

**LE SALON AGRICOLE  
INTERNATIONAL  
DES TECHNIQUES  
BIO ET ALTERNATIVES**

*/ THE INTERNATIONAL AGRICULTURAL SHOW FOR  
ORGANIC AND ALTERNATIVE FARMING TECHNIQUES*

**T&B**  
**2019**



**VIVEZ DE NOUVELLES  
EXPÉRIENCES AGRICOLES**

*/ EXPERIENCE AGRICULTURE DIFFERENTLY*

**18 & 19 SEPT.**  
**BOURG-LÈS-VALENCE DRÔME**  
**AUVERGNE-RHÔNE-ALPES - FRANCE**

**tech & bio**

[www.tech-n-bio.com](http://www.tech-n-bio.com)

**Journée collectivités Tech&Bio**  
**le 19 septembre 2019**

en partenariat avec

**TERRALTO**  
ENSEMBLE FAISONS VIVRE VOS PROJETS

Agence  
**BIO**



**aGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRES D'AGRICULTURE

 Animée par



**Laurent Terrasson,**  
Animateur de la table-ronde  
Journaliste & Auteur

Composition de la recette personnelle : 800 g. de gourmandises, 700 g. de voyages, 550 g. d'histoires d'alimentation. Assaisonnez à volonté de mots d'esprit, mélangez quelques cuillerées d'engagement humanitaires, Corée du Nord, Mongolie, Sénégal, et laissez fermenter quelques années dans la presse gastronomique puis professionnelle... Dégustez au passage l'Atlas des desserts de France (Rustica), la Collection Saveurs & Terroirs (Hachette), le Confiturier-Apothicaire (Rustica) ou sous sa version 2015, le Grimoire des recettes de l'Apothicaire, mixtures et remèdes... Savourez enfin son expertise dans « L'autre cuisine » un magazine pour une restauration collective responsable, sociale et durable, à destination de toutes les parties prenantes de la petite enfance à la grande dépendance.

 Intervention préliminaire à deux voix



**Laurent LANFRAY**

Vice-président au Conseil départemental de la Drôme, chargé de l'Économie, du Tourisme et de l'Emploi, en charge du suivi du Service Départemental d'Incendie et de Secours

Pionnier de l'agriculture biologique (26 % de surface agricole utile en bio ou en conversion et 1267 exploitations en bio), exemplaire dans la restauration de ses collégiens (30% de bio minimum pour les 31 collèges labellisés Ecocert), le Département a fait de l'alimentation un axe fort du projet stratégique économie, agriculture, emploi et insertion. Il se saisit des objectifs de la Loi Egalim en Restauration Hors Domicile pour en faire un levier de développement économique des territoires et propose, en lien avec la Chambre d'Agriculture, d'accompagner la restauration collective du territoire à atteindre au plus vite ces objectifs (50% de produits durables dont 20% en bio).



**Grégory CHARDON**

Élu à la Chambre d'Agriculture, Collège des Organisations Syndicales

Grégory Chardon est installé à la Roche-de-Glun où il cultive des pêchers, abricotiers et cerisiers, ainsi que de la vigne en AOC Crozes-Hermitage. Il participe à la démarche partenariale engagée avec le Département de la Drôme pour accompagner la mise en œuvre de la loi Egalim sur le territoire. La Chambre d'Agriculture de la Drôme propose d'engager, aux côtés des acteurs du territoire, un travail de structuration des filières locales et d'évolution des pratiques agricoles afin de répondre aux nouvelles exigences de qualité pour la restauration collective.

 Débat avec



**Jean SERRET**

Président de la communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée

Avec 32 % de productions agricoles en bio, la Biovallée est le territoire leader en agriculture biologique en France. La communauté de communes soutient la filière agricole et agroalimentaire. Pour une alimentation saine et durable, elle valorise les circuits-courts et favorise l'approvisionnement bio et local des cantines scolaires. 100 % des communes ont signé une charte afin d'améliorer la qualité des produits et la proximité avec leurs fournisseurs. Résultat : aujourd'hui, les repas servis dans les cantines proposent 50% de produits locaux, dont 25% sont bio.



