



DOSSIER DE PRESSE

L'AGENCE BIO

A LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Les Français sont de plus en plus consommateurs de produits bio. Ils sont 46% à avoir consommé au moins un produit biologique au minimum une fois par mois en 2009 alors qu'ils étaient 44% en 2008 et 37% en 2003. Pour répondre à cette demande croissante, 300 nouveaux producteurs bio ont chaque mois en moyenne en 2009 engagé la conversion de leur exploitation en bio. Il s'agit d'une progression historique : la plus forte depuis 1995.

Dans ce contexte de forte évolution, l'Agence BIO et ses partenaires se mettent à la disposition des producteurs et consommateurs sur le Salon International de l'Agriculture afin de répondre à leurs questions.

Du 27 février au 7 mars, ils seront présents au 47^{ème} Salon International de l'Agriculture (SIA), Porte de Versailles à Paris (Hall 3, Allée C, stand 77). Ils répondront à toutes les questions sur les techniques, les principes et les valeurs de l'agriculture biologique, et fourniront des informations aux professionnels souhaitant convertir leurs activités à l'agriculture biologique ou se renseigner sur le 5^{ème} appel à projets dans le cadre du fonds « Avenir Bio ».

Cette semaine, riche en animations, sera notamment ponctuée par le Séminaire International de l'Agence BIO le 4 mars, suivi de la remise des prix du concours « Les Trophées de l'Excellence BIO », en présence de Bruno Le Maire, Ministre de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche.

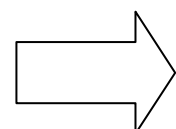
Le Séminaire International de l'agriculture biologique le 4 mars

La 5^{ème} édition du Séminaire international de l'Agence BIO aura lieu le 4 mars. Il portera sur les évolutions des marchés et des stratégies au plan international, pour le développement de l'agriculture biologique et ses filières. Il s'adresse à toutes les personnes œuvrant en faveur du développement de l'agriculture biologique.

Remise des Trophées de l'Excellence Bio : le 4 mars à partir de 16h30

La remise des « Trophées de l'Excellence Bio » aura lieu à l'issue du Séminaire International de l'Agence BIO. Co-organisé par l'Agence BIO et le Crédit Agricole, le concours récompensera des producteurs et des entreprises engagés dans le secteur de l'agriculture biologique pour leurs démarches innovantes.

***L'espace Bio, ses animations,
le Séminaire et les Trophées en détails***



Information et découverte sur près de 120 m²

L'Agence BIO occupera un stand en îlot de 117 m², composé de trois espaces distincts :

- **un espace information et mobilisation des acteurs pour le développement de l'agriculture biologique**, avec pour objectif d'encourager la conversion et de répondre aux questions des professionnels et du grand public.
- **un espace rencontres professionnelles** s'adressant aux professionnels et autres visiteurs souhaitant des informations substantielles sur l'agriculture biologique. Des intervenants professionnels échangeront sur « les clefs de la bio » avec des orientations privilégiées chaque jour en semaine.
- **un espace découverte** invitant les visiteurs grand public (enfants et adultes) à découvrir les spécificités du mode de production et de transformation des produits bio, la diversité et la saveur des aliments bio.

Cet espace comprendra :

- un pôle cuisine, animé chaque jour par un cuisinier avec des démonstrations et des dégustations de recettes bio, rapides et faciles à reproduire. Les cuisiniers apporteront de nombreuses informations au public sur la saisonnalité, la proximité des productions et l'équilibre nutritionnel.
- un pôle producteur/transformateur accueillera chaque jour des professionnels bio qui présenteront leurs métiers, leur savoir-faire et leurs productions. Les produits présentés par les producteurs ou les entreprises seront cuisinés par le chef du jour. Des accords met-vin seront proposés par les vigneron.
- un pôle vigneron avec, chaque jour, des dégustations de vins issus de raisins bio des différentes régions de France proposées par des vigneron et œnologues.
- un pôle boutique pour apprendre à repérer les produits bio et découvrir leurs diversités et leurs modes de production.
- un pôle thématique sur l'élevage bio, réalisé en partenariat avec la Commission bio d'INTERBEV, avec des jeux et des informations pour tous les publics sur l'alimentation et le bien-être animal en agriculture biologique.

