



Mercredi 3 avril 2024

3ème édition du salon professionnel 100% Bio de l'Ouest

Salle Athlétis
Aux Ponts de Cé sur Angers Loire Métropole
De 9h00 à 18h00

Après deux années tendues pour la filière bio en raison du contexte inflationniste, le marché des produits bio se stabilise et prévoit un rebond en 2024. Des signes encourageants sont observés dans la distribution spécialisée notamment et une volonté forte des collectivités de respecter Egalim dans leurs services de restauration. La filière reste à ce jour prudente et déploie des stratégies d'adaptation.

100% bio et inter-régional, le salon PROBIO Ouest constitue un bel évènement permettant de présenter une offre bio complète et disponible dans le Grand Ouest. Organisé par les deux associations interprofessionnelles Initiative Bio Bretagne et Interbio Pays de la Loire, ce salon a vu le jour en 2022 près de Nantes, puis en 2023 en Bretagne. En 2024, il se déroulera près d'Angers, aux Ponts-de-Cé, le mercredi 3 avril. Ce seront plus de 70 exposants certifiés Bio, bretons et ligériens, qui présenteront aux visiteurs professionnels leurs produits bio, alimentaires et cosmétiques. Le salon est ouvert, gratuitement, aux professionnels de la restauration et de la commercialisation de produits bio de 9h00 à 18h00.

www.salon-probioouest.fr

UNE TROISIÈME ÉDITION, LE 3 AVRIL 2024, RICHE EN TEMPS FORTS

En 2024, plus de 70 entreprises bretonnes et ligériennes exposantes proposeront leurs gammes de produits BIO et REGIONAUX. Cette visibilité de l'offre alimentaire Bio permettra aux visiteurs professionnels qualifiés - les distributeurs et acteurs de la restauration hors domicile- de trouver de nouveaux fournisseurs de proximité en vue de diversifier leur offre afin de séduire une clientèle exigeante. Des exposants des deux régions proposant des cosmétiques certifiés Bio et des produits d'entretien écologiques seront aussi présents pour compléter l'offre en région.

Ce salon est destiné aux professionnels des magasins bio, épiceries fines, magasins du vrac, les GMS, l'e-commerce, les acheteurs de la restauration collective, les restaurateurs, les artisans des métiers de bouche, les porteurs de projets, les grossistes, les entreprises avec un service de restauration, les IAA ainsi que les parapharmacies, centres de bien-être, et magasins de cosmétiques.



Pour en savoir plus et s'y inscrire (badge visiteur gratuit), www.salon-probioouest.fr

SALON PROBIO OUEST, UN FACILITATEUR D'AFFAIRES

Ce salon se veut à taille humaine, tant par sa surface que par le nombre d'exposants pour favoriser les rencontres et les échanges de visu avec chacun.e et optimiser ainsi des opportunités d'affaires.



Les exposants de l'édition 2023

PROGRAMME DES ATELIERS/TABLES RONDES

Tout au long de la journée, des ateliers/tables rondes seront proposés pour communiquer sur des initiatives de terrain et échanger sur celles-ci.

PROGRAMME DES TABLES RONDES

Marché public restauration : comment faire venir les producteurs locaux et bio ?

10h00 (60mn)

Comment monter un marché public qui permet d'introduire des produits bio et locaux en direct des producteurs avec la contrainte du code des marchés publics. Il existe des solutions pour faire correspondre les demandes et l'offre du territoire. C2L solutions nous expliquera comment procéder et donnera des exemples concrets. Deux acteurs témoigneront de leur propre expérience pour compléter cette présentation.

Intervenants : Vianney Leconte (C2L solutions), deux témoins de la restauration collective

Développement du réemploi des contenants dans la bio : transformateurs, logisticiens et distributeurs s'y engagent !

11h00 (60 mn)

Les différents maillons des filières bio s'organisent pour mettre en place des systèmes de consignes, de réemploi des bocaux ou de bouteilles avec les défis et innovations que ces systèmes nécessitent. Des actions mises en place par l'entreprise Bernard Gaborit pour sa production, à la gestion en magasin bio et en passant par la chaîne logistique développée par Terra Libra, venez découvrir les avancées dans la filière et échanger avec les intervenants !

