

FORUM

LES COLLECTIVITÉS S'IMPLIQUENT
SUR LES TERRITOIRES
ET DANS LES ASSIETTES !



MARDI
5 DÉC

1^{er} Forum des Territoires BIO Engagés

9h : Accueil

9h30 : Inauguration par Philippe Lassalle Saint-Jean, président d'INTERBIO NA et de Pierre Camani, président du Département du Lot-et-Garonne

10h -10h45 : Présentation du label Territoire Bio Engagé par Philippe Lassalle Saint-Jean, Président d'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et Paul Baradat, président d'INTERBIO Midi-Pyrénées et des chiffres de la bio par Florent Guhl, directeur de l'Agence Bio

10h45 - 12h : Table ronde des initiatives et des politiques territoriales en faveur du développement de l'agriculture biologique

- **Florent Guhl**, directeur de l'Agence Bio – grand témoin de la table ronde
- **Karine Le Calvar**, chef de projet mission RHD collègues du 64
- **Gisèle Vergnon**, maire et **Yannick Lefèvre**, responsable du restaurant scolaire Commune de Sainte-Marie de Ré (17)
- **Dominique Simoneau**, maire de Gentioux Pigerolles (23)
- **Magali Ruello**, responsable RHD au Civam Bio 09 ainsi qu'un élu de la Communauté de Communes de Couserans-Pyrénées (09)
- **André Rouch**, conseiller départemental de l'Ariège



12h -12h30 : Cérémonie du 100^{ème} Territoire Bio Engagé par Alain Rousset, président du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine, Yvan Lobjoit, directeur régional DRAAF Nouvelle-Aquitaine et Philippe Lassalle Saint-Jean, Président d'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine.

12h30 -14h : Buffet bio (participation de 10 €)

14h -16h30 : Forum des organisations d'aide au développement de la bio sur le territoire : foncier, réduction des pesticides etc. Stands en libre accès.

14h -15h : Au choix table ronde n°1 ou 2 (à préciser lors de l'inscription)

Table ronde 1 : Comment agir pour maintenir et installer des agriculteurs bio sur son territoire ?

- **Hervé Olivier**, directeur des opérations foncières, SAFER Aquitaine Atlantique
- **Laurent Magot**, directeur Général et **Edith Quintano**, chargée du recensement opérationnel des friches, Chambre d'Agriculture du Lot-et-Garonne
- **Véronique Bauget**, animatrice régionale Terres de Lien Aquitaine

- **Christophe Courregelongue**, vice-président en charge du développement agricole et suivi du Pôle solidaire maraicher bio Val de Garonne Agglomération (47)
- **Claire Tessier**, animatrice coordination conversions bio, Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique de Nouvelle-Aquitaine

Table ronde 2 : Suppression des pesticides dans les espaces publics : quelles techniques adaptées et comment sensibiliser les habitants ?

- **Thierry Charmarty**, chef de service à la Direction du Patrimoine Routier, Paysager et des Mobilités, Département de la Dordogne
- **Gaëlle Guyot**, chargée de mission, FREDON Aquitaine
- **Dominique Cavaillois**, maire de Barsac (33)

15h15 - 16h30 : Au choix table ronde n°3 ou visite du conservatoire (à préciser lors de l'inscription)

15h15 - 16h15 : Table ronde 3 - L'impact de l'agriculture biologique sur l'économie locale

- **Pierre Darmanté**, maire d'Arjuzanx (40) et **Christelle Castagnède**, EARL Casty
- **Gilbert Chabaud**, maire de St Pierre de Frugie (24)
- **Régis Lagardère**, adjoint au Maire de Montfort (32) et **Alain Larribeau**, responsable de l'activité bio à la Coopérative Qualisol
- Présentation en avant première de l'étude « tourisme et territoires bio », groupe d'étudiants de l'IFIS UPEM Master Tourisme - Paris

15h30 - 17h30 : Visite du conservatoire végétal régional certifié bio à Montesquieu (47) - visite en bus

16h30 : Clôture de la journée

19h : Dîner à la Table de Michel Dussau (participation de 20 € et inscription obligatoire) - 1350 av du Midi - Agen

MERCREDI
6 DÉC

Rencontres professionnelles de la restauration collective - bio, locale et de qualité -

9h15 : Inauguration par Philippe Lassalle Saint-Jean, président d'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et Pierre Camani, président du Département du Lot-et-Garonne

9h30-10h : Lancement du Portail régional de la restauration collective bio, locale et de qualité par Geneviève Barat, vice-présidente du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine, Sabine Brun-Rageul, directrice régionale adjointe DRAAF Nouvelle-Aquitaine et Christophe Caillierez, responsable du pôle prévention santé à l'ARS.

10h - 13h : Salon des fournisseurs bio et locaux dédiés à la restauration collective

10h - 13h : Démonstrations culinaires « Comment travailler les produits bio et locaux ? » par Séverine Quencez, nutritionniste, Aurélie Benazet du Collectif les Pieds dans le Plat, associées aux chefs des Collèges du Lot-et-Garonne.

11h-12h30 : Au choix table ronde n°1 ou 2 (à préciser lors de l'inscription)

Table ronde 1 : A chaque typologie de restauration son mode d'approvisionnement et son impact sur les filières

- **La Ville de Pujols (47) :** 270 repas jour et plus de 30% de produits bio

- **Le SIVU Bordeaux-Mérignac (33) :** 23 000 repas jour et 30% de produits bio
- **Le Département du Lot-et-Garonne** et la démarche d'achat en produits bio et locaux pour ses collèges
- **Thomas Breuzet**, président de Manger Bio Sud-Ouest

Table ronde 2 : L'animation du projet alimentaire auprès des convives

- **La cuisine centrale de Monein (64)** et le projet d'école du goût
- **Catherine Arriudarre**, diététicienne et sophrologue spécialisée en comportement alimentaire
- **Le CREPAQ** et la gestion du gaspillage alimentaire comme outil d'animation
- **Jérémy Menet**, diététicien spécialisé dans la perception de l'alimentation via des outils de communication

13h - Clôture avec buffet bio et local issu des démonstrations culinaires offert