



L'Agence BIO annonce ses prochains temps forts pour mobiliser chefs et restaurateurs en faveur d'une alimentation durable.

Un an après le lancement de son programme **Cuisinons Plus Bio**, co-financé par l'Union Européenne, **l'Agence BIO continue de mobiliser le secteur de la restauration pour qu'il devienne le fer de lance de la transition alimentaire et agricole en mettant plus de bio au menu.**

Aujourd'hui, en France, les 179 000 restaurants n'achètent que 1% de bio et les 80 000 cantines que 6% de leurs denrées en bio. Si l'on considère la place centrale occupée par la gastronomie dans le patrimoine culturel français, qui d'autres mieux que les cheffes et chefs sont légitimes pour s'engager et proposer de nouveaux débouchés aux agriculteurs qui font le choix du bio, une production techniquement exigeante qui bénéficie à tous ?

Pour les mobiliser et pour communiquer sur les leviers permettant d'introduire plus de bio à budget égal en cuisine, **l'Agence BIO prend la parole en cette rentrée à l'occasion de divers temps forts autour de la gastronomie durable.**

AU PROGRAMME :

Le 20 septembre

LES RENCONTRES DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE À AUCH.

L'Agence BIO sera présente aux **Rencontres de la Transition alimentaire à Auch** (Occitanie), organisées par Gers développement et consacrées cette année à la thématique de la Reterritorialisation. Jean Verdier, président de l'Agence BIO, et Julien Picq, chargée de mission restauration, interviendront à l'occasion des tables rondes « Mieux répartir la valeur » et « Favoriser le 100% local ».

À l'heure du déjeuner, en partenariat avec « Cuisinons Plus Bio » le département du Gers relèvera le premier défi bio, locavore et bas carbone en présence de Stéphane Linou, spécialiste de la sécurité alimentaire et pionnier du mouvement Locavore en France. Dans plusieurs lieux du département, en simultané, les participants sont invités à consommer uniquement des aliments bio produits localement, tout en mesurant leur empreinte carbone. Une expérience pratique qui vise à évaluer l'impact environnemental et territorial de nos choix alimentaires !

En savoir plus 

Le 23 septembre

LA JOURNÉE EUROPÉENNE DU BIO.

A l'occasion de la Journée Européenne du Bio le 23 septembre prochain, l'Agence BIO mobilise ses restaurateurs partenaires dans le cadre de sa campagne Cuisinons Plus Bio, pour qu'ils prennent la parole sur le label bio et qu'ils partagent leurs engagements avec leur clientèle au restaurant ou sur les réseaux sociaux.

[Découvrez les chefs partenaires engagés](#) 

Du 10 au 13 octobre

LE FESTIVAL SAVEURS ET SAVOIRS À UZÈS.

L'Agence BIO est partenaire de la seconde édition du festival Saveurs & Savoirs, LE rendez-vous « culture et gastronomie » de l'automne à Uzès (Occitanie). Né des envies, des passions et du goût du partage de François-

Régis Gaudry, le festival réunit des auteurs, des réalisateurs mais aussi des chefs, des viticulteurs ou encore des producteurs pour partager des moments festifs et gourmands.

Au programme : Rencontres, démonstrations, projections mais aussi dictée gastronomique ou encore concours de boulettes : autant d'occasion de donner au bio une place dans le débat !

[En savoir plus](#) 

Du 19 au 21 novembre

LE SALON DES MAIRES ET DES COLLECTIVITÉS LOCALES À PARIS.

L'Agence BIO sera présente au Salon des Maires & des collectivités 2024, pour interpeler et mobiliser les élus sur le sujet de la restauration commerciale et collective. BIO dans les cantines, mise en conformité avec la loi EGalim, formation des futurs cuisiniers ou encore tourisme durable : autant de sujets dont il sera question sur notre stand mais aussi sur scène à l'occasion de deux conférences. Côté animation : les chefs partenaires « Cuisinons Plus Bio » se relaieront sur le stand pour animer des démonstrations culinaires et pour apporter des réponses concrètes à la question « Comment augmenter la part de bio dans les assiettes en maintenant le budget ? ».

[En savoir plus](#) 

Du 2 au 3 décembre

LES ASSISES DE LA TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE ET DE L'ALIMENTATION DURABLE À MONTPELLIER

L'Agence BIO sera présente aux Assises de la transition agroécologique et de l'alimentation durable à Montpellier, qui réunit élus, agents territoriaux et acteurs de la société civile pour mettre en commun leurs expériences, leurs compétences et leur engagement au service d'un système agricole et alimentaire adapté aux enjeux de demain

En savoir plus 

MAIS AUSSI : DÈS LA FIN DU MOIS DE SEPTEMBRE, DES NOUVEAUTÉS SUR CUISINONSPLUSBIO.FR

La plateforme **cuisinonsplusbio.fr** s'enrichit ! Une quinzaine de nouveaux profils de cheffes et chefs partenaires seront dévoilés et des outils de formation seront mis à disposition pour sensibiliser les cuisiniers de demain à l'agriculture biologique (livret de l'enseignant, fiches élèves, etc).

À propos de « Cuisinons Plus Bio »

La campagne de communication « Cuisinons Plus Bio » vise à convaincre les professionnels de la restauration de l'opportunité du marché bio, à les inciter à s'engager dans ce mouvement de fond pour la transition alimentaire et à les accompagner tout au long de leur démarche. Cette campagne invite aussi chaque Français.e à accroître sa consommation de bio au quotidien que ce soit à la maison, à la cantine ou au restaurant et à amplifier ainsi le #BioRéflexe. En donnant la parole à des chefs de différentes régions, depuis la plateforme cuisinonsplusbio.fr, l'Agence BIO souhaite faire de cette campagne inédite le déclencheur d'un engagement fort de la restauration en faveur de l'agriculture biologique et la continuité d'un modèle alimentaire durable et responsable partout en France et en Europe.

À propos de l'Agence BIO

Créée en novembre 2001 et dotée d'une mission d'intérêt général, l'Agence BIO est un groupement d'intérêt public en charge du développement, de la promotion et de la structuration de l'agriculture biologique française. Elle rassemble au sein de son conseil d'administration des représentants des Pouvoirs Publics – le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires – et des professionnels (FNAB, Chambres d'agriculture France, Synabio, Coopération Agricole, FCD, Synadis Bio et Interbio). Ses missions principales : communiquer et informer sur l'agriculture biologique et ses vertus environnementales. Produire, analyser et partager les chiffres du bio avec l'Observatoire National. « Être une instance » de dialogue entre l'amont agricole et l'aval industriel, entre les bios historiques et les plus récents. Investir le Fonds Avenir Bio de 13 millions d'euros sur les projets collectifs d'entrepreneurs du bio les plus structurants et les plus pérennes pour les filières bio françaises.

Pour plus d'informations :

cuisinonsplusbio.fr / agencebio.org



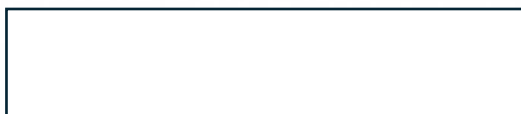
@agencebio
@cuisinonsplusbio.fr



@AgricultureBIO



@Agence BIO



Enjoy it's from Europe
= Plaisirs d'Europe



Cofinancé par
l'Union européenne

