

Le Village de la Restauration Collective Bio Locale



LA TERRE
EST NOTRE
MÉTIER

SEMONS
LA BIO,
RÉCOLTONS
LA BIODIVERSITÉ!

LE SALON PROFESSIONNEL DE LA BIO

12, 13, 14 OCTOBRE 2012
GUICHEN / BRETAGNE

Présentation

Au coeur du salon professionnel de cette édition 2012, un espace spécifiquement dédié à la restauration collective bio en approvisionnement local est mis en place. Tout au long des 3 jours, des animations régulières sont organisées, autour de préparations culinaires ou autour du goût, autour du partage d'idées et d'expériences.

Exposants :

Les exposants présents sur le Village sont des acteurs impliqués dans la bio et dont le coeur de la démarche s'appuie sur le local.

Visiteurs :

Cet espace s'adresse principalement aux gestionnaires de cantines, aux élus en charge de la restauration collective, aux cuisiniers, aux responsables d'approvisionnement de RHD, que ce soit au niveau d'une cantine municipale, d'un collège, d'un lycée, d'un restaurant administratif, d'un hôpital, ou d'un EHPAD (...). Il s'adresse également aux agriculteurs qui envisagent de fournir pour la restauration collective bio, aux parents d'élèves soucieux d'obtenir les arguments en vue de faire avancer la question dans l'école de leurs enfants, ainsi qu'à toute personne souhaitant s'informer sur ce sujet.

Disposition du village



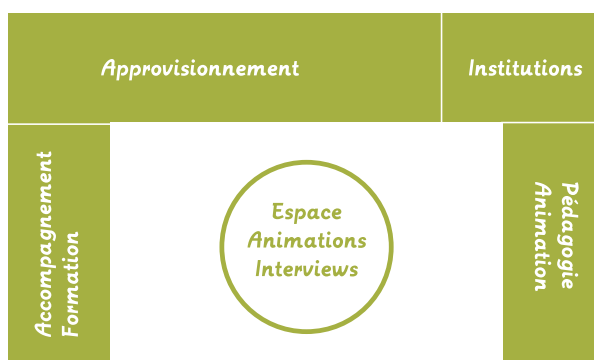
Vue générale du salon La
Terre est Notre Métier
Edition 2011

Le village est situé entre le salon grand public «Ille et Bio» et le salon professionnel «La Terre est Notre Métier». L'objectif étant de permettre aux exposants qui en éprouvent le besoin de s'adresser aux professionnels de la restauration collective autant que de sensibiliser les familles.

Un espace d'animation et d'interviews prend place au milieu du village.

La configuration permet également un maximum d'échanges entre la 15aine d'exposants qui composeront cet espace.

Dans l'esprit, le village de la restauration collective bio locale s'inscrit dans la logique du schéma ci-dessous :



Animations

Le village sera rendu vivant et attractif par des animations proposées en continu aux visiteurs :

- témoignages d'opérateurs, de gestionnaires, de cuisiniers et d'élus impliqués dans l'approvisionnement des restaurants collectifs.
- animations culinaires autour des produits bio locaux.
- les outils pédagogiques et de sensibilisation du réseau autour de la question du bio local seront présentés et mis en situation.



Marie-Claire BOUCHER
«Expérigoût».
Animation sur le thème
«Goûts et couleurs»

Conférence



Brigitte FICHAUX
Diététicienne

Une conférence intitulée «La restauration collective bio locale : les enjeux nutrition et santé», aura lieu le vendredi à 15h sur le salon. Une intervention de Brigitte FICHAUX ainsi que des témoignages viendront éclairer les participants sur cette thématique.

Brigitte FICHAUX a mis au point, durant de nombreuses années, des recettes et des menus qui réconcilient gastronomie et diététique. Véritable expert des produits biologiques, elle explique quels sont les meilleurs ingrédients et comment les utiliser, au-delà des indications marketing déployées dans les publicités et sur les étiquettes.

Différents «ateliers-conférences» pourront venir alimenter les connaissances sur la restauration hors domicile. Aclave-Certipac proposera notamment un atelier sur le nouveau cahier des charges européen de la restauration commerciale en bio le samedi après-midi.

Communication

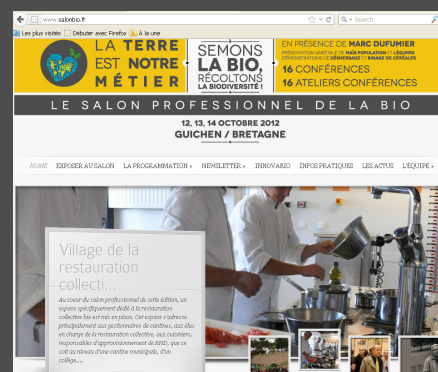
Une campagne de communication ciblée sera mise en place. Elle sera parallèle et complémentaire à la communication faite pour l'ensemble du salon La Terre est Notre Métier.

Elle visera l'ensemble des acteurs de la restauration collective bio locale (opérateurs, élus, institutions, gestionnaires, cuisiniers, convives...).

Les médias habituels seront sollicités (presse locale, départementale et régionale), ainsi que la presse spécialisée.

Les moyens de communication du réseau bio seront investis (lettre «Il Fait Bio dans Mon Assiette»...).

Chaque exposant sera également mis à contribution et devra être acteur de la communication autour du village.



Extrait du site internet du salon
www.salonbio.fr