



L'Agence BIO au Salon International de l'Agriculture 2015

9 jours complètement bio :
des animations, des ateliers
des dégustations... et de belles rencontres

Un espace d'échanges sur la Bio ouvert à tous les publics

L'Agence BIO participe à la 52e édition du Salon International de l'Agriculture, du 21 février au 1er mars 2015, au Parc des Expositions de la Porte de Versailles (**Pavillon 4, allée B, Stand 18**). Pôle d'information et de dialogue sur l'agriculture biologique et ses filières, le stand de l'Agence Bio s'adresse à tous les visiteurs, grand public comme professionnels : agriculteurs conventionnels, agriculteurs bio, professionnels de la restauration commerciale ou collective, responsables de collectivités locales, enseignants, etc. Les personnalités et délégations étrangères seront également accueillies.



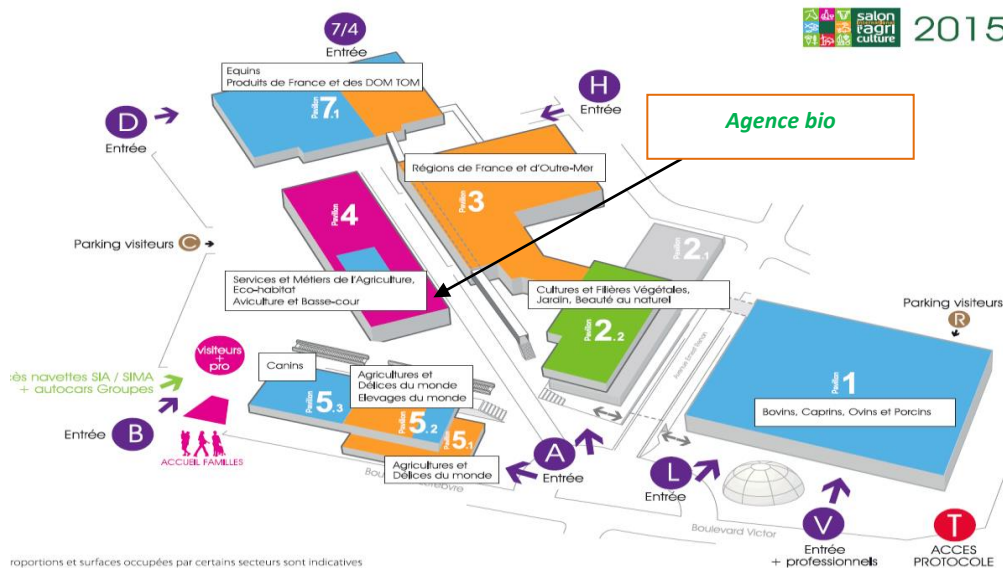
Les professionnels présents sur cet espace dédié à l'agriculture bio et ses produits seront à la disposition des différents publics pour présenter l'étendue de l'offre disponible en bio, les principes et valeurs de la Bio, accompagner les démarches de conversion vers la Bio, etc. Toutes les filières de la Bio seront représentées.

L'espace accueillera de nombreuses animations tout au long du salon, pour montrer la diversité et l'accessibilité des produits bio. La gastronomie sera largement mise en valeur, notamment grâce au concours de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie (EPMTTH).

Chaque jour, des reportages, interviews, photographies et recettes réalisés sur le stand seront mis en ligne sur la page Facebook Agriculture Biologique.



La 10e édition du séminaire international sur l'agriculture biologique se déroulera le jeudi 26 février Salle Lyra – hall 7.2 dans le cadre du nouveau programme cofinancé par l'Union européenne.



« Les clefs de la Bio » : les professionnels de la Bio à l'écoute de tous les publics

Des professionnels seront présents sur le stand de l'Agence BIO tout au long du salon pour répondre aux questions du grand public, parents et enfants, sur la Bio, ses principes, ses valeurs...

Ils seront également à la disposition des professionnels en demande d'informations sur la réglementation, les conversions ... Le **réseau Formabio** sera présent tout au long du salon et apportera de l'information sur les formations en Agriculture Biologique.

