participation de **Pauline Saey**, A PRO BIO
- 11h00-12h30 : **Quizz Viandes Bio** animé par **Jean-François Deglorie et Karine Meunier**, Commission Bio d'INTERBEV, avec la participation de **Véronique Bourfe-Rivière**
- 12h30-14h00 : **Animations MOOC bio** - Diaporama-quizz
Animé par **Gaëlle Marliac**
- 14h00-15h00 : **Blind test et Quizz légumineuses et huiles** - Découverte des légumineuses, des huiles et des légumes de saison
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**
- 15h00-16h00 : **Quizz produits laitiers** -Dégustations de fromages et laits
Animé par **Nicolas Patou**, CNIEL
- 16h00-17h00 : **Smoothies et goûter bio des enfants, quizz enfants** - Dégustation de pommes et jus de pommes
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**, avec la participation de producteurs de pommes
- 17h00-18h30 : **Apéro bio Hauts-de-France et Quizz fruits et légumes** - Flamiche au Maroilles, Soupe de betterave ; Salade d'endives à la mimolette et au pain d'épices
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière** avec la participation de **Pauline Saey**, A PRO BIO

L'espace enfants

Des animations ludo-pédagogiques animées toute la journée par le réseau **Bio Consom'acteurs** pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant !

- 10h00-13h00 : Jeu de la Fraise - Jeu des saisons - Jeu des animaux - Jeu de l'assiette - Jeu des 5 sens
- 14h30-18h00 : Jeu des animaux - Jeu des saisons - Jeu de la fraise - Jeu des 7 différences
Jeu des 5 sens

... et aussi des ateliers cuisine pour les enfants et des goûters bio animés par Véronique Bourfe-Rivière sur l'Espace Découverte

- Mercredi 28 février -

La cuisine des chefs

- 11h00-12h30 : **Atelier Cuisine bio** : Hot dog de noix de veau à la farine de khorasan bise. Kimchi de chou au sarrasin et caramel au lactose de soja
Animé par **Romain Le Cordroch**, Chef chez MaSa* à Boulogne-Billancourt (92)
Avec la participation de **Michel Vaidie**, boucher et d'éleveurs de veaux
En partenariat avec Commission Bio d'INTERBEV
- 12h00-14h00 : **Atelier bière bio** animé par **Guillaume Bourdon**, Les Malteurs Echos
Avec la participation de la Brasserie de La Bonne Fontaine
- 14h00-16h00 : **Atelier cuisine bio** : Filet de veau à la bière
Animé par **Christophe BLIGNY**, Formateur et responsable cuisine à l'EPMT
En partenariat avec l'Ecole de Paris des Métiers de la Table et la Commission Bio d'INTERBEV
Avec la participation de **Guillaume Bourdon**, Les Malteurs Echos et d'éleveurs de veaux
- 16h00-18h00 : **Atelier bière bio** animé par **Guillaume Bourdon**, Les Malteurs Echos

L'espace découverte

- 09h45-10h15 : **Petit-déjeuner bio et Quizz céréales** - Crêpes avec des céréales peu connues (froment, riz, petit épeautre, orge, seigle, avoine) - Fromages et charcuteries
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**
- 10h15-11h00 : **Atelier cuisine pour enfants et Quizz fruits et légumes** - Salade de chou kale et chips de kale - Découverte des fruits et légumes
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**
Avec la participation de **Julien Picq**, Les Paniers bio du Val de Loire
- 11h00-12h30 : **Quizz Viandes Bio** animé par **Jean-François Deglorie et Sandrine Virolle**, Commission Bio d'INTERBEV, avec la participation de **Véronique Bourfe-Rivière**
- 12h30-13h45 : **Animations MOOC bio** - Diaporama-quizz
Animé par **Noëlle Guix** et **Emmanuelle Soubeyran**
- 14h00-15h00 : **Blind test et Quizz légumineuses et huiles** - Découverte des céréales, légumineuses et légumes de saison - Atelier enfant découverte des fruits et légumes
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**, avec la participation de **Julien Picq**
- 15h00-16h00 : **Quizz produits laitiers** - Dégustations de fromages et laits
Animé par **Nicolas Patou**, CNIEL
- 16h00-17h00 : **Smoothies et goûter bio des enfants, quizz enfants** - Dégustation bière et de Clairette de Die animé par **Véronique Bourfe-Rivière**, avec la participation de **Julien Picq**, **Guillaume Bourdon** et **Jacky Teyssot** et **Joël Baïetto**, producteurs de Clairette de Die
- 17h00-18h30 : **Apéro bio et Quizz pommes de terre** - Pommes de terre à l'ail au citron et aux olives Boeuf teriyaki.
Animé par **Véronique Bourfe-Rivière**, avec la participation de **Julien Picq**

L'espace enfants

Des animations ludo-pédagogiques animées toute la journée par le réseau **Bio Consom'acteurs** pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant !

