



L'AGENCE BIO A LA RENCONTRE DES PROFESSIONNELS ET DU GRAND PUBLIC LORS DE LA 50ÈME ÉDITION DU SALON DE L'AGRICULTURE

L'Agence BIO participera à la 50ème édition du Salon International de l'Agriculture, **du 23 février au 3 mars 2013**, au Parc des Expositions de la Porte de Versailles. Cette participation s'inscrit dans le cadre de la campagne triennale d'information et de promotion des produits biologiques 2012-2014, qui fait l'objet d'un cofinancement de l'Union européenne.



L'Agence BIO et ses membres animeront un espace de 120m² situé dans le **pavillon 4**, hall consacré aux services et métiers de l'Agriculture, **stand A30**, à proximité du Ministère en charge de l'agriculture et du stand de la Drôme.

L'espace Bio proposera **un programme complet de rencontres professionnelles et d'animations** qui s'adressera à la fois **aux professionnels et au grand public**.

Les visiteurs (adultes et enfants) trouveront ainsi des réponses aux questions qu'ils se posent sur la Bio : sur les techniques, les principes et ses valeurs. Les professionnels souhaitant convertir leurs exploitations à l'agriculture biologique accèderont, quant à eux, aux informations dont ils ont besoin.

Le Séminaire International, rendez-vous annuel réunissant des experts de la Bio internationaux, fera un état des lieux de différents marchés et stratégies adoptées en faveur du développement de l'agriculture biologique selon les pays.

Cette participation s'inscrit dans le cadre de la campagne triennale d'information et de promotion des produits biologiques 2012-2014, qui fait l'objet d'un cofinancement de l'Union européenne.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE
ET DE LA FRANCE



Nombreuses rencontres et animations thématiques au programme

- **Les rencontres professionnelles bio**

Tout au long du salon, des professionnels seront présents sur le stand de l'Agence BIO pour répondre aux questions d'un public à la recherche d'informations spécifiques, avec des orientations privilégiées certains jours :

- **L'élevage bio** : le lundi 25 février et le vendredi 1^{er} mars
- **L'arboriculture bio**: le lundi 25 et le mardi 26 février
- **L'aviculture bio** : le mercredi 27 février et le samedi 2 mars
- **" La sécurité et la qualité nutritionnelle des aliments issus de l'agriculture biologique » Rencontre débat avec le Dr. Mariette Gerber, médecin épidémiologiste, INSERM-Institut du Cancer de Montpellier** : le mercredi 27 février
- **La restauration collective** : le jeudi 28 février

- **Les animations de découverte « Saveurs et Couleurs bio de saison »**

Chaque jour, de nombreuses animations sur l'agriculture biologique s'adresseront à tous les publics :

- des ateliers culinaires « **la cuisine bio de saison** », animés par des chefs pour manger bio et équilibré à chaque repas, pour tous les budgets ;
- un **pôle animation élevage bio**, animé par des professionnels de l'élevage en partenariat avec la Commission Bio d'INTERBEV, invitera les visiteurs à découvrir les principes de l'élevage bio, notamment l'alimentation et le bien-être animal en agriculture biologique;
- un **pôle animation « Pains bio »** qui permettra aux visiteurs de découvrir la fabrication du pain bio et ses spécificités : des céréales bio transformées en farine jusqu'au pain bio final, en présence de meuniers et de boulangers bio ;
- des **dégustations de produits bio et des démonstrations de savoir-faire** (atelier de greffage d'arbres fruitiers, ateliers huiles...) avec la participation de producteurs et d'entreprises bio ;



- un **jeu concours** pour les adultes et les enfants qui invitera les visiteurs à rechercher en famille les réponses aux questions à travers les informations communiquées sur le stand, avec, à gagner : des jeux de société pour les enfants et des paniers gourmands de produits bio ;
- **des apéros bio**, chaque jour à partir de 17h, un moment convivial de rencontres et de découvertes des saveurs de la bio autour d'un apéro gourmand 100% bio ;
- des **goûters bio** avec des animations sur le goût et la bio pour les enfants vers 16h ;
- des **projections**, avec notamment la diffusion tout au long de la journée, des films de la « **Minute Bio** ».



Abordés sous l'angle de reportages sur le terrain, avec de nombreux témoignages de professionnels de la bio (producteurs, transformateurs, distributeurs, cuisiniers en restauration scolaire, formateurs, consommateurs, représentants d'organismes de contrôles,...), les 30 programmes courts apportent de l'information de fond sur l'agriculture biologique et ses filières.