**Anne-Sylvie CHERMASSON**

Responsable du service Restauration scolaire et Nettoyage au sein de la Direction de l'éducation à la ville de Nîmes

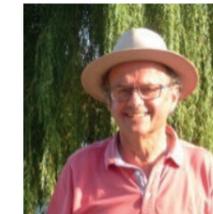
Elle conçoit et met en œuvre pendant les temps périscolaires et extra-scolaires, une organisation et un développement du programme de contrôle de la prestation de la restauration scolaire et du nettoyage. Elle pilote des projets spécifiques : lutte contre le gaspillage, introduction de produits bio, travail avec les producteurs en filières courtes. Dans le cadre de sa DSP, la ville de Nîmes introduit déjà 30% de produits bio dans les écoles. Elle est membre du Réseau Un plus bio.



**Christophe CORBIÈRE**

Chef de projet Alimentation et circuits courts au sein du Département de l'Isère

Il intervient pour développer la mise en relation des groupements de producteurs locaux avec la demande de la restauration collective, à commencer par les restaurants des collèges isérois. Aujourd'hui, le Département achète près de 30% de produits locaux, dont plus de 20% de produits AB, pour les cuisines des collèges bénéficiant ainsi du label « Ecocert – En cuisine ».



**Loïc TRIDEAU**

Maire de la Commune de Fillé sur Sarthe

De sensibilité écologiste, élu en 2008 à la tête d'une liste pluraliste sur un programme de redressement financier pour doter notre commune d'équipements adaptés aux besoins : Mairie, salle des associations, stade, ... Et restaurant scolaire ouvert en 2013. Le restaurant scolaire accueille les élèves de nos deux écoles, soit environ 190 repas par jour. Depuis l'ouverture, il est géré par un prestataire, mais avec un cahier des charges strict comprenant une augmentation régulière des composants biologiques dans l'élaboration des menus (de 20% en 2013 à 50% en 2019). Le nouveau marché signé avec le délégataire porte ce pourcentage à 60% d'ici 2021.



**Florent DALMASSO**

Directeur de la plateforme physique Agri Court

Agri Court est une plateforme logistique, administrative et commerciale associative qui met en relation producteurs et professionnels de l'alimentation du même territoire. Nous préparons des commandes et livrons à divers acteurs : restauration collective, secteur du tourisme, établissements du médico-sociaux, magasins, etc. La plateforme travaille avec une centaine de producteurs locaux de tous les secteurs et de toutes tailles. Agri Court livre des petites structures (écoles primaires et micro-crèches) éloignées de notre territoire et répond aussi aux marchés publics et référencements de gros établissements.

## LES EXPOSANTS



## 1 Pôle Agence Bio

L'Agence BIO, Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique, anime un comité d'Action en Restauration Collective BIO (ARC BIO) depuis 2009, plateforme de concertation, d'expertises et de développement de complémentarités. Elle publie chaque année son observatoire national des produits biologiques en restauration collective qui suit depuis 2009 :

- L'évolution du marché et de la perception des produits biologiques dans le secteur de la restauration collective à caractère social
- Les différentes voies d'introduction retenues
- Les perspectives de développement

Depuis 2015, il est complété d'une évaluation du marché de la RHD en général et depuis 2018 un focus est apporté sur la restauration collective à caractère commercial.

A 14h, venez découvrir l'Observatoire 2018 !

## 2 Pôle Chambres d'agriculture

De par leur ancrage territorial et leur connaissance fine des acteurs agricoles, les Chambres d'agriculture sont des partenaires incontournables de l'approvisionnement de la restauration collective. Les conseillers du réseau des Chambres accompagnent les collectivités dans la mise en œuvre d'une démarche d'approvisionnement en produits locaux et de qualité : diagnostic alimentaire initial, évaluation des besoins, sourcing, appui à la rédaction des cahiers des charges, maîtrise des coûts, lutte contre le gaspillage, formation...