- 10h00-13h00 : Jeu de la Fraise - Jeu des saisons - Jeu des animaux - Jeu de l'assiette - Jeu des 5 sens
- 14h30-18h00 : Jeu des animaux - Jeu des saisons - Jeu de la fraise - Jeu des 7 différences
Jeu des 5 sens

... et aussi des ateliers cuisine pour les enfants et des goûters bio animés par Véronique Bourfe-Rivière sur l'Espace Découverte

La cuisine des chefs

- 11h00-13h00 : **Atelier cuisine bio** - Poitrine de porc bio aux épices
Co-animé par **Bruno Macetti**, Responsable de la restauration à la Cité scolaire de Saint Jean de Luz et **Bénédicte Vercel**, apprentie à l'EPMT
En partenariat avec l'Ecole de Paris des Métiers de la Table et la Commission bio d'INTERBEV
Avec la participation d'**Antoine Foret**, producteurs de porc et **Perrine Champain**
- 14h00-16h00 : **Atelier cuisine bio** - Butternut confit, poire et cassis vin rouge
Animé par **Benoît Guillaumin**, Chef "Aux Casseroles qui chantent " à Caen
- 16h00-18h00 : **Atelier cuisine bio** - Les taloa basques
Animé par **Bruno Macetti**, responsable de la restauration à la Cité scolaire de Saint Jean de Luz

L'espace découverte

- 9h30-11h : **Petit-déjeuner Bio** : Les Granola maisons et Quiz céréales -Dégustation de produits laitiers, de produits à base de soja et de jus de pommes
Animé par **Dounia Silem**, avec la participation de **Quitterie Scherrer**, de **Bertrand Cailly** et **François Juguet**, maître de chais de la Ferme bio du Lycée de Brémontier Merval (Calvados)
- 11h00-12h30 : **Quiz Viandes Bio** - Wrap de Bœuf sauté légumes & oignons
Co-animé par **Jean-François Deglorie** et **Christel Marquès**, Commission Bio d'INTERBEV et **Dounia Silem**
- 12h30-14h00 : **Animations MOOC bio** - Diaporama-quiz
Animé par **Geneviève David**
- 13h30-15h00 : **Quiz légumineuses et huiles** - Découverte des légumineuses et des huiles - Hoummos au pois cassé au tournesol, huiles et graines, écrasé de pomme de terre noix & Huile de noix. Animé par **Dounia Silem**, avec la participation d'**Emmanuel Leveugle**, Terres Univia
- 15h00-16h00 : **Quiz produits laitiers** et dégustations de produits laitiers et de fromage Neuchatel
Animé par **Nicolas Patou**, CNIEL, avec la participation **Bertrand Cailly** et **François Juguet**, maître de chais de La Ferme bio du lycée agricole de Brémontier Merval (Calvados)
- 16h00-17h00 : **Goûter bio des enfants et Quiz fruits et légumes** - Pâte à tartiner Chocolat Noisettes maison & Crêpes légères - Dégustation de pommes et jus de pommes
Animé par **Dounia Silem** avec la participation de producteurs de pommes
- 17h00-18h30 : **Apéro Bio et Quiz pommes de terre** - Palets de pomme de terre rôtis, beurre ail fines herbes et Piment d'Espelette - Velouté de pomme de terre au citron - Dégustation de Clairette de Die, de jus de pommes, cidre, pommeau et calvados
Animé par **Dounia Silem**, avec la participation **Jacky Teyssot** et/ou **Joël Baietto** producteurs de Clairette de Die et **Bertrand Cailly** et **François Juguet**, de la Ferme bio du lycée agricole de Brémontier Merval

L'espace enfants

Des animations ludo-pédagogiques animées toute la journée par le réseau **Bio Consom'acteurs** pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant !

- 10h00-13h00 : Jeu de la Fraise - Jeu des saisons - Jeu des animaux - Jeu de l'assiette - Jeu des 5 sens
- 14h30-18h00 : Jeu des animaux - Jeu des saisons - Jeu de la fraise - Jeu des 7 différences
Jeu des 5 sens

... et aussi des ateliers cuisine pour les enfants et des goûters bio animés par Dounia Silem sur l'Espace Découverte

- Vendredi 02 mars -

La cuisine des chefs

- 11h00-13h00 : **Atelier cuisine bio** - Légumes de saison
Animé par **François Pasteau**, chef de L'Epi Dupin à Paris
Président de l'Association Bon pour le climat
- 14h00-16h00 : **Atelier cuisine bio** - Taloa basques
Animé par **Bruno Macetti**, responsable de la restauration à la Cité scolaire de Saint Jean de Luz (64)
- 16h00-18h00 : **Atelier cuisine bio** - Brochette de porc au caramel soja
Animé par **Christophe Bligny**, Formateur et responsable cuisine à l'EPMT
En partenariat avec l'Ecole de Paris des Métiers de la Table

L'espace découverte

- 9h30-11h00 : **Petit-déjeuner Bio et Quizz céréales** - Smoothie Energie lacté aux fruits pour bien démarrer la journée
Animé par **Dounia Silem**, avec la participation de **Sounthip Luong**
- 11h00-12h30 : **Quizz viande bio** - Wrap de Bœuf sauté légumes & oignons
Co-animé par **Jean-François Deglorie et Sandrine Virolle**, Commission Bio d'INTERBEV et **Dounia Silem**
- 12h30-13h45 : **Animations MOOC bio** - Diaporama-quizz
Animé par **Jean-Marie Morin**
- 14h00-15h00 : **Quizz légumineuses et huile** - Quizz fruits et légumes - Découverte des légumineuses des huiles et des légumes de saison - Velouté de topinambour, muscade huile de noix
Animé par **Dounia Silem**
Avec la participation d'**Emmanuel Leveugle**, Terres Univia
- 15h00-16h00 : **Quizz produits laitiers** - Dégustations de fromages et laits
Animé par **Nicolas Patou**, CNIEL
- 16h00-17h00 : **Goûter bio des enfants** - Le bon gâteau au yaourt revisité (nature, aux fruits, aux amandes, noisettes, chocolat)
Animé par **Dounia Silem**, avec la participation de **Sounthip Luong**
- 17h00-18h30 : **Apéro Bio et Quizz légumes et pommes de terre** - Quichounettes Butternut & Roquefort persillés - Velouté Lentilles corail, Cresson & Pomme de terre
Animé par **Dounia Silem**, avec la participation de **Sounthip Luong**

L'espace enfants

Des animations ludo-pédagogiques animées toute la journée par le réseau **Bio Consom'acteurs** pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant !

- 10h00-13h00 : Jeu de la Fraise - Jeu des saisons - Jeu des animaux - Jeu de l'assiette - Jeu des 5 sens
- 14h30-18h00 : Jeu des animaux - Jeu des saisons - Jeu de la fraise - Jeu des 7 différences
Jeu des 5 sens

... et aussi des ateliers cuisine pour les enfants et des goûters bio animés par Dounia Silem sur l'Espace Découverte

- Samedi 03 mars -

La cuisine des chefs

- 11h00-13h00 : **Atelier cuisine bio** - Tartare de veau à la roquette
Animé par **Christophe Bligny**, Formateur et responsable cuisine à l'EPMT
En partenariat avec l'Ecole de Paris des Métiers de la Table et la Commission Bio d'INTERBEV
- 14h00-16h00 : **Atelier cuisine bio** - Velouté de topinambours aux noisettes
Animé **Julien Dumas**, chef du Lucas-Carton à Paris
En partenariat avec l'Association Bon pour le Climat
- 16h00-18h00 : **Atelier dressing** animé par **Jean Montagard**, Professeur de Cuisine Honoraire et Conseil Culinaire