Des thèmes particuliers seront abordés certains jours et ponctués d'animations spécifiques. De la documentation d'information de l'Agence BIO et de ses partenaires (membres de l'Agence BIO, relais régionaux, Interprofessions,...) sera diffusée sur le stand.

Les animations de découverte « Produits et savoir-faire bio »

Chaque jour, le stand de l'Agence BIO accueillera de nombreuses animations autour de la Bio et ses produits pour tous les publics : des ateliers culinaires « la cuisine bio de saison », animés par des chefs pour mieux manger au quotidien ; des temps forts sur l'élevage avec un Quizz viande bio ; des dégustations de produits bio et des démonstrations de savoir-faire avec la participation de producteurs, d'artisans et d'entreprises bio (ateliers pain, apiculture, malt, vin,...) ; des jeux de découverte ; des goûters bio pour les enfants ; des projections de films courts sur la Bio...

▪ La cuisine bio des chefs

Un pôle d'exception avec la participation d'élèves de **l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie** (EPMTTH) aux côtés du chef Jean Montagard.

Au programme : des démonstrations, des dégustations et des échanges avec les chefs. Les recettes, des interviews de chefs et des reportages photo seront à retrouver sur le site Internet de l'Agence BIO et la page Facebook Agriculture Biologique.

En savoir plus sur l'EPMTTH : l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie forme et encadre près de 1 500 jeunes apprentis chaque année. Avec passion, valeurs et respect des produits travaillés, les 60 formateurs de l'établissement transmettent leurs savoir-faire de la cuisine française.



▪ Les viandes bio en vedette

Un « **Quizz viande Bio** » animé par la Commission BIO d'INTERBEV permettant aux visiteurs de gagner des assiettes de dégustation de viandes bio cuisinées par les chefs. Chaque jour, **des animations sur élevage bio** seront également proposées par les professionnels de l'élevage en partenariat avec la Commission Bio d'INTERBEV, pour découvrir les principes de l'élevage bio, notamment l'alimentation et le bien-être animal en agriculture biologique.

▪ Les produits bio des régions de France à l'honneur

Les produits bio des régions de France seront à découvrir avec différentes régions présentes : l'Île de France, le Nord-Pas de Calais, la Bretagne, ainsi que le département de la Drôme. **Les produits des lycées agricoles** seront également présentés avec des dégustations de spécialités régionales et de produits innovants.

En savoir plus sur la Bio dans l'enseignement agricole :

La prise en compte de l'agriculture biologique dans l'enseignement agricole date des années 80 avec quelques sites précurseurs. Depuis 2008, dans le cadre du Plan Agriculture Biologique Horizon 2012 puis du Programme Ambition Bio 2017, ce mode de production s'est développé de manière importante dans les établissements de formation agricole.

De 36 fermes agricoles publiques avec certification bio au moins partielle en 2007, leur nombre est passé à 113 au 1^{er} janvier 2015, soit 60 % des exploitations agricoles auxquelles s'ajoutent 13 ateliers de transformation et de fabrication de produits alimentaires (les ¾ d'entre eux). 16,3 % des surfaces des fermes dans les lycées agricoles sont maintenant conduites en agriculture biologique, et pour 22 d'entre elles, la conduite en bio concerne l'intégralité des surfaces. (Sources : réseau Formabio).

Aujourd'hui, la quasi intégralité des activités de productions et transformations agricoles est représentée au travers de ces établissements. Notons en particulier, la création d'ateliers de maraîchages en bio, activités qui avaient quasiment disparu des exploitations des lycées.

Pour plus d'informations sur l'agriculture biologique dans l'enseignement agricole : www.reseau-formabio.educagri.fr.