Intervenants : Florence GABORIT (Maison Bernard GABORIT), Sylvie LEPETIT (Terra Libra), magasin Biocoop

Les visiteurs pourront rencontrer les exposants des deux régions et assister aux ateliers et tables rondes/forums qui leur sont proposés. Les échanges pourront aussi se poursuivre dans un cadre plus informel, propice au réseautage, puisqu'un espace de restauration sera proposé.



Forum Territoire Bio Engagé : un label dédié aux collectivités

15h30 (45 mn)

Comment valoriser votre action environnementale en lien avec l'agriculture biologique, que ce soit en restauration scolaire, en EHPAD ou lors de votre accompagnement des producteurs bio sur votre territoire ? Le label Territoire Bio Engagé est fait pour vous ! Ses critères, comment l'obtenir, son kit de communication,... vous saurez tout sur le label et ses atouts.

Intervenantes : Stéphanie THEBAULT (Initiative Bio Bretagne) et Maryse JEANNIN MAHIEU (Interbio des Pays de la Loire)

Une remise de label Territoire Bio Engagé à des collectivités est envisagée à la suite du forum, sous réserve.

PROGRAMME DES ATELIERS

Atelier RESTAU CO « Comment utiliser l'outil dédié aux collectivités MACANTINE.FR »

Sur la journée

Tout au long de la journée, sur un espace dédié, vous pourrez tester la plateforme publique macantine.fr sur laquelle, depuis 2022, il est obligatoire de notifier les pourcentages de signes de qualité servis dans les menus en restauration collective. L'association RESECO vous guidera dans l'exploration de la plateforme, enrichie en modules (recettes, outils de communication, etc)

Intervenant : RESECO

**Mieux manger
de la crèche à l'EHPAD**



 Gérer ma cantine pour atteindre mes objectifs
Etre outil pour atteindre les objectifs des lois EGAlim et Climat

 Suivre l'évolution de ma collectivité
Savoir où se situent les établissements de ma région ou mon département

 En savoir plus sur la cantine que je fréquente
Connaître les initiatives de mon restaurant ou celui de mes enfants

Atelier cuisine spécial co-produits, comment les valoriser ?

Horaires à définir

Des co-produits tels que les épluchures et autres parties alimentaires habituellement jetées, méritent parfois une autre destinée ! Pascal, notre chef cuisinier, vous présentera ses techniques, recettes et astuces pour ne pas les gaspiller.

Intervenant : Pascal DESTAYS (Initiative Bio Bretagne)

Atelier cuisine : Comment végétaliser nos assiettes, et quels impacts sur les coûts ?

15h00

Pour préserver sa santé et la planète, mais aussi faire des économies, placer le végétal au centre de l'assiette est une solution concrète et efficace ! Venez découvrir les conseils et astuces de notre conseiller culinaire pour composer une assiette végétale saine, équilibrée, gourmande et accessible.

Intervenant : Pascal DESTAYS (Initiative Bio Bretagne)



UNE ORGANISATION COLLECTIVE QUI MET À L'HONNEUR LE DYNAMISME DE L'OFFRE LOCALE

« En Bretagne et Pays de la Loire, les acteurs de la filière bio s'organisent afin de développer l'offre de produits bio régionaux et soutenir le marché des produits bio. »

Deux associations interprofessionnelles bio ont été créées il y a plus de 20 ans : Initiative Bio Bretagne (IBB) et Interbio des Pays de la Loire. Ensemble, elles partagent des objectifs communs :

- Rassembler les acteurs de la filière Bio ;
- Cordonner et accompagner le développement des filières bio ;
- Promouvoir les filières et les produits Bio régionaux ;

- Animer l'observatoire régional de l'agriculture biologique ;
- Favoriser l'introduction des produits bio dans la restauration hors domicile et accompagner les collectivités ;
- Représenter les intérêts des adhérents et de la filière Bio régionale auprès des pouvoirs publics et de l'Agence Bio ;
- En Bretagne (IBB) : Cordonner la recherche et l'expérimentation régionale, mais aussi répondre aux besoins d'expérimentation de la filière biologique.

