

Paris, 13 novembre 2024

Le bio sera au Salon des Maires et des Collectivités Locales afin de réaffirmer le rôle clef des élus pour appliquer la loi EGALIM

Comme chaque année, l'Agence BIO sera présente au Salon des Maires et des Collectivités Locales du 19 au 21 novembre au service des élus qui veulent respecter les objectifs français en matière de transitions alimentaires et agricoles : minimum 20% de bio dans les cantines et 18% de bio dans les champs. Pour atteindre ces objectifs, l'Agence les reçoit sur son stand pendant les trois jours pour partager tous les moyens de mettre du bio français au menu à coût constant et propose deux conférences pour repartir avec des méthodes utiles dès le lundi suivant : l'une sur la formation des équipes et l'autre sur le bio social.

Parce que mettre du bio au menu de sa cantine permet de développer des filières locales appréciées des riverains

L'agriculture biologique joue un rôle central dans la préservation de l'eau et de la biodiversité, la création d'emplois locaux et le développement d'une alimentation souveraine. Pour la première fois, en septembre dernier, l'Agence BIO a publié des chiffres à mi-année du secteur bio démontrant la croissance de la vente en circuit court et le développement des magasins spécialisés : + 8,4% dans le circuit spécialisé bio et + 3% en vente directe. Entre bio et local, les Français ont donc choisi les deux.

Informez et accompagnez les élus pour intégrer plus de bio dans la restauration collective grâce au programme [Cuisinons Plus Bio](#) financé par l'Union Européenne.

Actuellement, la part de bio en restauration collective représente 6% des achats. Or, de nombreuses cantines mettent 20, 30, 50% voire plus de 90% de bio pour le coût matière moyen compris en 1,80€ et 2,50€ de matières premières.

Afin de déployer les bonnes pratiques qui permettent de soutenir plus les 61 000 fermes bio à coût constant, l'Agence BIO a lancé la campagne #CuisinonsPlusBio pour épauler les professionnels de la restauration collective des 81 300 cantines françaises.

L'Agence BIO au service des collectivités locales pour favoriser la transition écologique

Parce que le menu de la cantine détermine l'agriculture dans les champs, le programme 2024 de l'Agence BIO portera sur 2 conférences et des animations :

⇒ **Conférence 1 : Pour une LOI EGALIM respectée : quelles formations des équipes en cuisine ?**

Mercredi 20/11 de 12h30 à 13h15 – Espace Atmosphère Pavillon 4, animée par Julien Picq, chargé de mission restauration collective à l'Agence BIO

Parce que la part de bio dans les assiettes des cantines se joue dès le CAP cuisine, et que le programme du CAP ne parle pas encore de BIO, cette conférence mettra en lumière les actions de :

- **Michel Lugnier**, Inspecteur général de l'Éducation Nationale, en charge des référentiels pédagogiques, du CAP au bac professionnel dans l'enseignement hôtellerie / restauration qui œuvre à hybrider l'acquisition des savoirs théoriques et pratiques pour former les chef.fes de demain à l'alimentation durable ;
- **Vincent Delacour**, ambassadeur du bio Cuisinonsplusbio pour l'Agence BIO, chef enseignant au lycée hôtelier de Marlan à Granville (Normandie) qui fait la part belle dans ses cours à la question : pourquoi le bio est bon, comment s'approvisionner et comment le cuisiner à coût constant ;
- **Lucie Leloup**, cheffe formatrice au sein de la SCIC Nourrir l'Avenir qui accompagne les cantines vers le bio et ambassadrice #CuisinonsPlusBio en Normandie qui intervient sur la formation continue, qui plaide pour des plats BIO faits maison à budget maîtrisé ;
- **Jean-Pierre Giacosa** conseiller en marchés publics pour la restauration collective, de l'association RestoCo qui fédère les acteurs en gestion directe. Jean-Pierre épaulé les cantines pour trouver les produits BIO, il est notamment intervenu pour les CHU de Brest, Pontarlier dans leurs politiques de sourcing.