L'espace découverte

- 9h30-11h00 : **Petit-déjeuner Bio et Quizz céréales** - Smoothie Energie lacté aux fruits pour bien démarrer la journée, animé par **Dounia Silem**, avec la participation de **Marie Requin** et **Sarah Joumond**
- 10h00-13h00 : **Animation découverte des jus de fruits frais**
Animé par **Simon Page** et **Célia Meunier**
- 11h00-12h30 : **Atelier tartare de bœuf** animé par **Dounia Silem**
En partenariat avec la Commission Bio d'INTERBEV
- 12h30-13h30 : **Apéro Bio** animé **Marie Requin** et **Sarah Joumond**
- 12h30-13h45 : **Animations MOOC bio** - Diaporama-quizz
Animé par **Jean-Marie Morin**
- 13h30-15h00 : **Quizz légumineuses et huiles** - Quizz Pomme de terre - Découverte des légumineuses des huiles et des légumes de saison - Cromesquis de pomme de terre et lentilles aux herbes au tournesol
Animé par **Dounia Silem**
- 15h00-16h00 : **Quizz produits laitiers** - Dégustations de fromages et laits
Animé par **Nicolas Patou**, CNIEL
- 16h00-17h00 : **Goûter bio des enfants et Quizz fruits et légumes** - La recette traditionnelle du Pain de Chien, ce gâteau gourmand anti-gâchis à la récup' de pain !
Animé par **Dounia Silem**, avec la participation de **Marie Requin** et **Sarah Joumond**
- 16h00-18h00 : **Animation découverte des jus de fruits frais**
Animé par **Simon Page** et **Célia Meunier**
- 17h00-18h30 : **Apéro Bio** - Biscotti apéritifs au potimarron. Boule gourmande au fromage frais, huile d'olive & fines herbes
Animé par **Dounia Silem**

L'espace enfants

Des animations ludo-pédagogiques animées toute la journée par le réseau **Bio Consom'acteurs** pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant !

- 10h00-13h00 : Jeu de la Fraise - Jeu des saisons - Jeu des animaux - Jeu de l'assiette - Jeu des 5 sens
- 14h30-18h00 : Jeu des animaux - Jeu des saisons - Jeu de la fraise - Jeu des 7 différences
Jeu des 5 sens

... et aussi des ateliers cuisine pour les enfants et des goûters bio animés par Dounia Silem sur l'Espace Découverte

- Dimanche 04 mars -

La cuisine des chefs

- 11h00-13h00 : **Atelier sur les légumineuses de Vendée et Quizz légumineuses**
Trio de légumineuses en salade, vinaigrette tonic citron, sésame, cumin
Crème de lentilles, carottes et cumin à l'orientale - Pâté végétal Lobio aux haricots blancs et noix
Animé par **Dounia Silem**, avec la participation de **Jean-Yves Métrol**
- 14h00-16h00 : **Atelier Champignons bio** co-animé par **Jean Montagard**, Professeur de Cuisine Honoraire et Conseil Culinaire et **Jean-Yves Métrol**, producteur de champignons

L'espace découverte

- 09h30-11h00 : **Petit-déjeuner Bio et Quizz céréales et légumes anciens**
Les crêpes : Pancakes au potimarron, Crêpes et Compotée de fruits
Animé par **Dounia Silem**
- 09h30-12h00 : **Animation découverte de la margarine et des yaourts de soja** animée par **Jean-Christophe Denis** et **Hugo Desmarescaux**
- 12h -13h30 : **Tirage au sort des gagnants du Jeu BIO** (20 jeux de sociétés et 30 paniers gourmands de produits bio à remporter)
- 14h00-15h00 : **Quizz fruits et légumes** - Les céréales, les légumineuses mais aussi les légumes de saison et légumes anciens. Graines oléagineuses - Galettes farine & flocons aux noix, Compote Pommes Panais
Animé par **Dounia Silem**
- 15h00-16h00 : **Quizz produits laitiers** - Dégustations de fromages et laits
Animé par **Nicolas Patou**, CNIEL
- 16h00-17h00 : **Goûter bio des enfants** - Barres de céréales & fruits secs maison
Animé par **Dounia Silem**
- 17h00-18h30 : **Apéro Bio Quizz et pommes de terre** - Wrap de pois chiches Sauce verte et petits légumes crus - Pommes de terre Citron Huile Pimentée & Alliacées à croquer
Animé par **Dounia Silem**

L'espace enfants

Des animations ludo-pédagogiques animées toute la journée par le réseau **Bio Consom'acteurs** pour découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation en s'amusant !

- 10h00-13h00 : Jeu de la Fraise - Jeu des saisons - Jeu des animaux - Jeu de l'assiette - Jeu des 5 sens
- 14h30-18h00 : Jeu des animaux - Jeu des saisons - Jeu de la fraise - Jeu des 7 différences
Jeu des 5 sens

... et aussi des ateliers cuisine pour les enfants et des goûters bio animés par Dounia Silem sur l'Espace Découverte

L'Agence BIO et ses partenaires
vous souhaitent un bon salon 2018 !