A 14h45, venez discuter de votre projet d'approvisionnement et échanger avec les Conseillers du Réseau Chambres d'agriculture qui vous feront découvrir l'accompagnement qui peut vous être proposé pour le mener à bien !

## 3 Pôle institutionnel

Le Département, partenaire du salon Tech&Bio, soutient le développement d'une agriculture durable et d'une alimentation de qualité. L'alimentation est au cœur de son projet stratégique. Elle occupe une place croissante avec l'accompagnement de la restauration collective à la mise en œuvre de la loi Egalim, sous ses différents volets (structuration des filières, politique d'approvisionnement, sensibilisation des convives, formation...).

A 15h30, la Présidente du Département, en présence des élus, vous accueille pour un temps fort, afin de présenter la démarche de la collectivité et lancer l'appel à manifestation d'intérêt « Pour une alimentation durable et de qualité en restauration collective publique ». Agriculteurs, partenaires, acteurs concernés sont invités à partager ce temps d'échanges.

## 4 Pôle filières

Dans le cadre de la loi Egalim, la Commission Bio d'INTERBEV a mis en place différentes actions pour favoriser l'introduction des viandes bio dans ce secteur. Elle a lancé, en janvier 2019, la 1ère édition des Trophées de l'innovation Viandes Bio en Restauration Hors Domicile, elle participe à des événements dédiés (colloques...), et met à disposition des outils spécifiques pour les professionnels. Elle organisera une journée spécifique sur l'intégration des viandes bio en restauration collective le 16 octobre à Paris.

Interfel, l'interprofession des fruits et légumes frais, anime un Comité Restauration Hors Domicile depuis près de 20 ans. Parmi les actions qu'il conduit, il accompagne au mieux les acheteurs publics dans l'achat de fruits et légumes frais. Pour répondre aux objectifs visés par la loi « Alimentation », Interfel met à jour ses recommandations pour l'achat public de fruits et légumes frais.

La filière des produits laitiers biologiques, très dynamique, enregistre une progression régulière depuis plusieurs années : 3500 producteurs de lait biologique en France répartis sur tout le territoire national). Dans la même dynamique, les fabrications de produits laitiers biologiques progressent (lait liquide conditionné, yaourts, desserts lactés, fromages, beurre, crème, poudres de lait, etc.) permettant d'offrir une gamme complète et diversifiée de produits laitiers biologiques, y compris pour la restauration collective. Le CNIEL, interprofession laitière nationale, sera heureux de vous faire découvrir les enjeux et spécificités de la filière des produits laitiers biologiques.

A 16h15 venez découvrir des exemples concrets d'approvisionnement montrant qu'il est facile de trouver de la viande bio destinée à la restauration collective, des recommandations pour l'achat public de fruits et légumes frais et un zoom sur la fiche « restauration collective » du guide de développement des filières de fruits et légumes bio développé par Interfel !

## 5 Pôle Haie, Arbre et Biodiversité



Présents sur le stand :

APCA et CA26, Arthropologia, ADA AURA, Agroof, RTE, GDS 26, LPO 26, CRPF 26, Fransylva 26

Thématique fil rouge du salon Tech&Bio 2019, la biodiversité est à l'honneur cette année ! N'hésitez pas à passer sur le pôle Haie, Arbre et Biodiversité pour parler abeilles et insectes de toute sorte, déconstruire vos idées reçues sur la biodiversité et les systèmes agroforestiers, consulter le cahier technique du pôle ou encore vous renseigner sur la façon de mettre en place un plan communal de gestion des bords de champs. Plusieurs départs auront également lieu depuis le stand pour découvrir l'espace biodiversité, spécialement aménagé pour le salon, ou visiter le rucher école. Les outils techniques et pédagogiques seront mis à disposition sur le stand.

