



INFORMATION PRESSE, 18 NOVEMBRE 2019

TROIS JOURS DE RENCONTRES POUR ATTEINDRE OU DÉPASSER 20% DE PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE EN 2022 : L'Agence BIO et ses partenaires se mobilisent au Salon des Maires et des Collectivités Locales du 19 au 21 novembre 2019 – Paris Porte de Versailles

Un an après la promulgation de la loi EGalim¹, où en est l'introduction des produits bio en restauration collective ? L'Agence BIO présentera les résultats des enquêtes exclusives CSA Research et AND International sur la place des produits bio en RHD et proposera aux élus et techniciens des temps d'échanges avec des professionnels du secteur bio.



Aujourd'hui, le bio en restauration hors-domicile reste une forte demande de la part des Français² qui sont 85% à en souhaiter dans les cantines scolaires, 76% dans les hôpitaux et 74% dans les maisons de retraites.

Pour répondre à la demande des Français et aux objectifs fixés par la loi, l'Agence BIO et ses partenaires, notamment de l'association Manger Bio Ici et Maintenant ! seront présents chaque jour pour apporter des réponses concrètes sur l'approvisionnement bio, la maîtrise des coûts, les démarches pédagogiques... et proposer des conseils pratiques.

¹ Depuis le 1er novembre 2018, l'objectif de 20% minimum, en valeur, de produits bio ou en conversion dans la restauration collective d'ici 2022 est inscrit dans l'article 24 de la loi EGalim « Pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable ».

² Source : Baromètre consommation Agence BIO/SPIRIT Insight février 2019

Afin d'aider les collectivités locales à projeter les effets d'un changement de production agricole et d'alimentation sur leurs territoires, des représentants de la FNAB et de Terre de Liens présenteront le dispositif « *Territoires bio* » ainsi que le nouvel outil PARCEL : Pour une Alimentation Responsable, Citoyenne Et Locale.

L'Agence BIO proposera **plusieurs temps forts** lors de ce salon :

- La signature de conventions de partenariat entre l'Agence BIO et les deux réseaux de la restauration collective que sont le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) et Restau'co, suivie d'un cocktail – mercredi 20 novembre à 17h30, sur le stand de l'Agence BIO
- La présentation de PARCEL, Pour une Alimentation Responsable, Citoyenne et Locale, outil en ligne et gratuit créé par Terre de Liens, le BASIC et la FNAB qui donne à voir quels seraient les bénéfices de la transition agricole et alimentaire sur son territoire en termes de surfaces agricoles, de création d'emploi et d'impacts écologiques (qualité de l'eau, climat, biodiversité...) – mardi 19 novembre de 10h à 11h sur le stand de l'Agence BIO
- Un atelier technique « Biodiversité urbaine, agriculture urbaine, comment les favoriser ? Quels atouts de l'agriculture biologique ? » – mardi 19 novembre de 14h à 15h Pavillon 4 – Salle 41
- « *Comment s'approvisionner en viande bio ?* », des échanges et des dégustations proposés chaque jour de 11h à 14h par la Commission Bio d'Interbev avec la participation de professionnels du secteur
- Une journée spéciale sur les produits laitiers bio organisée par le CNIEL – jeudi 21 novembre

Des **animations culinaires autour des produits biologiques** seront également proposées pour découvrir les saveurs des produits bio.

L'Agence BIO est notamment chargée d'impulser et de coordonner des actions en faveur de l'introduction de produits bio dans le secteur de la restauration collective. Elle gère l'observatoire national des produits biologiques en restauration collective qui mesure chaque année l'évolution de ce secteur et propose divers outils à destination des décideurs, gestionnaires de la restauration collective et du milieu scolaire.

L'AGENCE BIO AU SALON DES MAIRES ET DES COLLECTIVITÉS LOCALES

Paris Porte de Versailles

Rendez-vous Pavillon 2.3 – emplacement B012

Le programme complet est disponible sur www.agencebio.org

CONTACTS PRESSE :

agencebio@oconnection.fr