⇒ **Conférence 2 : Du bio partout et pour tous, comment conjuguer justice sociale et qualité sur les territoires ? Avec Audrey Pulvar**

Judi 21/11 de 12h30-13h15 – Espace Atmosphère, animé par Julien Picq chargé de mission restauration collective à l'Agence BIO

Cette conférence mettra en lumière les politiques publiques et les initiatives citoyennes qui visent à renforcer l'accessibilité du bio pour le grand nombre. Au menu, les démarches d'acteurs (consommateurs, citoyens, élus...) qui contribuent à rendre accessible les produits bio. Un dialogue croisé entre élus et opérationnels.

Pour les voix des élus :

- **Audrey Pulvar**, adjointe à la mairie de **Paris** pour l'alimentation durable, l'agriculture, les circuits courts qui parlera de son PAT, de la commande publique pour un objectif de 75% de bio au menu via AgriParisSeine pour les cantines, et tous les autres moyens de faire accéder les Parisiens au bio (paniers bio avec des légumes des jardins de Cocagne pour les étudiants avec le Crous) ;
- **Aurélie Mézières**, maire de **Plessé en Loire-Atlantique (44)** : comment travailler la démocratie alimentaire sur sa municipalité, engager ses administrés, et valoriser le label Territoire Bio Engagé (TBE) ;

Pour porter la voix des opérationnels :

- **Boris Tavernier**, fondateur du **réseau Vrac**, député du **Rhône (69)**, comment Lyon a rendu le bio accessible dans les quartiers populaires, comment le restaurant d'Économie Sociale et Solidaire de la Mesa (Maison Engagée et Solidaire de l'Alimentation) à Lyon s'approvisionne en bio... ;
- **Eric Faury**, membre du collectif AGORES des chef.fes engagé.es, responsable de la cuisine centrale de **Canéjan en Gironde (33)** en scolaire, commune qui

s'engage pour obtenir le label Territoire Bio Engagé et nous parlera notamment du dispositif de la cantine à 1€ du ministère de l'Agriculture qui permet d'introduire plus de BIO, et de son engagement dans la démarche **Territoire Bio Engagé**.

- ⇒ **Animations culinaires : Des associations, des chef.fe.s et des élèves en école d'hôtellerie se relaient pour régaler les visiteurs de bio à la cuisine du stand**
- Mardi 19 novembre matin : [l'école comestible](#), association d'éducation alimentaire pour les écoles publiques primaires (plus de 50 000 enfants et personnels touchés)
 - Mardi après-midi et mercredi 20 matin : les élèves du **lycée Hôtelier de Granville (Normandie)** et leur chef formateur [Vincent Delacour](#) seront là pour faire goûter le bio en live avec des ballotines de volailles et petits légumes, et des noix de saint-jacques avec mousseline de patate douce, saltimbocca de veau et risotto champignon, lentilles vertes du puy
 - Mercredi 20 novembre après-midi : **Ariane Delmas**, et son chef Ronan du restaurant **Les Marmites Volantes**, société qui propose aussi des repas et goûters bio et locaux aux mairies et figure de proue d'[Ecotable](#), **label de restauration durable** proposeront des recettes à base de légumineuses
 - Jeudi 21 novembre : journée [Territoire Bio Engagé](#), label équivalent au "Village Fleuri" mais en bio, pour valoriser les territoires qui mettent du bio dans leurs champs et dans leurs cantines, se déploiera désormais en région AURA, le chef formateur **Karim Brisset** qui oeuvre pour l'Interbio Centre-Val de Loire viendra cuisiner en démonstration

Retrouvez les conférences et les animations au stand Pavillon 2.3 stand C02

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
Alice Ferré / 07.84.10.08.17
Alice Barny / 07.88.07.00.72