▪ Manger bio à tous les repas, c'est possible

- « **L'atelier bio** » : des animations de découverte des produits bio avec des dégustations et des informations pour chaque filière, animées par Véronique Bourfe-Rivière et des professionnels. **Au programme** : ateliers beurres aromatisés, huiles, smoothies/milkshake, dips, chocolat chaud, sauces pour viandes grillées, crêpes, tartinables, nuggets, soupes ...
- **Manger bio et équilibré à chaque repas, pour tous les budgets** : des dégustations, des astuces et des conseils de diététiciennes ainsi que des idées de recettes bio pour des repas bio savoureux accessibles à tous.
 - Le petit déjeuner bio 10h-11h (pains, beurre, confitures, omelettes, yaourts, lait) ;
 - Le repas bio : présentation et dégustation de recettes préparées par le chef Jean Montagard et par Véronique Bourfe-Rivière ;
 - Le goûter bio des enfants 16h-17h (pains, beurre, crêpes, yaourts, lait, milkshakes, smoothies, compotes, biscuits et confitures) ;
 - L'apéro Bio 17h-18h (charcuteries, fromages, tartinables, vins, bières, Clairette de Die, biscuits salés), avec des ateliers œnologiques proposées par des œnologues et spécialistes des vins bio certains jours.

▪ Des démonstrations, des jeux et des projections

- **Des démonstrations de savoir-faire et dégustations de produits bio** (ateliers apiculture, meunerie/boulangerie, bière, ateliers œnologiques...) avec la participation de producteurs, d'artisans et d'entreprises bio ;
- **Un jeu-concours pour les adultes et les enfants** qui invite les visiteurs à rechercher en famille les réponses aux questions à travers les informations communiquées sur le stand, avec des jeux de société pour les enfants et des paniers de produits bio à gagner ;
- **Des goûters bio** pour les enfants, chaque jour vers 16h, avec des animations sur le goût et la Bio ;
- **Des projections**, avec notamment la diffusion des films «**La Minute Bio** », programmes courts abordés sous l'angle de reportages sur le terrain, avec de nombreux témoignages de professionnels de la Bio. Les 32 épisodes diffusés apporteront de l'information de fond sur l'agriculture biologique et ses filières.



La participation de l'Agence BIO au Salon de l'Agriculture sera également l'occasion de présenter au public les différents outils et concours proposés par l'Agence BIO : la nouvelle campagne visuelle, les kits pédagogiques, le concours « Les Petits Reporters de la Bio » pour les enseignants, les animateurs et leurs élèves,... ainsi que les prochains grands événements professionnels (séminaire international, Tech&Bio, Natexpo,...).

La Bio au Salon de l'Agriculture : de nombreuses animations et produits bio à découvrir sur les stands des régions et des partenaires bio

▪ **Les produits Bio du Sud Ouest (Hall 3, stand H 106)**

Tout au long du salon, des dégustations des produits Bio du Sud Ouest seront proposées par Arbio Aquitaine et Interbio Midi-Pyrénées avec chaque jour, un produit spécifique mis à l'honneur :

- samedi 21 février : le kiwi
- dimanche 22 février : la carotte et le radis noir
- lundi 23 février : le miel et la noix
- mardi 24 février : le pruneau
- mercredi 25 février : le raisin
- jeudi 26 février : l'huile, le safran et le pop corn
- vendredi 27 février : fruits, légumes et compagnie
- samedi 28 février : la pomme
- dimanche 1er mars : fruits, légumes et compagnie

▪ **Groupement Agriculture Biologique d'Île de France (Hall 3, stand F028)**

Le Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Île-de-France est une association qui représente et soutient les agriculteurs certifiés pour le mode de production biologiques. Les visiteurs auront la possibilité de déguster des produits Bio d'Île de France, de faire leur marché et de **rencontrer des agriculteurs bio de la région**.