- **Le Séminaire International, le jeudi 28 février, salle Lyra, Hall 7.2.**

La 8ème édition du Séminaire International de l'Agence BIO portera sur les évolutions des marchés et des stratégies au plan international, pour le développement de l'agriculture biologique et ses filières. Ce séminaire s'adresse à toutes les personnes œuvrant en faveur du développement de l'agriculture biologique.

Pour en savoir plus et télécharger le programme du séminaire : www.agencebio.org



facebook/AgricultureBIO

PLANNING PREVISIONNEL DES ANIMATIONS SUR LE STAND DE L'AGENCE BIO AU SALON DE L'AGRICULTURE 2013

De nombreux producteurs, transformateurs et autres partenaires de l'Agence BIO seront également présents.

Tous les jours, les administrateurs (Ministère en charge de l'Agriculture, Ministère en charge de l'Ecologie, APCA, FNAB, SYNABIO, Coop de France) et l'équipe de l'Agence BIO seront à votre disposition pour répondre à toutes les questions.

Planning non exhaustif susceptible d'évoluer

SAMEDI 23 FEVRIER

- **La cuisine Bio** : animations proposées par **Jean Montagard**
 - *Fenouil en croûte au confit de cucurbitacées,*
 - *Saumon en croûte de sel accompagné de raves confites*
 - *Gâteau de légumes au curry, chutney et riz au gingembre*
 - *Tarte fine aux courges et crème d'amande*
- **Ateliers Bio** :
 - **Animation découverte des huiles bio**, à partir de 12h
 - **Conférence sur les produits bio et la qualité nutritionnelle des aliments** animée par une nutritionniste, de 14h à 15h ;
- **Le goûter bio des enfants**, à partir de 16h : « *Goûter à l'ancienne* » préparé par le chef, et dégustations de produits bio et animations sur le goût proposées par une nutritionniste
- **Le Pain Bio** : animations meunerie et dégustations de pains bio proposées par un meunier de Picardie
- **L'apéro bio du chef** : dégustation de gougères, beignets et pissaladière maison, de tartinables et de charcuteries.

DIMANCHE 24 FEVRIER

- **La cuisine Bio** : animations proposées par **Jean Montagard**
 - *Feuilles d'endives à la crème de céleri*
 - *Mignons de porc aux raviolis à la châtaigne et au chou-rave*
 - *Pannequet aux poireaux et feuilles d'endives*
 - *Tarte aux citrons de Menton*

- **Ateliers Bio :**
 - **Animation découverte des huiles bio**, à partir de 12h
 - **Conférence sur les produits bio et la qualité nutritionnelle des aliments** animée par une nutritionniste, de 14h à 15h ;
- **Le goûter bio des enfants**, à partir de 16h : « *Goûter à l'ancienne et lait de poule* » préparé par le chef, et dégustations de produits bio et animations sur le goût proposées par une nutritionniste
- **Le Pain Bio** : animations meunerie et dégustations de pains bio proposées par un meunier de Picardie
- **L'apéro bio du chef** : dégustation de gougères, beignets et pissaladière maison, de tartinables et de charcuteries.

LUNDI 25 FEVRIER

- **Les rencontres professionnelles bio : l'élevage et l'arboriculture bio**
 - **Rencontre des professionnels de l'élevage et dégustations de viandes et de charcuterie**, de 11h30 à 13h, en présence de producteurs et de représentants de la filière. Rencontre organisée en partenariat avec INTERBEV, avec la participation de Henri Luc Pluton – chef cuisinier au collègue Gustave Monod de Montélimar;
 - **Ateliers de greffage de pommiers et dégustations de pommes de variétés anciennes** de 11 h à 13 h, puis de 15 h à 17h
- **La cuisine Bio** : animations proposées par **Jean Montagard**
 - *Le cresson : cru en sandwich, blanchi pour réaliser un beurre de cresson, étuvé à la crème, en potage, velouté de cresson*
 - *Chou farci sur un confit de potimarron*
 - *Chou-fleur soufflé aux graines d'orge*
 - *Gâteau de pommes – sauce caramel*
- **Ateliers Bio : A la découverte des produits bio**
 - **Rencontre d'un producteur de cresson d'Ile de France**, de 11h à 12h
 - **Dégustation de bières bio de Bourgogne**, présentées par un brasseur, de 13h à 15h
- **Pain Bio** : animations meunerie et dégustations de pains bio proposées par un meunier d'Ile de France
- **Le goûter bio des enfants**, à partir de 16h, avec des dégustations et des animations sur le goût
- **Apéro Bio : Dégustation de bières bio de Bourgogne** présentées par un brasseur et de charcuteries bio en présence de professionnels de la filière porcine.