Un programme d'animations pour tous les publics

Chaque jour, diverses animations s'adresseront à l'ensemble des publics du salon (grand public adultes et enfants, professionnels).

Les rencontres professionnelles « les clefs de la bio »

Chaque jour, des professionnels seront sur le stand de l'Agence BIO pour répondre aux questions d'un public à la recherche d'informations spécifiques, avec des orientations privilégiées certains jours :

lundi 1^{er} mars : **La bio et les chefs**, avec la participation de chefs et du « Réseau Bio Rhône Alpes ».

mardi 2 mars : **L'élevage bio et la protection animale**, avec la participation de vétérinaires et de professionnels de l'élevage, en partenariat avec la Commission Bio d'INTERBEV.

mercredi 3 mars : **La bio en restauration collective**, en partenariat avec le Conseil Général de la Drôme.

jeudi 4 mars: **Séminaire international** Hall 7.2, salle Lyra, suivi à partir de 16h30 de la remise des prix du concours national « **Les trophées de l'Excellence BIO** », **Rencontres d'éleveurs** sur l'Espace Bio.

vendredi 5 mars : **Protection végétale et aviculture**, avec la participation notamment de Monique JONIS de l'ITAB.

Des temps forts sur la formation aux métiers de la bio ponctueront les rencontres professionnelles tout au long du salon.

Les animations de découverte pour le grand public

La cuisine bio de saison : chaque jour, des recettes bio de saison - entre tradition et modernité - des rencontres de producteurs, de vignerons et d'entreprises

Les animations culinaires seront accompagnées de conseils pour manger bio et équilibré à chaque repas, pour tous les budgets. Les recettes présentées seront disponibles sur le site Internet de l'Agence BIO rubrique « La cuisine bio des quatre saisons ».

Des producteurs ou entreprises bio des différentes régions de France présenteront le mode de production et de transformation de leurs produits aux visiteurs, qui pourront les déguster et apprendre à les cuisiner en direct sur l'espace cuisine (cresson, chou-fleur, lentilles, viandes, jus de fruits...).

Tout au long du salon, des dégustations de vins issus de raisins bio seront également proposées par des vignerons et professionnels. Chaque jour, une région viticole française différente sera mise à l'honneur pour permettre aux visiteurs de découvrir la diversité et la qualité des vins et spiritueux bio français.

Le goûter bio des enfants : chaque jour autour de 16h, des dégustations (yaourts, pommes, jus de fruits, confitures, crêpes, biscuits,...), ainsi que des jeux de découverte sur le goût et sur l'alimentation seront proposés aux enfants sur l'espace cuisine.

L'espace élevage : tout au long du salon, des jeux interactifs sur l'alimentation et le bien-être animal en agriculture biologique, animés par des professionnels du monde de l'élevage bio, s'adresseront aux visiteurs enfants et adultes.

Le « jeu de la Bio » : jeu de questions sur l'agriculture biologique pour les visiteurs enfants et les adultes. Les enfants pourront s'aider des indices Cinelle à découvrir sur le stand de l'Agence BIO. Un tirage au sort le dimanche 7 mars à 17 h sur le stand de l'Agence BIO désignera les 30 gagnants du jeu (dix paniers garnis de produits bio à gagner pour le jeu adulte et vingt jeux de société Bioviva pour le jeu enfant).

L'espace BIO renforcé en 2010

Cette année, l'espace BIO sera renforcé par la participation du **Conseil Général de la Drôme** et de l'Association "**Les Amis de Juliet**", qui proposeront également sur leurs stands voisins de l'Agence BIO, des dégustations et des animations de découverte des produits bio.