- Samedi 21 : pâtes & lentilles et cosmétiques au lait d'ânesse
- Dimanche 22 : pâtes & lentilles et cosmétiques au lait d'ânesse
- Lundi 23 : cresson, jus de pommes & cidres
- Mardi 24 : œufs, pâtes & lentilles
- Mercredi 25 : jus de pommes & cidres et pain, huile de cameline, millet & petit épeautre
- Jeudi 26 : pain, huile de cameline, millet & petit épeautre
- Vendredi 27 : pain, huile de cameline, millet & petit épeautre et cosmétiques au lait d'ânesse
- Samedi 28 : pain, huile de cameline, millet & petit épeautre et jus de pommes & cidres
- Dimanche 1er mars : pain, huile de cameline, millet & petit épeautre et cosmétiques au lait d'ânesse

- **Nord-Pas de Calais (Hall 3, stand A021-024)**
Journée spéciale bio le **lundi 23 février** avec des animations Bio et des dégustations en présence de producteurs et entreprises de la région. Pépée Le Mat accompagnera A PRO BIO dans ces dégustations en proposant les recettes dont elle a le secret.
- **Bretagne (Hall 3, stand D53)**
Journée d'animation bio organisée le **mercredi 25 février** avec des **témoignages de professionnels bio** et des dégustations de produits bio bretons : sardines de Bretagne au tartare d'algues Bio, fromage et beurre aux algues, saumon fumé et filet de canette fumé, confiture de lait, pain aux algues, légumes, produits laitiers, cidre et jus de pommes, thé et bière aux algues,....
- **Normandie (Hall 3, stand D92)**
Le **vendredi 27 février**, des dégustations de pains bio et des ouvrages de cuisine seront présentés par Cécile Hermeline (paysan-boulangier), ainsi que des démonstrations culinaires vers 13h.
- **La Drôme (Hall 4, stand A02)**
Tout au long du salon, des **produits bio de la Drôme seront à découvrir**. Chaque jour, des produits spécifiques seront mis à l'honneur : baguette, vin, Bleu du Vercors, huile d'olive, ravioles, fromages, caillettes, Clairette de Die,...
- **Coop de France (Hall 4, stand C071)**
Chaque jour des dégustations de **pains bio** seront proposées aux visiteurs, ainsi que des animations **farine bio** mardi 24 et mercredi 25 février.
- **Aveyron (Hall1, stand C001)**
Une journée bio est organisée le **samedi 21 février** en partenariat avec deux entreprises impliquées dans la filière caprin lait bio.
- **Pays de la Loire (Hall 1 stand F 023 à L116)**
Des présentations **d'animaux bio**
- **Limousin (Hall 3, stand G 073)**
 - vente de **fromages de chèvre bio de Corrèze**.
 - **savons et les gourmandises au lait bio** proposés par de jeunes agriculteurs installés sur une exploitation laitière bio il y a 10 ans. Des animations et des dégustations sont proposées chaque jour sur le stand.
- **Lorraine (Hall 3, stand D36/E35)**
 - Vente et dégustation **d'huiles bio de Moselle** : cameline, colza, tournesol, chanvre et colza huile essentielle de citron. Présence des producteurs le mardi 24 février. L'ensemble de la production et de la transformation est réalisé sur la ferme.

- **Trophée national des Lycées Agricoles**

La ferme du lycée de Tulle Naves (représentée par Hervé Longy) présentera une **vache bio au Trophée National des Lycées Agricoles (T.N.L.A.)** organisé dans le cadre du Salon de l'Agriculture du mercredi 25 février au dimanche 1 mars 2015.

- **Des entreprises bio seront également présentes dans les différents halls.**

Elles proposeront des animations, dégustations et vente de produits bio.

A suivre : le parcours bio du SIA

Un parcours bio sera réalisé par l'Agence BIO pour permettre aux visiteurs de repérer en un coup d'œil tous les stands présentant des produits bio sur le salon.

Ce parcours sera à consulter sur le stand de l'Agence BIO.