MARDI 26 FEVRIER

- **Les rencontres professionnelles bio : l'arboriculture bio**
 - **Ateliers de greffage de pommiers et dégustations de pommes de variétés anciennes** proposé par Thierry Ramat (CFA Montauban) entre 11 h et 13 h, puis de 15 h à 17h
- **La cuisine Bio** : animations proposées par **Jean Montagard**
 - *Filet de truite à la Russe*
 - *Flan de pois cassés et tombée de blancs de poireaux à la crème de soja*
 - *Cake d'avoine aux légumes d'hiver*
 - *Gâteau de pommes et butternut sauce caramel*
- **Ateliers Bio** :
 - **Dégustation de bières bio de Bourgogne**, de 14h à 15h, présentées par un brasseur
- **Pain Bio** : animations meunerie et dégustations de pains bio proposées par un boulanger et un meunier d'Ile de France
- **Le goûter bio des enfants**, à partir de 16h avec des dégustations et des animations sur le goût
- **Apéro Bio** : **Dégustation de bières bio de Bourgogne** présentées par un brasseur et *d'émincé de porc mariné* cuisiné par Henri Luc Pluton, chef au collège Monod de Montélimar

⇒ **Conférence Bio sur le stand de la Commission européenne (Hall 3 Allée E Stand 108 ter), de 12h à 13h, suivie de dégustations de produits bio.**

MERCREDI 27 FEVRIER

- **Les rencontres professionnelles bio** :
 - **Rencontre débat avec le Dr. Mariette Gerber**, médecin épidémiologiste, INSERM-Institut du Cancer de Montpellier, sur "**la sécurité et la qualité nutritionnelle des aliments issus de l'agriculture biologique**" de 15h à 16h. Mariette Gerber a travaillé principalement sur la prévention nutritionnelle des cancers et autres maladies chroniques dégénératives et les risques de contaminants, elle est également expert à l'ANSES et au CNA ;
 - **L'aviculture bio** : rencontres d'éleveurs de poules pondeuses bio et d'un éleveur de volaille de chair d'Auvergne proposées avec le partenariat du Synalaf ;
- **Journée des enfants sur l'Espace Bio avec des ateliers pour les enfants** :
 - **A la découverte du goût et des saveurs de la Bio** à 10h, 15h et 17h
 - **Confection de tartinades et concours de recettes** à 11h
 - **Goûter bio** à partir de 16h : dégustations de crêpes, de laits végétaux et animations sur le goût

- **Cuisine Bio** : animations proposées par **Véronique Bourfe-Rivière**
 - *Cake aux carottes et cake aux pommes*
 - *Poulet sauce coco*
- **Ateliers Bio** :
 - **Rencontre plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM)**, de 14h à 15h:
 - **Dégustations de macarons au romarin et présentation du travail de valorisation des PPAM** du BTS agroalimentaire du lycée agricole de Perpignan Roussillon, en présence du Chef de projet "Plantes Aromatiques", d'enseignants et d'étudiants
 - **Dégustation de tisanes** proposée par un producteur de PPAM d'Ile de France.
 - **La pomme bio**, de 13h à 16h : dégustations et informations sur les pommes bio proposées par des producteurs de l'Association Pommes Juliet.
- **Le Pain Bio** : animations meunerie et boulangerie proposées par un boulanger de Picardie
- **Apéro Bio** :
 - **Dégustation de bières bio de Bourgogne** présentées par un brasseur, *de crêpes et de nuggets maison*, préparés par Véronique Bourfe-Rivière.

JEUDI 28 FEVRIER

- **Les rencontres professionnelles bio** :

Journée d'échanges sur la restauration collective avec la participation de cuisiniers des collèges drômois.