PRÉSENTATION DES CHEFS

François PASTEAU

Président des associations « Bon pour le climat » et « Ethic Ocean », qui milite pour la préservation des océans, le Chef François PASTEAU est une figure incontournable de la cuisine éco-responsable et durable.

Fort de plus de 30 années d'expérience, celui que l'on surnomme le « Chef zéro carbone » a développé sa propre approche de la cuisine : des plats gastronomiques savoureux et respectueux de l'environnement, qu'il propose à ses clients dans son restaurant bistronomique l'« Epi Dupin ».

Son engagement en faveur d'une cuisine « bas carbone » a été récompensé par le trophée « Solutions Climat, Mention Coup de Cœur PME » de la COP 21. Quant à celui visant à protéger les poissons en voie de disparition et à préserver les ressources de la mer, il a reçu le prix « Seafood Champion » en 2012. François PASTEAU s'est formé auprès de Chefs renommés en France, à Londres et aux Etats-Unis.

L'Epi Dupin - 11, rue Dupin 75006 Paris - 01 42 22 64 56

Julien DUMAS, membre de l'Association « Bon pour le climat »

Créatif, inspiré et exigeant, le Chef étoilé, Julien DUMAS allie tradition et modernité pour une carte qui ne cesse d'être réinventée. Talentueux, il a hérité à l'automne 2014 des clés de l'une des plus anciennes institutions gastronomiques parisiennes, le « Lucas Carton ».

Signe des temps nouveaux, depuis la rentrée cette table étoilée réputée se transforme les dimanches et lundis en une table rustique aux couleurs du terroir et propose à tous, de déguster les produits du marché dans leur plus simple appareil.

Julien DUMAS s'est formé aux côtés des plus grands : Alain DUCASSE au Plaza Athénée, Jean-François PIEGE au Crillon ou encore Jacques MAXIMIN au Rech. Après un détour par le Québec, il revient à Paris pour reprendre les rênes de cette adresse mythique.

Lucas-Carton - 9, place de la Madeleine 75008 Paris - 01 42 65 22 90

Joël CESARI, membre de l'Association « Bon pour le climat »

Jurassien pure souche, le Chef étoilé de « La Chaumière », à Dole, compose des recettes inventives pour sublimer les produits du cru et promouvoir la cuisine de sa région.

Arrivé « par hasard » dans l'univers de la cuisine, Joël CESARI s'est formé à l'École Française de Gastronomie FERRANDI et au sein de maisons prestigieuses à Paris, telles que le Pavillon LEDOYEN, la Maison DODIN-BOUFFANT ou encore aux côtés de Jacques CAGNA, double étoilé Michelin.

En 2004, il prend les rênes de « La Chaumière » et s'attache à toujours surprendre ses hôtes en inventant de nouveaux mariages et en composant avec les produits de saison. Véritable référence, il propose une cuisine exigeante fondée sur le respect des produits et de leurs saveurs.

Hôtel – Restaurant La Chaumière – 346, avenue du Maréchal Juin 39100 Dole
03 84 70 72 40

Benoit GUILLAUMINI, membre de l'Association « Bon pour le climat »

Chef du bistrot gastronomique « Aux Casseroles qui Chantent » qu'il a créé en 2012, Benoît GUILLAUMIN est depuis un an aux commandes du restaurant de la nouvelle bibliothèque de Caen : « La Table des Matières ».

Passionné de cuisine depuis son enfance, il reste fidèle à son leitmotiv : « que du fait maison et des produits frais ! ». Une recette gagnante qu'il veille à toujours respecter dans sa quête perpétuelle du trio d'excellence : « goût, texture, couleur ».

Diplômé de l'École Supérieure de Cuisine Française FERRANDI, il a travaillé dans de très grands restaurants étoilés tels que « Lasserre » ou « Guy Savoy » et a été Chef de cuisine au « Poquelin » à Paris. Après un détour par le Royaume-Uni et les Etats-Unis, il revient s'installer en Normandie en 2006.