## 6 Pôle Eau et environnement



Présents sur le stand : APCA, Dephy-Ecophyto, Andhar-Draineurs de France

Le stand «Eau et Environnement » s'est imposé au fil des éditions du salon Tech&Bio comme le stand de référence pour échanger autour de la gestion de l'eau à l'échelle de l'exploitation agricole mais aussi à l'échelle du territoire : mobilisation de la ressource en eau, protection des captages, prise en compte de l'activité agricole dans la gestion du risque d'inondation, de préservation des milieux humides et de la continuité écologique. En particulier vous pourrez consulter : des exemples d'actions territoriales pour la ressource en eau, des fiches techniques, un guide multipartenarial sur la gestion du risque d'inondation...

## 8 Pôle Osez la Bio



Présents sur le stand : CA26

Pour obtenir des informations sur la procédure d'installation, de transmission, de conversion bio des exploitations agricoles (modalités d'acquisition ou de mise à disposition de foncier) et identifier les accompagnements existants, rendez-vous sur le stand Osez la Bio. Vous pourrez aussi échanger sur les formes possibles d'intervention des collectivités sur des projets agricoles et sur les moyens à leur disposition pour compléter les dispositifs d'aides existants et être motrices dans le développement de ces projets. Des conseillers d'Auvergne-Rhône-Alpes seront à votre écoute pour discuter et vous aider à construire votre projet agricole AB.

## 9 Stand ECOCERT



Ecocert, avec le label Ecocert en Cuisine, s'engage depuis 2013 aux côtés des professionnels de la restauration collective. Véritable outil de valorisation, ce label est également une démarche de progrès en 3 niveaux. L'objectif est de donner des clés aux collectivités pour faciliter la transition écologique, les aider à piloter leurs organisations mais également à participer à l'amélioration de la santé globale des convives, des territoires et donc celle de la planète. Le label valorise les efforts réalisés, encourage les nouvelles pratiques dans les restaurants et apporte des garanties sur le fonctionnement global du restaurant. Sur notre stand, venez découvrir la démarche et des exemples de collectivités engagées.

## 7 Pôle Energie



Présents sur le stand :

APCA et CA38, GRDF, GRTGAZ, l'ADEME, AURAE

Sur le pôle Energie, avec les Chambres, vous pourrez échanger sur comment élaborer le plan d'action de votre PCAET : présentation de la boîte à outils Agri-PCAET. Vous y trouverez également des informations sur la valorisation en énergie du bois bocager de votre territoire ou encore tout ce que vous voulez savoir sur la méthanisation agricole ou les centrales photovoltaïques sur toitures agricoles. Des guides à l'attention des collectivités sur la méthanisation et la charte Auvergne-Rhône Alpes Ambitions BIOGAZ seront également mis à disposition.



A 16h00, venez découvrir les ambitions de la Région pour accélérer le développement vertueux de la méthanisation, à travers la charte Ambitions Biogaz 2023 signée avec les partenaires de la filière.

## 10 Stand de la Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique



Notre réseau d'agriculteurs bio régional accompagne les collectivités dans la transition agricole et alimentaire de leur territoire : accès à une alimentation saine et durable, préservation de la biodiversité et des ressources en eau, atténuation et adaptation au changement climatique, développement économique, dialogue territorial et mobilisation citoyenne... sont autant de thématiques sur lesquelles nous échangerons avec vous. En particulier, la FRAB AURA vous propose un accompagnement adapté à vos besoins pour atteindre l'objectif de la loi EGAlim à travers divers outils tels des diagnostics de site, la mise en lien avec les fournisseurs, la formation des équipes, etc.



Credit Photo : quatrième de couverture : Chambre d'agriculture

## Contacts :

### **Élodie BETENCOURT**

Tél. : 01 53 57 10 39  
elodie.betencourt@apca.chambagri.fr

### **Anne LEMAIRE**

Tél. : 01 53 57 11 38  
anne.lemaire@apca.chambagri.fr

### **Louise MACÉ**

Tél. : 01 53 57 11 48  
louise.mace@apca.chambagri.fr