Les différents acteurs de la bio peuvent ainsi profiter de nombreux services tels que l'accompagnement des porteurs de projets, la participation à des stands collectifs sur les salons, la valorisation des actualités des acteurs de la Bio, le suivi des observatoires de la Bio (chiffres par filières, études de territoire, etc), la mise en place de Rencontres Professionnelles de la filière Bio régionale (BtoB) et la promotion des marques collectives Bio telle que BE Reizh.

RAPPEL SUR LE CONTENU ET LES IMPLICATIONS DE LA LOI EGALIM 1

Depuis le 1er janvier 2022, la réglementation impose 50% d'approvisionnements sous signes officiels de qualité dont 20% a minima de produits Bio en valeur d'achats dans la restauration collective publique et sous contrat Etat. Depuis le 1er janvier 2024, la restauration d'entreprise est également concernée par cette loi.

En 2022 (*), le bio représentait 7% des achats alimentaires dans les cantines de la restauration collective. Avec environ 80 000 cantines et 180 000 restaurants introduisant le Bio en France, la restauration demeure un relais de croissance majeur pour le développement du Bio.

(*) : source Agence Bio Juin2023



Crédit Photo : Agence bio NL

A PROPOS DES DEUX CO-ORGANISATEURS



INITIATIVE BIO BRETAGNE (IBB) est une association loi 1901, reconnue d'intérêt général pour les actions scientifiques, et à caractère interprofessionnel, rassemblant les acteurs de la bio en Bretagne. L'objet de l'association est de promouvoir et développer la filière biologique par la création de synergies permettant d'éveiller, de mobiliser et de fédérer tous les acteurs bretons, de contribuer au développement et à la promotion de l'agriculture biologique et des produits biologiques et de renforcer leur développement économique et /ou leurs activités dans cette filière. Depuis sa création en juin 1995, IBB assure la promotion et le développement de l'agriculture biologique « de la fourche à la fourchette » sur le territoire breton en lien avec les parties prenantes publiques et privées.

Les adhérents d'IBB sont répartis en six secteurs d'activités : Production, Transformation, Distribution, Prestataires de services, Chambres consulaires, Consommation. Ses missions sont réparties en 4 pôles d'activités : Promotion et communication, Animation et structuration des filières, Transition alimentaire, et Recherche et développement.

IBB compte aujourd'hui 150 adhérents dans son réseau d'acteurs de l'agriculture biologique en Bretagne. Elle a développé le label Be Reizh sur des produits transformés bio et le label «Territoire Bio Engagé » en Bretagne, également porté par d'autres interbios en France.

<https://www.bio-bretagne-ibb.fr/>

CONTACT - INITIATIVE BIO BRETAGNE

Justine CLAUSS

communication@bio-bretagne-ibb.fr

Tél. 06 98 12 45 75



INTERBIO PAYS DE LA LOIRE, créée en 1996, forme un collectif qui rassemble les acteurs de la filière bio régionale, engagés dans le développement et la promotion de l'Agriculture Biologique. Reconnue et soutenue par l'État et les collectivités locales, elle contribue au développement et à la structuration de la filière biologique au niveau régional. Ses membres sont des acteurs de la filière, de l'amont à l'aval : producteurs, entreprises de transformation, fournisseurs de biens et de services, chambres consulaires, distributeurs de produits bio, et les associations citoyennes, de consommateurs et liées à l'environnement.

INTERBIO se donne plusieurs missions : faciliter la concertation intra-filière, analyser et développer le marché des produits biologiques, communiquer autour de l'agriculture biologique et de ses enjeux, et valoriser les entreprises et les produits bio régionaux. L'association offre plusieurs services à ses adhérents : des accompagnements pour les porteurs de projets, un observatoire de la Bio, des rencontres professionnelles, un accompagnement des collectivités et des métiers de bouche dans leurs démarches de transitions agricole et alimentaire, des campagnes d'information sur la Bio avec mise en avant des points de vente et des formations. Elle développe le label Territoire Bio Engagé.

<https://www.interbio-paysdelaloire.fr/>

CONTACT - INTERBIO PAYS DE LA LOIRE

Maryse JEANNIN MAHIEU

communication@interbio-paysdelaloire.fr

Tél. 06 26 72 05 22

PARTENAIRES DE L'ÉVÈNEMENT

