

# « Prenez en main la bio »



## Présence à Restau'Co à Paris le 21 juin 2023

Le Cniel et Interfel s'associent dans le cadre de la campagne de communication "Prenez en main la bio" et seront présents à **Restau'Co, à Paris, le 21 juin prochain, sur le stand G 03-05**. Dans un contexte d'inflation et de recul global du bio, alors que les objectifs EGalim de 20% de bio dans les achats alimentaires de la restauration collective au 1<sup>er</sup> janvier 2022 sont loin d'être atteints, **comment le secteur et les collectivités peuvent-ils se mobiliser pour augmenter la part de produits bio dans les menus ?**

### Au programme !

Pendant cette journée, des représentants et professionnels de ces deux filières, et plus particulièrement les acteurs de l'agriculture biologique, seront présents sur le stand pour aborder divers sujets d'actualité et répondre aux questions des visiteurs, notamment sur le soutien du bio par le biais de la restauration collective. Cet événement sera aussi l'occasion de déguster de délicieux fromages et fruits bio.

### La campagne « Prenez en main la bio »

« Prenez en main la bio ! » est une campagne co-financée par l'Union européenne qui associe le Cniel et Interfel pour promouvoir les produits laitiers bio et les fruits et légumes frais bio. Dans un contexte de recul inédit de la consommation alimentaire des produits biologiques par les ménages français (- 5,1 % hors inflation en 2022\*), il est nécessaire de trouver des solutions pour valoriser et soutenir l'alimentation et l'agriculture biologique. La restauration collective fait partie des pistes à favoriser alors que seulement 7% des achats actuels de la restauration collective sont dédiés aux produits bio\*.

\*Agence Bio, Chiffre 2023.



Avec 80 000 cantines intégrant des produits biologiques à leurs repas – produits laitiers et fruits et légumes frais en tête –, la restauration collective constitue un **relais de croissance majeur pour le développement du bio**. A l'occasion du salon Restau'Co, les interprofessions souhaitent mettre à disposition des outils pour sensibiliser les acteurs de la restauration collective hors domicile aux atouts des produits issus de l'agriculture biologique.