

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2014 : LES ACTEURS DE LA BIO A LA RENCONTRE DES FRANÇAIS

L'ensemble des acteurs de la Bio, fédérés par l'Agence Bio, se mobilise du 22 février au 2 mars 2014 au Salon International de l'Agriculture, à Paris Expo Porte de Versailles. Cet événement constitue une occasion exceptionnelle de pouvoir trouver, en un seul et même lieu (Hall 4, allée B, stand 18), toutes les informations et les réponses aux questions que les consommateurs et les professionnels peuvent se poser sur l'agriculture biologique.

Ce rendez-vous convivial leur permettra de se familiariser avec les spécificités de l'agriculture biologique, qui poursuit sa progression en France. Pour répondre à la demande des consommateurs, le nombre de producteurs français engagés en bio a plus que doublé en 5 ans. Il a passé la barre des 25 000 au 1^{er} semestre 2013.



9 jours de rencontres pour tous les publics

Tous les publics, professionnels et consommateurs, enfants comme adultes, sont invités à visiter l'espace de l'Agence BIO et de ses partenaires : 120 m² dédiés à la Bio. Toutes les filières seront représentées et un coup de projecteur sera donné sur le pain et la viande bio.

Le grand public aura l'opportunité d'échanger avec des agriculteurs et des artisans, de participer à des animations et des jeux, de goûter des produits bio, d'assister à la projection de films, etc. Cette année, le programme d'animations fera la part belle à de nombreux ateliers culinaires qui permettront, en particulier, de montrer que « manger bio à tous les repas, c'est possible ! ». Les consommateurs vont ainsi pouvoir goûter à toutes les saveurs de la Bio.

Les professionnels souhaitant convertir leurs exploitations à l'agriculture biologique bénéficieront des informations fournies par l'Agence BIO et ses partenaires dans le cadre des rencontres professionnelles « les clés de la Bio ».

27 février : Séminaire International et remise des Trophées de l'Excellence Bio

L'Agence BIO invite également tous les acteurs œuvrant au développement de la Bio à participer à son 9^{ème} Séminaire International pour faire un tour d'horizon de ce qui se pratique en France et dans le monde. La conférence, organisée le jeudi 27 février, salle Lyra, Hall 7.2 portera sur les évolutions des marchés et des stratégies de développement de l'agriculture biologique et ses filières en France et à l'international.

En clôture, la remise des prix de la 3^{ème} édition des « Trophées de l'Excellence BIO » récompensera les actions innovantes et exemplaires réalisées par les producteurs, transformateurs et distributeurs de l'agriculture et des filières biologiques. Un prix de 5 000€ sera décerné au projet le plus innovant dans chacune des deux catégories :



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



ADOCOM®-RP

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION
11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax : 01.43.55.35.08
e-mail : adocom@adocom.fr - Site : www.adocom.fr
Qualification : Agence Certifiée OPQCM

Producteurs et Transformateurs / Distributeurs.

De nouvelles animations quotidiennes avec de nombreux ateliers/dégustations

- **Manger bio à tous les repas, c'est possible**
 - **Des ateliers de découverte produits avec des dégustations et des informations produits** pour chaque filière, animés par Véronique Bourfe-Rivière : ateliers beurres aromatisés, ateliers huiles, ateliers smoothies, atelier barbecue avec confection de sauces, atelier crêpes, atelier tartinables, atelier nuggets...
 - **Des dégustations bio pour tous les repas**
 - Le petit déjeuner bio 10h-11h : dégustation de pain, beurre, café, thé, lait, confitures, omelettes, fromage...
 - Le repas bio : présentation et dégustation de recettes préparées par le chef Jean Montagard pour des repas bio savoureux
 - Le goûter bio 16h-17h : crêpes, pain, beurres aromatisés, sirops avec tests à l'aveugle, yaourts, biscuits, smoothies, jus de pomme...
 - L'apéro Bio 17h-18h : charcuterie, fromage, petits fours, tartinables, bières, vins, Clairette de Die, pétillant de pomme et nuggets les journées volaille...
 - **Journée thématique « manger bio à l'école »** : journée organisée en partenariat avec le Conseil Général de la Drôme le samedi 1^{er} mars, avec la participation de chefs de la restauration collective drômoise.
- **Les viandes bio en vedette : de la découpe à la recette**
 - **Des animations de découpe réalisées par des bouchers**, organisées en partenariat avec la Commission Bio d'INTERBEV et le Synalaf, **et de création de recettes** par le Chef Jean Montagard et Véronique Bourfe-Rivière, **suivies de dégustations.**

Dates prévisionnelles : ateliers de découpe de viandes rouges le samedi 22 février et les lundi 24 et vendredi 28 février, atelier de découpe de volailles les mercredi 26 et jeudi 27 février.
 - **L'apéro show bio** organisé à l'occasion des 10 ans de la société Unébio, n°1 des viandes bio en France, le samedi 22 février à 17h, avec un atelier de découpe et des dégustations de viandes, et un événement en présence de professionnels de l'élevage.
- **Un pôle « Pains Bio » très animé**

Laurent Delbos, boulanger, meunier, pâtissier et formateur en boulangerie sera présent tout au long du salon. Il présentera, en partenariat avec d'autres boulangers et meuniers bio, des animations de fabrication de différents pains, des ateliers façonnage de baguettes et de décoration de pain pour les enfants, la découverte des farines bio, des explications sur le fonctionnement d'un moulin, des



dégustations...

- Atelier de dégustation de vin bio par un œnologue les 25-26 février de 17h à 18h.
- **La mise en place d'un « photo call » ludique**
Avec la possibilité de gagner des paniers de produits bio par tirage au sort en jouant sur la page facebook « Agriculture Biologique ».



« Saveurs et Couleurs bio de saison » : des animations de découverte

Chaque jour, de nombreuses animations sur l'agriculture biologique pour 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 avec des recettes à retrouver sur le site Internet de l'Agence BIO ;
- **des animations sur élevage bio**, proposées par les professionnels de l'élevage en partenariat avec la Commission Bio d'INTERBEV, inviteront les visiteurs à découvrir les principes de l'élevage bio, notamment l'alimentation et le bien-être animal en agriculture biologique ;
- des **dégustations de produits bio et des démonstrations de savoir-faire** (animations greffage le lundi 24 et le mardi 25 février, animation découverte et dégustation d'huiles, animation apiculture, animations beurres aromatisés...), avec la participation de producteurs 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 projections**, avec notamment la diffusion des films « La Minute Bio », programmes courts 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.



Pour en savoir plus :
www.agencebio.org
[facebook/AgricultureBIO](https://facebook.com/AgricultureBIO) ;
[@leblogdelabio](https://twitter.com/leblogdelabio)
www.leblogdelabio.com

ADOCOM RP - Service de Presse de l'Agence BIO
Tél : 01 48 05 19 00 - Fax : 01 43 55 35 08 - Courriel : adocom@adocom.fr