Planning des animations et rencontres professionnelles sur l'Espace Bio au SIA 2010

Planning non exhaustif – version actualisée en ligne sur le site de l'Agence BIO
www.agencebio.org

De nombreux producteurs, transformateurs et autres partenaires de l'Agence BIO seront également présents.

Tous les jours, les administrateurs (MAAP, MEEDDM, APCA, FNAB, SYNABIO, Coop de France) et l'équipe de l'Agence BIO seront à votre disposition pour répondre à toutes les questions.

Samedi 27 février

- **Animations cuisine proposées par Jean Montagard :**
 - 11h -12h La salade d'agrumes à la crème de soja
 - 13h -14h Croquettes de lentilles, sauce Roquefort
 - 15h -16h Gratin de céréales et pois cassés aux potirons
 - 17h-18h Raves confites au vinaigre balsamique
- **Rencontre de maraîchers et de céréaliers**
 - Etienne GANGERON –producteur céréalier VASSELAY
 - Un maraîcher
- **Découverte des vins issus de raisins bio et rencontre de vignerons d'Alsace de l'OPABA**
 - Claude FREYBURGER - SCEA FREYBURGER -BERGHEIM vins d'Alsace
- **A la découverte des produits bio :**
 - Dégustations de produits de la région Provence Alpes Côte d'Azur
 - Dégustations de charcuteries proposées par des éleveurs de porcs ou des représentants de la filière porcine
 - Dégustations de produits laitiers
 - Dégustations de pommes et jus de pommes
- **Le goûter bio des enfants, à partir de 16h**

Dimanche 28 février :

- **Animations cuisine proposées par Jean Montagard :**
 - 11h -12h Attereaux de légumes d'hiver au beurre d'ail
 - 13h-14h Feuilles d'endives à la crème de céleri
 - 15h16h Légumes au curcuma et riz aux lentilles
 - 17h-18h Gâteau de brocolis et petit épeautre, sauce brocoli

- **Animation de découverte des huiles bio** « les huiles vierges des graines toastées, une spécialité française », proposée par Diego Garcia à partir de 12h

- **A la découverte des produits bio :**
 - Animation beurre bio proposée par le CNIEL et animée par Christophe HERVY, éleveur laitier en Charente de 16h à 17h
 - Dégustations de produits de la région Provence Alpes Côte d'Azur
 - Dégustations de charcuteries proposées par des éleveurs de porcs ou des représentants de la filière porcine
 - Dégustations de soupes
 - Dégustations de pommes et jus de pommes

- **Découverte des vins issus de raisins bio et rencontre de vignerons de Pays de la Loire du Cab Pays de la Loire**
 - Jacques, Agnès et Rachel CARROGET - Domaine de la Paonnerie - ANETZ
 - Sébastien BAUVINEAU - Coordinateur CAB Pays de la Loire

- **Le goûter bio des enfants, à partir de 16h**

Lundi 1 mars :

- **Rencontres professionnelles : La bio et les chefs**

- Réseau Bio Rhône Alpes :
 - Michel et Frédérique WELTERLIN, propriétaires de l'hôtel La Badiane en Drôme Provençale, responsables du projet Réseau Bio Rhône Alpes,
 - Laurence SALOMON, chef du restaurant Nature & Saveurs à Annecy,
 - Frédéric LEPRON, œnologue
- Gilles LE GALLES, chef du restaurant Les Jardins Sauvages de l'Eco-Hôtel Spa Yves Rocher Pays de la Gacilly, Anthony LE FUR, chef en second et Auguste COUDRAY directeur des relations publiques Yves Rocher
- Jean MONTAGARD, chef bio végétarien, conseil culinaire
- David FARAT, chef, élève de l'Ecole Supérieure de Cuisine Française Grégoire Ferrandi, Paris

