



Initiative Bio Bretagne organise le pavillon collectif Bio breton «Il fait Bio dans mon assiette»

au salon **Rest'Hotel**
les 9 et 10 février 2020 au Parc des Expositions de **Rennes**

SALON
Rest'hotel
& Métiers de Bouche
salons professionnels



Rennes accueillera la deuxième édition de **Rest'Hotel**, salon professionnel des métiers de bouche, au Parc des Expositions les 9 et 10 février 2020.

Dans un contexte de **croissance de la filière biologique** et face **aux attentes des consommateurs** pour le développement d'une **offre de produits biologiques en restauration hors domicile** (collective et commerciale), **le réseau Initiative Bio Bretagne (IBB)** propose un espace dédié à la Bio sur le salon Rest'Hotel : **le pavillon collectif «Il fait Bio dans mon assiette»**.

Les entreprises adhérentes au réseau **Biobleud, BPA, Kervern et Salaison Bio Valeur (SBV)** et le label **Be Reizh** seront présents et exposeront leurs produits biologiques aux professionnels de l'hôtellerie restauration.

Hall 5 - Stand B19

90%

des parents attendent du Bio en restauration scolaire

83%

des français attendent du Bio dans les restaurants commerciaux

Source : Agence Bio, 2018



Animation culinaire «Chiche ou pois chiche ?»



IBB et **Farandole Végétale** s'associent pour proposer une **animation culinaire sur la thématique des légumineuses Bio** au salon Rest'Hotel 2020. Deux recettes originales à base de légumes secs Bio seront mises en œuvre sous les yeux du public et proposées à la dégustation à l'heure du goûter !

Lundi 10 février - De 15h30 à 17h

CONTACT PRESSE :

Chloé NAIN

02 99 54 03 40

chloe.nain@bio-bretagne-ibb.fr



IL FAIT **BIO** DANS MON ASSIETTE!

www.bio-bretagne-ibb.fr