Planning prévisionnel des animations sur le stand de l'Agence BIO au Salon de l'Agriculture 2015

Planning non exhaustif susceptible d'évoluer

SAMEDI 21 FEVRIER

- **La cuisine Bio** : animations proposées par Jean Montagard avec la participation d'élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
 - *Velouté de potimarron au gingembre*
 - *Salade de pommes de terre piémontaise*
 - *Poulet Maryland, sauce curry, galette de maïs et bananes*
 - *Gâteau de champignons à la crème*
 - *Avocat au miel et aux épices*
 - *Tarte à l'orange*

- **Ateliers Bio**, animations proposées par Véronique Bourfe-Rivière avec la participation de Valérie Jacquier, diététicienne :
 - **Petit déjeuner bio** avec animation omelettes variées, de 10h à 11h
 - **Repas bio 11h – 13h**:
 - *Ateliers fabrication de nuggets*
 - *Soupe de lentilles au lard et à la badiane*, avec la participation de M. Cedric Sienski producteur de lentilles
 - *Animations pâtes fraîches farcies à la ratatouille des Pays de la Loire* avec la participation de Fabien Deuez
 - **Animation découverte des huiles bio**, de 15h à 16h
 - **Goûter bio**, de 16h à 17h : *atelier smoothies, milk shake, crêpes*
 - **Apéro bio**, de 17h à 18h
 - *Atelier beurre aromatisé asiatique (gingembre, ail, citron, curcuma)*
 - *Dip de chou-fleur aux noisettes, fromages et charcuterie*

DIMANCHE 22 FEVRIER

- **Journée Nord pas de Calais proposée par A PRO BIO Nord-Pas de Calais** : dégustations et découvertes des produits bio de la région proposées par Caroline Blondeau (cuisinière) et Mathilde Dusart.
- **La cuisine Bio** : animations proposées par Jean Montagard avec la participation d'élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
 - *Rillettes de sardines*
 - *Pannequet aux poireaux et feuilles d'endive*
 - *Faux filet rôti, flan de courge et courge spaghetti*
 - *Navets glacés et crème de céleri rave aux noisettes*
 - *Choux à la crème*
 - *Charlottes aux pommes*
- **Quizz viande Bio » de 11h15 à 12h** animé par la Commission BIO d'INTERBEV avec des assiettes de dégustation de viandes bio cuisinées par les chefs à gagner
- **Ateliers Bio**, animations proposées par Véronique Bourfe-Rivière avec la participation de Valérie Jacquier, diététicienne :
 - **Petit déjeuner bio spécial Nord-Pas de Calais**, de 10h à 11h
 - **Atelier sauces** d'accompagnement des viandes (sauce au maroilles et au sésame, de 11h à 12h
 - **Repas bio 11h – 13h:**
 - *Fricassée de poireaux et céleri-rave au citron, rouleaux de jambon aux pois-chiches*
 - *Soupe de betterave*
 - **Animation découverte des huiles bio**, de 15h à 16h
 - **Goûter bio**, de 16h à 17h : *atelier smoothies, milk shake*
 - **Apéro bio**, de 17h à 18h
 - *Atelier beurre slave (pavot-ail-paprika-cumin)*
 - *Dip pomme curry oignon*

LUNDI 23 FEVRIER

- **Découverte des produits bio des Lycées Agricoles** : animation et dégustations (vins, jus de pomme et raisin ainsi que terrines et rillettes) proposées par Richard Boutin accompagné d'un directeur d'exploitation.
- **La cuisine Bio** : animations proposées par Jean Montagard avec la participation d'élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
 - *Tartare de légumes*
 - *Salade de chayotte aux raisins de Corinthe*
 - *Parmentier à la viande*
 - *Parmentier au soja*
 - *Tiramisu*
 - *Tourte de blettes sucrée*
- **Quizz viande Bio » de 11h15 à 12h** animé par la Commission BIO d'INTERBEV avec des assiettes de dégustation de viandes bio cuisinées par les chefs à gagner
- **Ateliers Bio**, animations proposées par Véronique Bourfe-Rivière :
 - **Petit déjeuner bio**, de 10h à 11h
 - **Atelier sauces** d'accompagnement des viandes (tartare et asiatique-oignons, cacahuètes), de 11h à 12h
 - **Repas bio 11h – 13h:**
 - *Coleslaw et tartare de bœuf*
 - *Velouté de brocolis aux amandes*
 - **Animation découverte des huiles bio**, de 15h à 16h
 - **Goûter bio**, de 16h à 17h : *atelier smoothies, milk shake*
 - **Apéro bio**, de 17h à 18h
 - *Atelier beurre de cresson*
 - *Dip carotte, orange, gingembre*