- **Animations cuisine proposées par les chefs :**

10h30 -11h30 Curry de tofu, chutney et riz au gingembre, cuisiné par Jean MONTAGARD

12h-13h Brouillade de tofu aux poireaux et raisins, émincés d'épaule de cochon grillés, lentilles corail aux échalotes et curcuma, cuisiné par Laurence SALOMON

13h30-14h30 Croustillant de mignon de porc en croûte de noix, jus à la réglisse, mousseline de céleri parfumé au cerfeuil, cuisiné par Gilles LE GALLES

16h-18h recettes présentées par David FARAT :

Longe de porc en palets surmontés de choux de Bruxelles caramélisés, jus tranché additionné d'une brunoise de carotte et céleri

Céleri rave aux fruits secs et à la coriandre

Cappuccino de cresson sur feuilles d'endives

Velouté de cresson aux jeunes poireaux et salade d'herbes

- **Rencontre d'éleveurs de porcs et dégustations de charcuteries**

- Thierry Le VILLOUX - Président de la SAS Bio Direct – le porc biologique, éleveur de porcs dans le Morbihan
- Benoit CAREIL, éleveur de porcs en Vendée
- Michel MORIN, éleveur de porcs en Loire Atlantique- Bio Direct
- Corentin HAMARD, directeur d'Ercabio-le porc biologique et Samuel Chatellier-Lang – animateur Bio Direct

- **Rencontre d'un producteur de cresson**

- Serge BARBERON, producteur de cresson à Méréville, Essonne, à partir de 16h

- **Découverte des vins issus de raisins bio de Rhône Alpes et PACA et rencontre de vignerons de Corabio-Ardabio**
 - Yann PERNUIT- Domaine Genoux- Savoie
 - Frédéric LEPRON, œnologue

- **Ateliers de greffage de pommiers et dégustations de pommes de variétés anciennes** proposés par Thierry Ramat (CFA Montauban), avec la participation de l'Association Les amis de Juliet

- **Le goûter bio des enfants, à partir de 16h**

Mardi 2 mars :

- **Rencontres professionnelles : L'élevage et la protection animale**
 - Marie-Christine FAVE – vétérinaire
 - Jean François DEGLORIE Commission Bio d'INTERBEV
 - Boris JEANNE, animateur Normandie Viande Bio
 - Gilles ROCHER, éleveur de Charolaises - animateur UNEBIO
 - Jacques SECQUES – éleveur bovin UNION BIO
 - Josette MASSONNAUD - éleveur ovin UNION BIO
 - Luc MARY, SICABA (directeur d'abattoir en Auvergne)
 - Christophe CAPDECOMME – éleveur bovin Cap vers le Bio
 - Loïc ROCHARD – éleveur ovin Poitou-Charentes Bio
 - Benoit GRANGER – éleveur bovin SCA Pré Vert
 - Renais ORIN – responsable technique élevage Bio Direct-le porc biologique
 - Thierry LE VILLOUX - Président de Bio Direct, éleveur de porcs
 - Gildas MUSTIERE, éleveur de porcs en Loire Atlantique – Bio Direct
 - Rémy DANIEL, éleveurs de porcs en Loire Atlantique – Bio Direct
 - Corentin HAMARD, directeur d'Ercabio-le porc biologique et Samuel Chatellier-Lang – animateur Bio Direct

- **Animations de découverte de la viande bio et dégustations de viandes de porc, de veau, d'agneau, de bœuf et de charcuteries bio proposées par les éleveurs et opérateurs aval.**

- **A la découverte des produits bio :**
 - Animation beurre bio proposée par le CNIEL et animée par Christophe HERVY, éleveur laitier en Charente de 16h à 17h
 - Dégustations de pommes et jus de fruits

