



Les rencontres nationales du 8 juin 2010

« La dynamique de développement de l'agriculture biologique et l'introduction de produits biologiques en restauration collective »

A l'occasion du Printemps BIO 2010, l'Agence BIO organise le 8 juin prochain des rencontres nationales sur la dynamique de développement de l'agriculture biologique et l'introduction de produits biologiques en restauration collective, à la Ménagerie de Verre, dans le 11^{ème} arrondissement à Paris.

Ces rencontres, organisées dans le cadre du programme triennal d'information sur l'agriculture biologique et ses produits cofinancé par l'Union européenne, se dérouleront avec la participation d'acteurs publics et professionnels de toute la France. Elles s'adresseront à un large public, en particulier les collectivités territoriales, les élus, les responsables de cuisines collectives, les organismes professionnels, les entreprises de production, de transformation et de distribution, les instituts de recherche et technique, les associations de consommateurs, les journalistes, etc...

Cet événement constitue un véritable **rendez-vous** permettant à tous les professionnels, ainsi qu'à tout ceux qui souhaitent et soutiennent le développement de l'agriculture biologique, de se rencontrer et d'échanger sur une question importante et d'actualité.

Deux grandes tables rondes apporteront des éclairages d'ensemble sur le secteur de l'agriculture biologique et la restauration collective, avec une présentation des tous derniers résultats de l'observatoire national de la bio en restauration collective réalisé par l'Agence BIO.

Des espaces d'expression, en présence d'acteurs de la bio en restauration collective, compléteront ces tables rondes.

Une participation italienne d'exception est également prévue pour faire connaître l'expérience de ce pays où un tiers des repas en restauration collective contiennent des ingrédients biologiques.

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à consulter les pages consacrées à la restauration collective sur le site Internet de l'Agence BIO et notamment le guide d'introduction des produits bio en restauration collective : <http://www.agencebio.org/pageEdito.asp?IDPAGE=42&n2=89>

Les rencontres nationales du 8 juin 2010

Accès :

La Ménagerie de Verre

12/14 rue Léchevin
75011 Paris

Métro : Ligne 3 (Parmentier) ou ligne 9 (Saint Ambroise)

Bus : Ligne 96 (Parmentier République) ou ligne 46 (Parmentier-République ou St- Ambroise)



RENCONTRES NATIONALES DE LA BIO - 8 JUIN 2010 :

« *La dynamique de développement de l'agriculture biologique et l'introduction de produits biologiques en restauration collective* »

Préprogramme

- 9h – 9h30 **Accueil**
- 9h30 **Ouverture : La Bio : un engagement, une démarche d'avenir**
par Pascal GURY, Président de l'Agence BIO
- 9h45 - 11h **Dynamique générale de développement de l'agriculture biologique en France et en Italie en relation avec la restauration collective**
par Elisabeth MERCIER, directrice de l'Agence BIO et Andrea FERRANTE, Président de l'AIAB (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica)
- 11h- 11h30 **Pause café**
- 11h30 -13h30 **1^{ère} table ronde sur les voies et moyens d'introduction de produits bio en restauration collective en France et en Italie** avec la participation de :
 - *Paolo AGOSTINI, gérant de la commande publique de **Rome**,*
 - *Roberto DE MARCHI, Maire du village de **Budoia** (Règion Friuli),*
 - *un représentant de la Mairie de **Brest** et Jean-Michel NOEL, Directeur d'Exploitation de Sodexo et la MAB 29,*
 - *Benoît GRANGER, éleveur, représentant de la Société Pré vert et Jean-Pierre TEISSERE, responsable technique de la cuisine centrale de **Bordeaux**.*
- 13h30 – 15h30
 - **Buffet bio franco-italien** avec la participation de jeunes chefs de l'Ecole de cuisine française Grégoire Ferrandi (Paris), de Salvatore BASILE et du chef italien Francesco TABBIA.
 - **Espaces d'expression**, en présence d'acteurs de la bio en restauration collective.
- 15h30 - 17h **2^{ème} table ronde : autres expériences et dispositifs d'information, de formation et d'accompagnement** avec la participation de :
 - *Maurizio MARIANI, Président de Consorzio Risteco,*
 - *Francesco TABBIA, chef bio Italien et formateur de chefs en restauration collective,*
 - *et de plusieurs intervenants français.*

Echanges avec les membres du comité « Actions en restauration collective bio » de l'Agence Bio.
- 17h30 -19h **Clôture et cocktail**



Rencontres nationales du 8 juin 2010

(Ménagerie de Verre, 12/14 rue Léchevin, Paris 11°)

« La dynamique de développement de l'agriculture biologique et l'introduction de produits biologiques en restauration collective »

Bulletin d'inscription :

Entreprise ou organisme :

Adresse :

.....

Téléphone :

Nombre de personnes :

Noms des personnes et fonctions :

.....

.....

.....

Bulletin à renvoyer à :

Agence BIO

6 rue Lavoisier, 93100 Montreuil-sous-Bois

dorian.dagorne@agencebio.org

Tél : 01.48.70.48.30 / Fax : 01.48.70.48.45

www.agencebio.org