



L'AGENCE BIO AU SALON RESTAU'CO

Produits bio en restauration collective, des solutions à partager !



Avoir au moins 20% de produits bio en restauration collective d'ici 2022 est un objectif inscrit dans la loi EGalim, promulguée en 2018.

Véritable casse-tête pour certains, il s'agit d'une ambition à dépasser pour d'autres et tous ont des questions. L'Agence BIO et ses partenaires¹ invitent les professionnels à les rejoindre le mercredi 8 septembre sur le stand E18 (hall 5.1) à Paris Expo, Porte de Versailles, pour un partage d'expérience et des réponses concrètes.

DE 9H00 À 18H00

SUR LE STAND DE L'AGENCE BIO

« ENCORE PLUS DE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE, LES RECETTES DU SUCCES ! »

Témoignages et échanges avec Pascal Veulin, chargé de mission alimentation et cuisinier/formateur spécialisé dans la formation des cuisiniers et dans l'introduction de produits bio locaux en restauration collective à Bio Centre, co-fondateur du collectif Les Pieds dans le Plat et de la SCIC Nourrir l'Avenir et ancien chef de cuisine du collège Guillaume de Lorris dans le Loiret (45), niveau 3 "Label Ecocert en Cuisine" avec 80% de produits bio.

DE 10H00 À 11H00

SUR L'ESPACE CONFERENCE DU SALON

TABLE-RONDE « LA LOI EGALIM SERA-T-ELLE AU SERVICE DES TERRITOIRES ? »

Avec Cédric Prévost, Sous-Directeur – DGAL ; Sylvie Dauriat, Présidente – Restau'co ; Pascal Veulin, formateur – Bio Centre pour l'Agence Bio ; Philippe Muscat, Directeur – RIA Lyon ; Adeline Thevenin, chargée de mission alimentation – Pays Perche Sarthois ; Vincent Godefroy, élu – commune de Lombron.

¹ Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'APCA, la FNAB, Ecocert, le Réseau Manger Bio, Interbio Nouvelle Aquitaine, l'INAO, la Commission Bio d'INTERBEV et le CNIEL

DES TEMPS FORTS SUR LE STAND DE L'AGENCE BIO

« OBJECTIF 20% DE BIO MINIMUM EN RESTAURATION COLLECTIVE EN 2022 : DE LA LOI A LA PRATIQUE »



DE 11H00 À 11H30

« QUELS ACTEURS ET RESEAUX POUR S'APPROVISIONNER EN PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE ? »

Avec l'intervention du Réseau Manger Bio et de l'APCA.

DE 11H30 À 12H00

« 50% DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITE DONT 20% DE BIO : PRESENTATION ET DECRYPTAGE DE LA LOI EGALIM »

Avec l'intervention du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et de l'INAO.

DE 12H00 À 14H00

« LES VIANDES BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE »

Avec la participation de représentants de la filière Viandes BIO (opérateurs et boucher) et le témoignage de terrain du cuisinier Pascal Veaulin, pour en savoir plus sur l'approvisionnement, la gestion des coûts, la formation du personnel et les recettes adaptées au secteur.

DE 14H00 À 14H30

« LES PRODUITS LAITIERS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE »

Proposé par le CNIEL avec la participation de Pascal Veaulin.

DE 14H30 À 15H00

« ACCOMPAGNER LES ACTEURS POUR PLUS DE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE »

Avec l'intervention d'Interbio Nouvelle-Aquitaine et de la FNAB.

DE 15H00 À 15H30

« S'ENGAGER VERS UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE + BIO, + LOCALE, + SAINE AVEC LE LABEL ECOCERT " EN CUISINE " »

Avec l'intervention d'Ecocert et du cuisinier Pascal Veaulin

De nombreux autres ateliers culinaires avec des démonstrations de recettes simples et accessibles seront orchestrés, tout au long de la journée, par Dounia Silem, cheffe et le chef/formateur Pascal Veaulin.

L'AGENCE BIO S'ENGAGE AU QUOTIDIEN AUPRES DES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Afin de promouvoir l'utilisation des produits bio en restauration collective, l'Agence BIO met à disposition :

Une vidéo sur la loi EGalim

À destination des professionnels, des personnels administratifs et des collectivités. Elle rappelle la place des produits bio dans ces établissements et les objectifs de la loi EGalim pour plus de durabilité dans les assiettes. Elle oriente également vers des outils d'accompagnement à l'introduction des produits bio en restauration collective ;

Une vidéo de sensibilisation

Pour aider à parler du bio en restauration collective autour de soi et pour inciter les restaurants collectifs (scolaires, d'entreprise, en établissements de santé, etc.) à proposer davantage de produits bio dans les menus.

[VOIR LES VIDÉOS](#)

Une page dédiée à la restauration collective

Sur son site internet avec des chiffres, outils, informations sur les structures d'accompagnement et des exemples pour inspiration.

[VOIR LE SITE](#)