- **Découverte des vins issus de raisins bio de Provence Alpes Côte d'Azur et rencontre de vignerons de Bio Ventoux**
 - Joël JACQUET-Domaine du Grand Jacquet AOC Ventoux - MAZAN
 - Jean-Luc ISNARD- Terres de Solence AOC Ventoux - MAZAN

- **Le goûter bio des enfants, à partir de 16h :** dégustations de spécialités bio sucrées préparées par les cuisiniers de la Drôme (croquants aux amandes, compote pomme-poire meringuée épicée, millefeuille de pomme et sa crème aux noix, gâteaux aux châtaignes)

Mercredi 3 mars : Restauration collective

- **Rencontres professionnelles : restauration collective, en partenariat avec le Conseil Général de la Drôme :**
 - Joël BREYSSE, cuisinier au collège Paul Valéry à Valence
 - Georges DETROZ, cuisinier au collège Lys Isclo d'Or à Pierrelatte
 - Pascal DUHORNAY, cuisinier au collège Jean Macé à Portes les Valence
 - Louis PESCHIER, cuisinier au collège Benjamin Malossane à St Jean-en-Royans
 - Henri-Luc PLOUTON, cuisinier au collège Monod à Montélimar
 - Alexandre RANC, cuisinier au Conseil Général de la Drôme
- **Démonstrations de recettes et dégustations proposées par des cuisiniers des collèges drômois participants à l'opération « Mangez mieux, mangez bio ! »**
 - Carpaccio de truite mariné aux baies roses
 - Cake au bleu du Vercors
 - Velouté aux lentilles de la Drôme
 - Lapin aux abricots et tapenade
 - Tajine de pintadeau au butternut et épices
 - Tartelette aux endives et aux noix
 - Ravioles pochées à la crème de truffe
 - Poireaux au miel et aux abricots
 - Petit Léoncel à l'huile d'olive et aux amandes effilées
 - Croquants aux amandes
 - Compote pomme-poire meringuée, épicée
 - Millefeuille de pomme et sa crème aux noix
 - Gâteau aux châtaignes
- **A la découverte des produits bio :**
 - Rencontre de M. DESMIONE et dégustations de pâtisseries, cakes et gâteaux Patidélise, Lot et Garonne, de 14h à 19h
 - Animation beurre bio proposée par le CNIEL et animée par Christophe HERVY, éleveur laitier en Charente de 16h à 17h
 - Dégustations de pommes et jus de fruits
- **Découverte des vins issus de raisins bio et rencontre de vignerons de Champagne de l'AIVAB Champagne et de la Région Centre :**
 - Morgane FLEURY-Champagne Fleury -Courteron
 - Pascal LECLERC BRIANT- Champagne Leclerc Briant- Epernay
 - Michel DEVILLERS - Domaine de la Puannerie – AOC Touraine - Loir et Cher
- **Le goûter bio des enfants, à partir de 16h :** dégustations de spécialités bio sucrées préparées par les cuisiniers de la Drôme

Jeudi 4 mars :

- **Animations cuisine proposées par David FARAT**, chef, élève de l'Ecole Supérieure de Cuisine Française Grégoire Ferrandi, Paris
 - Endives façon tatin et crumble.
 - Poireaux et carottes mi-cuit, jus léger au gingembre frais.
 - Fenouil glacé au jus d'orange.
 - Souris d'agneau rôtie, haricots de Soisson au thym et purée d'ail doux.
 - Salade de lentilles et aux herbes fraîches
- **A la découverte des produits bio :**
 - Dégustation de confitures biologiques proposées par le CAT Les ateliers du Val de Sournia, de 9h30 à 10h30
 - Dégustations de salades variées
 - Animation beurre bio proposée par le CNIEL et animée par Michel ANTOINE ou Dominique SAUTRE, éleveurs laitier en Charente de 16h à 17h
- **Rencontre d'éleveurs et dégustations de charcuteries**, de 11h à 15h
 - Thierry LE VILLOUX - Président de Bio Direct, éleveur de porcs
 - Jean-Michel BOBINEAU, directeur du Lycée Professionnel Agricole CHÂTEAU GONTIER
 - Gérard BIDAULT, éleveurs de porcs en Loire Atlantique – Bio Direct
 - Frédéric ANDEOLE, éleveur d'ovins, COOP DIE GRILLON
- **Animation de découverte des huiles bio** « les huiles vierges des graines toastées, une spécialité française », proposée par Diego Garcia à partir de 15h
- **Découverte des vins issus de raisins bio du Languedoc Roussillon et rencontre de vigneron**s de l'AIVB- Languedoc Roussillon
- **Le goûter bio des enfants**, à partir de 16h