MARDI 24 FEVRIER

- **Journée apiculture** avec la participation de Laura Dupuis et d'Yves Osswalt, apiculteur: dégustation de miel, présentation des produits de la ruche et des techniques de l'apiculture.

- **La cuisine Bio** : animations proposées par Jean Montagard avec la participation d'élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
 - *Salade orientale à la graine de courge*
 - *Quiche aux endives*
 - *Tranche de veau farcie aux champignons, blette farcie au quinoa*
 - *Flan de pois cassés et gnocchi de maïs*
 - *Gâteau des grand-mères*
 - *Mousse au chocolat*

- **Ateliers Bio**, animations proposées par Véronique Bourfe-Rivière :
 - **Petit déjeuner bio**, de 10h à 11h
 - **Atelier découverte des huiles bio**, de 11h à 12h avec la participation de producteurs d'huiles de Moselle
 - **Dégustations de charcuteries** de 11h à 13h proposées par Julien BIDAUD
 - **Repas bio 11h – 13h:**
 - *Salade de carottes et céleri-rave aux graines et au jambon cru*
 - *Lobio (terrine de haricots blancs aux noix)*
 - **Atelier crêpes**, de 14h à 17h, avec la participation de Christine Cavadas
 - **Goûter bio**, de 16h à 17h : *crêpes, chocolat chaud*
 - **Apéro bio**, de 17h à 18h avec des **dégustations de Clairette de Die** proposées par des viticulteurs de la Drôme avec la participation de Jacky Teyssot
 - *Atelier beurre fraîcheur*
 - *Dip avocats-kiwi*

Stand Aquitaine (Hall1F068) : remise du Prix Terroir et Innovation des entreprises de l'Aquitaine sur le avec un produit primé "Meilleur produit bio 2015".

MERCREDI 25 FEVRIER

- **Découverte des produits bio des Lycées Agricoles** : animation et dégustations (vins, jus de pomme et raisin ainsi que terrines et rillettes) proposées par Richard Boutin, accompagné d'un directeur d'exploitation.
- **Journée Bretagne proposée par Initiative Bio Bretagne**:
Découverte et dégustation de produits bio bretons, de 10h à 13h avec la participation d'Initiative Bio Bretagne : sardines de Bretagne au tartare d'algues bio, fromage et beurre aux algues, saumon fumé et filet de canette fumé, confiture de lait, pain aux algues, cidre et jus de pommes, thé et bière aux algues, biscuits bretons...
- **La cuisine Bio** : animations proposées par Jean Montagard avec la participation d'élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
 - *Légumes à la grecque*
 - *Pissaladière*
 - *Irish stew (recette d'agneau)*
 - *Gâteau de tofu au curry*
 - *Pudding diplomate*
 - *Tarte aux pommes*
- **Quizz viande Bio » de 11h15 à 12h** animé par la Commission BIO d'INTERBEV avec des assiettes de dégustation de viandes bio cuisinées par les chefs à gagner.
- **Ateliers Bio** :
 - **La pomme bio**, de 14h à 18h : dégustations et informations sur les pommes bio proposées par Jean Noël Carles
 - **Atelier crêpes**, de 14h à 17h, avec la participation de Christine Cavadas
 - **Apéro bio** de 17h à 19h **Dégustations de Clairette de Die** proposées par des viticulteurs de la Drôme

