« Prenez en main la bio »

Présence au Sirha de Lyon du 19 au 23 janvier 2023

*Le CNIEL et INTERFEL s'associent dans le cadre de la campagne de communication "**Prenez en main la bio**" et **seront présents au SIRHA, à Lyon, du 19 au 23 janvier prochains, sur le stand 2.1F60 au Hall 2.1**. Lors de ce salon, le CNIEL et INTERFEL souhaitent mettre à disposition des **outils pour sensibiliser les acteurs de la restauration hors domicile (RHD)** aux atouts des produits issus de l'agriculture biologique.*

Au programme !

Pendant toute la durée du salon, un chef sublimera les fruits et légumes frais et les produits laitiers bio au travers de recettes originales et créatives, déclinables en RHD. Des **experts de l'agriculture biologique**, et plus particulièrement des questions autour des fruits et légumes frais bio et produits laitiers bio, seront présents sur notre stand pour aborder divers sujets d'actualité et répondre aux questions des visiteurs :

- **Jeudi 19 janvier 2023 :**
  - De 10h à 11h45, Alice Richard, responsable du comité bio d'Interfel et experte Bio et RSE, fera un **point sur la situation des fruits et légumes frais bio**.
  - A 10h30, Sylvie Dauriat, présidente de Restau'CO présentera **les enjeux de la bio en RHD.**
  - A 11h**,** Sophie Ripert**,** responsable de la restauration de Saint Priest fera **un retour d'expérience sur la bio en RHD**.
  - De 16h à 18h, Jérôme Tisserand, ingénieur au CTIFL, apportera son expertise sur **l'offre fruits et légumes frais bio en RHD et des outils mis à disposition (guide spécifique des fruits et légumes).**
- **Vendredi 20 janvier 2023 :**
  - A 12h, Guy-Bernard Cordier, co-rapporteur du Comité RHD d'Interfel, interviendra sur **l'approvisionnement local, la proximité et la problématique des marchés publics.**
  - De 14h45 à 16h, Philippe Muscat, directeur du restaurant Inte-radministratif de Lyon nous fera **un retour d'expérience sur l'intégration des produits bio dans ses menus.**
  - A 15h, Marie-Cécile Rollin directrice de Restau'CO parlera **des enjeux des produits bio en RHD**.
- **Samedi 21 janvier 2023 :**
  - De 10h30 à 12h, Eric Delattre, adjoint du directeur du Restaurant Inter-administratif de Lyon – et un chef de restaurant collectif interviendront sur leurs **approvisionnements en produits bio, et la façon dont ils travaillent pour atteindre les objectifs de la loi Egalim.**

Avec **80 000 cantines intégrant des produits biologiques** à leurs repas – produits laitiers et fruits et légumes frais en tête –, la restauration collective constitue un **relais de croissance majeur pour le développement du bio**. Dans un contexte d'inflation et de recul global du bio, alors que les objectifs EGAlim de 20 % de bio dans les achats alimentaires de la restauration collective au 1er janvier 2022 sont loin d'être atteints, **comment le secteur et les collectivités peuvent-ils se mobiliser pour augmenter la part de produits bio dans les menus ?**

***Contact Presse CNIEL** : Marylène BEZAMAT – mbezamat@cniel.com – 06 03 99 62 07*
***Contact Presse INTERFEL** : Victoire GENEST – v.genest@interfel.com – 01 49 49 15 20 / 06 15 52 15 08*
Plus d'informations sur : www.prenezenmainlabio.eu

FranceterredeLAIT
Interfel
Cofinancé par l'Union européenne
ENJOY IT'S FROM EUROPE
Plaisirs d'Europe

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de FranceAgriMer. Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.