Vendredi 5 mars :

- **Rencontres professionnelles : protection végétale et aviculture**
 - Monique Jonis de l'ITAB
 - Maurice Renais du Synalaf
 - Stéphane PERON – responsable qualité d'Ovobio (casserie d'œufs bio sud Bretagne)
 - Laurent FLOURIOT d'Agrobio Europe
 - Patricia NIFLE, directrice du SYVOFA – Syndicat des Volailles Fermières d'Auvergne
 - Un représentant de Loué
 - Un éleveur de volailles

- **Animations cuisine proposées par Véronique Bourfe-Rivière, journaliste spécialisée en agriculture biologique**
 - 10h-11h Galettes de chou vert, poulet et épices
 - 12h-13h Omelette à l'espagnole
 - 13h30-14h30 Crème froide de betteraves aux câpres
 - 15h30-16h30 Crêpes à la banane
 - 17h-18h Poulet aux amandes

- **A la découverte des produits bio :**
 - Dégustation pommes et jus de pommes
 - Rencontre de Thomas COEVOET et dégustations de cidre Monplaisir, Oise, de 14h à 18h.
 - Animation beurre bio proposée par le CNIEL et animée par Michel ANTOINE ou Dominique SAUTRE, éleveurs laitier en Charente de 16h à 17h
 - Dégustations de charcuteries proposées par des éleveurs de porcs ou des représentants de la filière porcine

- **Découverte des vins issus de raisins bio et rencontre de vignerons de Poitou-Charentes de Viti Bio Poitou-Charentes**
 - Olivier SEGUIN- Jean François RAULT- Distillerie du Peyrat-Houlette (Cognac-Méloa - Pineau des Charentes - Pétillant de raisins)

- **Le goûter bio des enfants, à partir de 16h** : dégustations de crêpes à la banane et de jus de fruits

Samedi 6 mars :

- **Animations cuisine proposées par Véronique Bourfe-Rivière, journaliste spécialisée en agriculture biologique:**
 - 10h-11h Butternut rôtie aux épices
 - 12h-13h Pâtes aux poireaux
 - 13h30-14h30 Velouté de chou-fleur au curry et aux noisettes
 - 15h30-16h30 Crêpes au lait d'amande
 - 17h-18h Pommes de terre ail et citron

- **A la découverte des produits bio :**
 - Rencontre de Christelle RAFFI -La Mandorle- et dégustations de produits à base d'amande (laits, pâtes à tartiner,...)
 - Animation beurre bio proposée par le CNIEL et animée par Bruno MARTEL, éleveur laitier en Ile et Vilaine de 16h30 à 17h30
 - Dégustations de charcuteries proposées par des éleveurs de porcs ou des représentants de la filière porcine
 - Dégustations de pommes et jus de fruits

- **Découverte des vins issus de raisins bio et rencontre de vignerons d'Aquitaine du SVBA**
 - Patrick POUVREAU - Domaine Barreau La grave- Côtes de Bordeaux - ST MARIENS
 - André CHATENOUD - Château de Bellevue – AOC Lussac - LUSSAC
 - Jean François MONIOT Château L'Entre Deux Mondes – AOC Bordeaux - SAINT DENIS DE PILE
 - Michel ALLIEN - SCE Château DUDON – AOC Sauternes - BARSAC