JEUDI 26 FEVRIER

- **Journée Ile-de-France proposée par le GAB Ile de France sur le thème de la Bio en restauration collective** : dégustations et découverte de yaourts Bio d'Ile-de-France avec la participation d'Alice Clerc du GAB et de Valérie Jacquier diététicienne.
- **La cuisine Bio** : animations proposées par Jean Montagard avec la participation d'élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
 - *Feuille d'endive farcie à la mousse de céleri*
 - *Salade exotique au gingembre*
 - *Blanquette de veau au citron vert*
 - *Couscous de légumes*
 - *Biscuit roulé au chocolat*
 - *Fruits en gelée à l'agar-agar*
- **Quizz viande Bio » de 11h15 à 12h** animé par la Commission BIO d'INTERBEV avec des assiettes de dégustation de viandes bio cuisinées par les chefs à gagner.
- **Ateliers Bio** avec la participation de Valérie Jacquier, diététicienne :
 - **Petit déjeuner bio**, de 10h à 11h
 - **Atelier huiles** de 12h à 13h
 - **Goûter bio** de 16h à 17h
 - **Apéro bio**, de 17h à 18h
 - **Ateliers œnologiques** proposés par Thibault Lafarie, spécialiste du vin bio : animation pédagogiques de découverte des vins bio, accords mets vins, notion de cépage, de terroir, spécificité bio
 - **Dégustations de Clairette de Die** proposées par des viticulteurs de la Drôme

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

VENDREDI 27 FEVRIER

- **La cuisine Bio** : animations proposées par Jean Montagard avec la participation d'élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
 - *Compote de patate et chutney à la mangue*
 - *Quiche au saumon*
 - *Galette de riz aux lentilles*
 - *Pot au feu et ses légumes*
 - *Meringue Chantilly*
 - *Strudel aux pommes et cannelle*

- **Quiz viande Bio » de 11h15 à 12h** animé par la Commission BIO d'INTERBEV avec des assiettes de dégustation de viandes bio cuisinées par les chefs à gagner.

- **Ateliers Bio** :
 - **Petit déjeuner bio**, de 10h à 11h avec une **animation pain** proposées par Cecile Hermeline (paysan- boulanger de l'Orne)
 - **Animation fabrication de mozzarella et burrata par un casaro**, de 12h à 16h (maître fromager italien) avec la participation de Sara Lacomba.
 - **Atelier smoothies**, de 15h à 16h
 - **Goûter bio**, de 16h à 17h
 - **Ateliers œnologiques**, de 16h30 à 18h30 proposés par Thibault Lafarie, spécialiste du vin bio : animation pédagogiques de découverte des vins bio, accords mets vins, notion de cépage, de terroir, spécificité bio

SAMEDI 28 FEVRIER

- **A la découverte de la filière brassicole**, comment produit-on du malt bio et fabrique-t-on de la bière bio? Démonstrations, dégustations de malt et de bières de la région Rhône Alpes proposée par Guillaume Bourdon et Constance Redhon
- **La cuisine Bio** : animations proposées par Jean Montagard avec la participation d'élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
 - *Salade de choucroute*
 - *Atteraux piémontais*
 - *Epaule d'agneau en navarin*
 - *Risotto d'artichauts et épinards au beurre*
 - *Tarte au citron*
 - *Sablés confiture*
- **Quizz viande Bio » de 11h15 à 12h** animé par la Commission BIO d'INTERBEV avec des assiettes de dégustation de viandes bio cuisinées par les chefs à gagner.
- **Ateliers Bio** :
 - **Petit déjeuner bio**, de 10h à 11h
 - **Animation huiles bio** proposée de 10h à 11h et de 14h à 15h par Bernadette Ragot, professionnelle du secteur
 - **Dégustation de produits bio de la Drôme** proposées par le Département de la Drôme
 - **Goûter bio**, de 16h à 17h
 - **Animation fabrication de mozzarella et burrata par un casaro**, de 15h à 18h (maître fromager italien) avec la participation de Sara Lacomba.
 - **Apéro bio**, de 17h à 18h