Aux Casseroles qui chantent – 11, rond point de l'Orne 14 000 Caen
02 31 72 18 94

La Table des Matières – Bibliothèque Alexis-de-Tocqueville,
15, quai François Mitterrand 14 000 Caen – 02 31 99 76 25

Romain LE CORDROCH

Romain LE CORDROCH s'est formé auprès des plus grands Chefs français comme Jean-Luc RABANEL, Joël ROBUCHON ou Christian CONSTANT, et dans plusieurs grands restaurants aux quatre coins du monde. Il déploie aujourd'hui son talent dans les cuisines du MASA, restaurant étoilé au Michelin, aux côtés du Chef Hervé RODRIGUEZ.

Il prône une cuisine du monde, avec des bases de cuisine classique française. Son plus grand plaisir : magnifier les saveurs et l'originalité culinaire de produits d'exception !

Désireux de transmettre son savoir-faire, Romain LE CORDROCH propose des cours dans les cuisines du MASA : chaque semaine un thème différent autour d'une cuisine ludique, basée sur les mélanges de saveurs.

MaSa - 12 avenue Victor Hugo 92100 Boulogne-Billancourt - 01 48 25 49 20

Jean MONTAGARD

Premier Chef cuisinier à pratiquer la cuisine bio végétarienne, son talent est reconnu internationalement. Formateur pendant 30 ans à l'Ecole Hotellière de Nice, il est l'auteur de nombreux ouvrages de cuisine.

Ses convictions pour une alimentation saine et respectueuse, à la fois de la santé humaine et de la vie en général, l'ont poussé à s'engager en faveur de l'environnement et à utiliser des produits bio dans sa cuisine.

Jean Montagard remet au goût du jour les céréales et les légumes oubliés. Il participe régulièrement à l'organisation de manifestations en faveur de l'agriculture biologique.

www.jean-montagard.com

CHEFS EN RHD (RESTAURATION HORS DOMICILE)

Franck LOSQ

Ambassadeur de la Bio, Franck LOSQ est Chef à la cuisine municipale de la ville de Lorient (Morbihan).

En 2016, il remporte le trophée breton de la restauration territoriale co-organisé par les quatre centres de gestion bretons et AGORES, l'association nationale des directeurs de la restauration collective.

Il contribue au quotidien à faire de la ville de Lorient l'une des villes « pionnières » en matière de démarche bio. La ville de Lorient est en effet engagée dans une politique d'achat en faveur de produits de qualité respectueux de l'environnement depuis les années 90 et les achats de produits bio représentent aujourd'hui plus de 31% du montant de la part des aliments dans les repas.

Christophe LOCHET

Responsable du restaurant municipal de Cossé-le-Vivien depuis 2011, Christophe LOCHET et ses équipes préparent chaque jour 1 100 repas pour les écoliers et les collégiens de la commune.

Dans son travail, il s'impose certains principes : des menus « simples, équilibrés », du fait maison et « des produits frais ».

Soutenu par la municipalité dans sa démarche, il rejoint le Civam Bio. Il travaille actuellement avec une douzaine de producteurs. Résultat : 12 % de bio dans les menus et 50 % de produits locaux.

Restaurant Municipal - Cossé le Vivien - 02 43 98 87 93

Bruno MACETTI

Bruno MACETTI est responsable de la restauration à la Cité scolaire Chantaco de Saint-Jean-de-Luz qui dépend du département des Pyrénées-Atlantiques, très engagé dans l'introduction des produits bio en restauration collective (collèges, EHPAD,...).

Le restaurant scolaire de la Cité scolaire Chantaco propose 40% de produits bio et locaux aux collégiens, avec une attention particulière portée à la viande que Bruno Macetti achète uniquement en bio à des éleveurs locaux. Bruno Macetti forme également les futurs cuisiniers des établissements scolaires du département des Pyrénées-Atlantiques.

Cuisine centrale de Saint-Jean-de-Luz - 05 59 51 55 55

Retrouvez notre actualité au Salon de l'Agriculture et suivez-nous sur nos réseaux sociaux !



@AgricultureBIO



@agriculturebio



@agriculture_bio



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE



CONTACTS PRESSE - AGENCE OCONNECTION

CORALIE BERTHOUD – 06 50 59 90 79

ANNE-MARIE BOYAULT – 06 89 28 42 29

DELPHINE DANÉY – 06 82 39 89 47

agencebio@oconnection.fr

Le contenu de ce dossier de presse représente le point de vue de l'auteur uniquement et relève de sa responsabilité exclusive.
La commission européenne décline toute responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'il contient.

Crédits photos : Agence BIO / Nicolas Tucac / Victor Pedraza