- **Le goûter bio des enfants, à partir de 16h :** dégustations de crêpes au lait d'amande, de pâtes à tartiner et de jus de fruits

Dimanche 7 mars :

- **Animations cuisine proposées par Véronique Bourfe-Rivière, journaliste spécialisée en agriculture biologique:**
 - 10h-11h Soupe de lentilles
 - 12h-13h Chou rouge aux pommes
 - 13h30-14h30 Frites de céleri-rave au citron
 - 15h30-16h30 Crêpes au chocolat
 - 17h-18h Coleslaw « sans mayo »
- **A la découverte des produits bio :**
 - Animation de dégustation du Pain Bio Ile de France proposée de 14h à 16h par Bastien FITOUSSI, animateur de la filière
 - Animation beurre bio proposée par le CNIEL et animée par Bruno MARTEL, éleveur laitier en Ile et Vilaine de 16h à 17h
 - Dégustations de pommes et jus de fruits
 - Dégustations de charcuteries proposées par des éleveurs de porcs ou des représentants de la filière porcine
- **Découverte des vins issus de raisins bio et rencontre de vignerons d'Aquitaine du SVBA et d'Alsace de l'OPABA**
 - Martine BECKER, vins d'Alsace -Domaine Jean BECKER-ZELLENBERG
 - Pierre BERNHARD -Domaine BERNHARD-REIBEL
- **Le goûter bio des enfants, à partir de 16h :** dégustations de crêpes au chocolat, de pâtes à tartiner et de jus de fruits

Séminaire International de l'Agriculture Biologique le 4 mars

La 5ème édition du Séminaire international de l'Agence BIO aura lieu le 4 mars 2010 à Paris, salle Lyra, Hall 7.2, dans le cadre du Salon International de l'Agriculture - Paris Porte de Versailles.

Le Séminaire International portera sur les évolutions des marchés et des stratégies au plan international, pour le développement de l'agriculture biologique et ses filières. Il s'adresse à toutes les personnes œuvrant en faveur du développement de l'agriculture biologique. Le séminaire sera suivi à partir de 16h30 par la remise des prix du concours national « Les Trophées de l'Excellence BIO ».

Ce séminaire vise notamment à :

- faire le point sur les principales évolutions observées dans l'Union européenne tant en termes politiques qu'en termes de consommation et de production ;
- identifier les perspectives d'évolution à horizon 2012 ;
- analyser les "ressorts" de développement de chacun des pays ;
- en tirer des "enseignements" pour la France.

En 2010, outre un représentant de la Commission européenne et le Directeur du FIBL (Institut de Recherche de l'Agriculture Biologique en Suisse), des représentants de Belgique, d'Italie, des Pays-Bas et du Royaume-Uni apporteront un éclairage particulier sur la politique menée dans leurs pays tant en termes d'objectifs que de moyens et les spécificités de chacun d'entre eux.

Ce séminaire d'information et de réflexion est destiné à toutes les personnes œuvrant en faveur du développement de l'agriculture biologique, en particulier dans les collectivités territoriales, les organismes professionnels, les entreprises de production, de transformation et de distribution, les instituts de recherche et technique, les associations de consommateurs, les journalistes, etc.

PROGRAMME DU SEMINAIRE INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE BIO DU 4 MARS 2010

- 9h15 Accueil
- 9h30 Ouverture du séminaire
par Pascal Gury, Président de l'Agence BIO
- 9h45 Dynamiques de développement des filières bio, en France, en
Europe et dans le monde
par Elisabeth Mercier, Directrice de l'Agence BIO

Stratégies de développement de l'agriculture bio et impacts environnementaux,
économiques et sociaux de l'agriculture biologique.