DIMANCHE 1 MARS

- **A la découverte de la filière brassicole, comment produit-on du malt bio et fabrique-t-on de la bière bio?** Démonstrations, dégustations de malt et de bières de la région Rhône Alpes proposée par Guillaume Bourdon et Constance Redhon
- **La cuisine Bio** : animations proposées par Jean Montagard avec la participation d'élèves de l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
 - *Salade Huronne*
 - *Gougères*
 - *Curry de champignons*
 - *Côte de porc grand-mère*
 - *Beignets de pommes et cannelle*
 - *Saint Honoré*
- **Ateliers Bio** :
 - **Petit déjeuner bio**, de 10h à 11h
 - **Animation huiles bio** proposée de 10h à 11h et de 14h à 15h par Bernadette Ragot, professionnelle du secteur
 - **Animation fabrication de mozzarella et burrata par un casaro**, de 12h à 15h (maître fromager italien) avec la participation de Sara Lacomba.
 - **Goûter bio**, de 15h à 17h avec la participation de Valérie Jacquier diététicienne
- **Tirage au sort des gagnants du jeu de la Bio** à 16h

10e édition du Séminaire international de l'agriculture biologique

La 10e édition du Séminaire international de l'agriculture biologique se tiendra le jeudi 26 février salle Lyra, Hall 7.2. au Salon International de l'Agriculture à Paris.

Outre des représentants de la Commission européenne, des personnalités internationales, du Royaume-Uni, des Pays-Bas, de Turquie ou des États-Unis participeront.

Cette journée a pour objectifs 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 - et de faire ressortir les facteurs de développement dans chacun des pays.

Organisé dans le cadre du nouveau programme triennal d'information cofinancé par l'Union européenne, ce séminaire est destiné à toutes les personnes œuvrant en faveur du développement de l'agriculture biologique.

Inscription en ligne sur www.agencebio.org

Séminaire international de l'agriculture biologique du 26 février 2015

Programme

- 9h15** **Accueil**
- 9h30** **Ouverture**
par **Etienne Gangneron, Président de l'Agence BIO**
- 9h45** **Panorama de la bio dans le monde, dans l'Union européenne et en France : Quels mouvements en profondeur ?**
par **Elisabeth Mercier, Directrice de l'Agence BIO**
- 10h10** **Initiatives citoyennes, attentes des consommateurs et réalités économiques : Quelles évolutions au Royaume-Uni et aux Pays-Bas ?**
avec la participation de :
• **Richard Hampton, Directeur de l'Organic Milk Suppliers Cooperative Ltd (OMSCo) et membre d'un réseau de groupements de producteurs de lait bio dans l'Union européenne**
• **George van der Hilst, Spécialiste des questions agro-alimentaires aux Pays-Bas, accompagné de Joris Lohman, Président du Slow Food Youth Network International**
- 12h00** **Etat de mise en œuvre du plan d'actions européen pour l'agriculture biologique**
par **Alina-Stefania Ujupan, de l'Unité Agriculture Biologique de la DG Agriculture et Développement Rural de la Commission européenne**
- 13h00** **Pause bio**
- 14h45** **La dynamique de développement de la bio en Turquie :**
par **Ahmet Altindişli, Professeur à l'Université Ege et pionnier de la bio en Turquie**
- 15h30** **Quoi de neuf aux Etats-Unis ?**
avec le Farm Bill 2014 :
par **Xavier Audran, Expert agricole à l'Ambassade des Etats-Unis à Paris**
En particulier, le système d'assurance récolte adapté à la bio sera présenté (exemples : pomme et raisin de cuve), ainsi que le Fonds pour la recherche.
avec le mouvement de territorialisation de l'alimentation :
par **Alex Miles, sociologue de l'alimentation**
- 17h00** **Clôture par Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt**
La clôture du séminaire sera suivie de la signature du Contrat d'objectifs et de Performance de l'Agence BIO avec le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.
- 17h45** **Fin de la journée**

*

*

*

Les tables-rondes seront suivies d'échanges.

Des délégations d'autres pays seront présentes. - Interprétariat français-anglais assuré