- **La cuisine Bio**
 - **Démonstrations de recettes et dégustations de recettes drômoises servies en restauration collective proposées par des cuisiniers des collèges drômois participants à l'opération « Mangez mieux, mangez bio ! »**
 - **Le petit déjeuner bio**, à 10h
- **Ateliers Bio** :
 - **Animations proposées par Véronique Bourfe-Rivière** :
 - *Blinis, tarama et crème à la truite fumée*
 - *Crumble minute*
 - **La pomme bio**, de 14h à 16h, : dégustations et informations sur les pommes bio proposées par des producteurs de l'Association Pommes Juliet
 - **Dégustation de vins bio de Gironde** proposée par un producteur

- **L'Apéritif bio**, à partir de 17h
 - **Apéritif des saveurs de la Drôme**,
 - Dégustation de *terrines de queue et joues de bœuf* proposée par Véronique Bourfe-Rivière,
 - **Dégustation de vins bio de Gironde** proposée par un producteur
- **Le Pain Bio** : animations meunerie et boulangerie proposées par un boulanger d'Ile de France
- **Le goûter bio des enfants**, à partir de 16h, avec un *atelier smoothies*, des dégustations et des animations sur le goût

⇒ **Séminaire international de l'Agence BIO (Hall 7.2, Salle Lyra)**

VENDREDI 1er MARS

- **Les rencontres professionnelles bio : l'élevage bio**
 - **Rencontre des professionnels de l'élevage et dégustations de viande et de charcuterie**, de 11h30 à 13h, en présence de producteurs et de représentants de la filière, en partenariat avec INTERBEV;
- **La cuisine Bio**
 - **Le brunch bio**, de 10h30 à 11h30
 - **Animations cuisine proposées par Véronique Bourfe-Rivière**, journaliste spécialisée en agriculture biologique
 - *Rôti de bœuf, salade de brocolis et pommes de terre*
 - *Côtes de veau, compotée de carottes méditerranéenne*
 - *Poêlée de chou fleur au parmesan, chorizo et noisettes*
 - *Gâteau chocolat - rapadura*
- **Pain Bio** : animations meunerie et boulangerie
- **Le goûter bio des enfants**, à partir de 16h, avec dégustation du gâteau au chocolat du chef et des animations sur le goût
- **Ateliers Bio** :
 - **Animation de découverte des produits régionaux du Nord pas de Calais** proposée par AproBio Nord pas de Calais (maroilles, bières, pâté...), de 14h à 19h
- **Apéro Bio spécial Nord pas de Calais**, à partir de 17h

SAMEDI 2 MARS

- **Les rencontres professionnelles bio : l'aviculture bio**
 - Rencontre d'éleveurs de volailles de chair bio, proposées avec le partenariat du Synalaf;
- **La cuisine Bio : animations cuisine proposées par Véronique Bourfe-Rivière**
 - *Salade de betterave et endives à l'orange*
 - *Poêlée de poulet aux poireaux et citron*
 - *Selle d'agneau aux haricots blancs*
 - *Tuiles anis & amande*
- **Ateliers Bio :**
 - **Animation huile bio** proposée de 10h à 11h ;
 - **Animation de découpe de volailles** proposée par un professionnel, en présence d'éleveurs de volailles de chair, de 11h à 13h puis de 16 à 17h ;
- **Le goûter bio des enfants**, à partir de 16h
 - Dégustations de confitures à base de fleurs présentées par une productrice d'Ile de France ;
 - Le goûter du chef avec dégustations de *Tuiles anis & amande* et des animations sur le goût
- **Apéro Bio**, à partir de 17h avec dégustations de verrines de betteraves et endives du chef, nuggets maison et poulet rôti
- **Le Pain Bio** : animations meunerie et dégustations de pains bio proposées par un meunier de Picardie

DIMANCHE 3 MARS

- **La cuisine Bio : animations cuisine proposées par Véronique Bourfe-Rivière**
 - *Soupe bleue*
 - *Porc mariné aux épices et au yaourt*
 - *Roulés de veau aux épinards*
 - *Œufs au lait*
- **Le goûter bio des enfants**, à partir de 16h avec des dégustations et des animations sur le goût
 - Dégustation d'œufs au lait du chef, en présence d'un producteur d'œufs d'Ile de France
- **Le Pain Bio** : animations meunerie et dégustations de pains bio proposées par un meunier de Picardie
- **Tirage au sort des gagnants du jeu de la Bio** à 17h

Si vous souhaitez inscrire votre animation au
programme, n'hésitez pas à contacter
l'Agence BIO : communication@agencebio.org

Pour en savoir plus et télécharger le programme du séminaire : www.agencebio.org



[facebook/AgricultureBIO](https://www.facebook.com/AgricultureBIO)