- 10h15 1^{ère} partie, avec la participation :
- de M. Urs Niggli, Directeur du FIBL (Institut de Recherche de l'Agriculture Biologique en Suisse), qui présentera en particulier les résultats des programmes de recherche sur l'impact environnemental, économique et social de l'agriculture bio,
 - de M. Wijnand Sukkel, coordinateur des programmes de recherche sur l'agriculture biologique aux Pays-Bas,
 - de M. Marc Fichers, Secrétaire général de Nature et Progrès Belgique,
 - de M. Jean-François Hulot, chef d'unité pour l'agriculture biologique à la Commission Européenne.
- 13h00 Pause – déjeuner
- 14h30 2^{ème} partie, avec la participation :
- de M. Craig Sams, Fondateur de la Société Green & Black's et ancien Président de la Soil Association (Royaume-Uni),
 - de Mme Teresa De Matthaëis, Chef du Bureau agriculture biologique au Ministère Italien de l'Agriculture.
- 16h30 Clôture par M. Bruno Lemaire, Ministre de l'Alimentation, de
l'Agriculture et de la Pêche

La clôture sera suivie de la remise des prix du concours national Les Trophées de l'Excellence Bio, co-organisé par l'Agence BIO et le Crédit Agricole.

Remise des Trophées de l'Excellence Bio le 4 mars à partir de 16h30

La remise des « Trophées de l'Excellence Bio » aura lieu à l'issue du Séminaire international. Co-organisé par l'Agence BIO et le Crédit Agricole, le concours « Les Trophées de l'Excellence Bio » récompensera des producteurs et des entreprises engagés dans le secteur de l'agriculture biologique pour leurs démarches innovantes.

Ce concours, dont le règlement est disponible sur le site Internet de l'Agence BIO et du Crédit Agricole, a été lancé le 8 septembre 2009 lors du salon Tech'n BIO dans la Drôme. Le dépôt des candidatures est clos depuis le 15 décembre 2009.

Quels sont les candidats au concours ?

Les acteurs professionnels et entreprises dont l'activité est certifiée bio ou en conversion, pouvaient déposer leur candidature jusqu'au 15 décembre 2009. Les innovations déjà primées dans le cadre d'un autre concours n'étaient pas recevables.

Il était possible de se présenter à titre individuel ou collectif dans le cas de démarches portées par plusieurs acteurs réunis au sein d'une association, d'un Centre d'Etudes Techniques Agricoles, d'un Groupement de Développement Agricole, d'une Coopérative d'Utilisation du Matériel Agricole, ... et, le cas échéant, en coopération avec une ou plusieurs collectivités locales. **Deux catégories sont prévues :**

- producteurs
- transformateurs et distributeurs.

Un prix de 5000 € sera décerné au projet le plus innovant dans chacune des deux catégories du concours. Et pour assurer la valorisation des projets et professionnels lauréats, une action d'information sera menée.

Quelles actions exemplaires et innovantes seront distinguées ?

Ce concours vise à récompenser des acteurs mettant en œuvre des démarches d'excellence présentant un caractère innovant, au moins dans un des domaines technique, social, économique, commercial ou partenarial et concernant, en particulier :

- la fabrication d'un produit nouveau,
- une nouvelle méthode de production,
- la création de nouveaux débouchés dans des conditions durables, rémunératrices pour les producteurs et accessibles pour les consommateurs
- l'utilisation de nouvelles matières premières,
- la mise en place d'une nouvelle organisation du travail,
- la mise en œuvre de nouveaux dispositifs partenariaux (associations, collectivités territoriales...)

Pour être distinguées, les innovations doivent présenter une utilité avérée pour le développement ou l'amélioration des performances des filières de l'agriculture biologique.

Un jury d'experts

Les lauréats seront sélectionnés en février par un jury composé de représentants des Pouvoirs Publics, du Crédit Agricole et de professionnels de la Bio, sous la présidence de Guillaume Mallaurie, journaliste.



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