

Durant la première quinzaine de juin, dans toutes les régions de France, de nombreuses rencontres auront lieu autour de l'agriculture biologique et ses produits avec des fermes et des entreprises ouvertes au public, des conférences, des repas bio...etc.
(cf. www.printempsbio.com)

Comme chaque année, des rencontres professionnelles seront organisées. En 2015, elles auront lieu à Paris.

Elles seront centrées sur la restauration collective et s'articuleront autour de tables rondes (matin et après-midi) et d'un buffet bio pour faciliter les échanges entre professionnels et décideurs publics.

Les ambitions sont importantes dans ce domaine vu l'effet de levier de la commande publique, son importance pour le développement de l'agriculture bio en cohérence avec l'économie locale. Dans le secteur de la restauration d'entreprise, des consommateurs sont également intéressés. Il est crucial de satisfaire leurs attentes.

Les rencontres viseront à tirer des enseignements de l'expérience acquise, à donner les clés du succès.

Deux personnalités allemandes participeront pour partager l'expérience dans le secteur de la restauration universitaire et scolaire.

Ces rencontres s'adressent à un large public, en particulier les collectivités territoriales, les élus, les organismes professionnels, les entreprises de production, de transformation et de distribution, les instituts de recherche et techniques, les associations de consommateurs, les journalistes, etc.

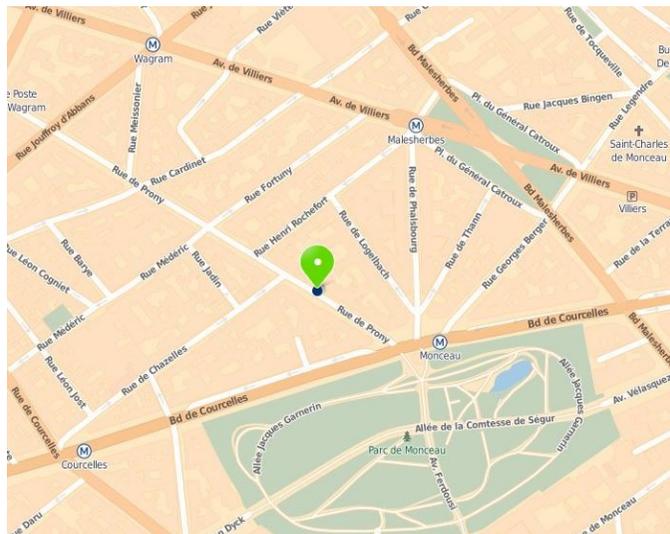
Cet événement constitue un véritable rendez-vous permettant à tous les professionnels, ainsi qu'à tous ceux qui souhaitent et soutiennent le développement de l'agriculture biologique, de se rencontrer et de débattre.

Participation aux Rencontres nationales de la Bio sur inscription

Lieu et accès:

12 rue de Prony
75017 PARIS
au siège de l'OIE

(Organisation Mondiale de la Santé Animale)



Métro:

Ligne 2, arrêt Monceau
Ligne 3: arrêt Malesherbes



Bus :

30 - arrêt : Monceau

Inscription :

<http://www.agencebio.org/RPBio-2015-inscription>

Rencontres nationales de l'agriculture biologique du Printemps BIO

Restauration Collective et Alimentation Biologique

Mardi 9 juin 2015

A Paris,
12 rue de Prony dans le 17^e

*Avec la participation de
M. Stéphane Le Foll,
Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire
et de la Forêt*



Programme :

9h00 : Accueil

9h30 : Ouverture, par le Président de l'Agence Bio

Où en est-on en France et dans l'Union européenne, par **Elisabeth Mercier**

10h00 : Des acteurs et territoires engagés – des démarches exemplaires

avec la participation de :

- **Mickaël Latz** : Maire de Correns, « 1^{er} village bio de France », membre du Réseau des Cités Bio d'Europe,

- **Daniel Cueff** : Maire de Langouët, avec une restauration scolaire 100 % bio depuis 2004,

- **Fabrice Poinat** : Responsable du Service Instruction et Restauration scolaire de Saint Etienne, où des repas 100 % bio sont servis dans les écoles depuis le 1^{er} janvier 2014,

- **Nicolas Madet** : Gestionnaire de la cuisine centrale de Bègles, 1^{er} territoire labellisé « Bio engagé » en Aquitaine,

- **Roland Breton** : Responsable du Bureau de l'action sociale et de la prévention au Ministère de la Culture et de la Communication (à confirmer)

12h00 : Intervention de Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

Buffet Bio

14h15 : Les produits bio en restauration universitaire et scolaire : des initiatives remarquables en Allemagne

avec la participation de :

- **Doris Senf** : Directrice des achats de la restauration universitaire, CROUS d'Oldenburg (Basse-Saxe – Allemagne),

- **Andreas Alischewski** : Service de Restauration du Collège-Lycée Ronsdorf de Wuppertal.

15h15 : La bio en restauration hospitalière en France : les premières avancées

avec la participation de :

- **Didier Girard** : Ingénieur restauration, Centre Hospitalier Le Mans,

- **Monique Garnon** : Responsable des achats alimentaires, Centre Hospitalier Universitaire de Reims.

16h00 : Engagements et perspectives du point de vue des multiples réseaux

Comment les producteurs bio et entreprises bio s'organisent pour contribuer au développement de l'alimentation bio en restauration collective ?

avec la participation de :

- **Alain Delangle** : Président de la Commission Restauration Collective de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique des régions de France,

- **Jean-Marc Levêque** : Administrateur du Syndicat National des entreprises bio.

Quels engagements en régie directe et gestion concédée ? Quelles évolutions récentes ?

avec la participation d'**Eric Lepêcheur**, Président de Restau'co et de **Jean-Michel Noël** ou **Didier Balanche** du Syndicat National de la Restauration Collective - Débat.

17h00 : Conclusions générales : y a-t-il réellement émergence de nouveaux modèles ?

17h30 : Fin du séminaire

Pour en savoir plus sur la bio en restauration collective, n'hésitez pas à consulter le site Internet de l'Agence BIO où vous trouverez notamment :

- les résultats du Baromètre des produits bio en restauration collective,

- le guide général d'introduction des produits en restauration collective,

- de multiples informations en lien avec les partenaires,

- des chiffres clés pour la France et l'Union européenne,

- des exemples de démarches remarquables en France et dans les autres pays de l'Union européenne.

Rassemblés au sein du **comité de pilotage ARC Bio** (Actions en Restauration Collective Bio) constitué par l'Agence BIO, tous les acteurs se mobilisent en vue d'une introduction croissante de produits bio en restauration collective.

En Allemagne :

L'utilisation de produits bio dans la restauration universitaire a commencé dans les années 80. Aujourd'hui, la plupart des 58 CROUS utilisent des produits bio, 19 d'entre eux sont certifiés bio. Quelques restaurants universitaires allemands proposent des repas 100 % bio chaque jour.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE



www.agencio.org

