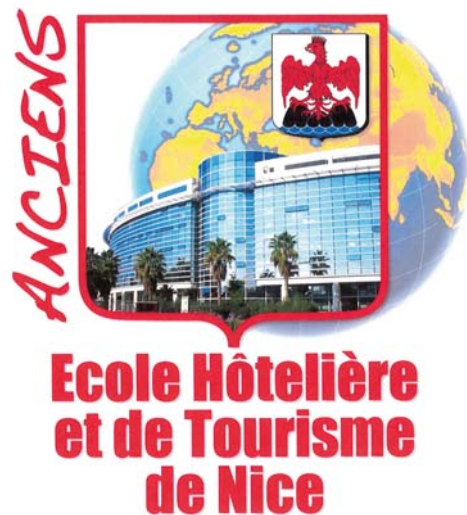


CONFÉRENCES
GRATUITES

24^e Salon Professionnel Méditerranéen

Agecotel

Palais des Expositions - Nice



DIMANCHE 31 JANVIER 2010
SALLE DE CONFÉRENCE AGECOTEL - 14H30 / 17H
ALIMENTATION / SANTÉ / ENVIRONNEMENT
LES AVANTAGES DU BIO

Intervenants :

Philippe Desbrosses :

Docteur en Sciences de l'environnement

Hanh Nguyen Ngoc :

Docteur en médecine traditionnelle Chinoise

Martine Grimaldi :

Spécialiste de l'impact de l'environnement chimique sur la santé humaine.

Philippe Courbon :

Educateur de santé nutritionniste

Jean Montagard :

Chef en cuisine Bio végétarienne

Présentation de la conférence :

Les Français ont une perception très positive de l'agriculture biologique et de ses produits.

A l'inverse, les gouvernements successifs n'ont jamais vraiment soutenu la filière BIO.

Pourquoi ce déséquilibre entre les vœux d'une majorité de citoyens et l'incapacité des pouvoirs publics d'y répondre ?

L'agriculture intensive et l'agro-industrie sont aujourd'hui en échec, non seulement vis-à-vis des agriculteurs, mais aussi des consommateurs, qui malgré des allégations nutritionnelles plus alléchantes les unes que les autres, constatent que la malnutrition et certaines maladies gagnent du terrain.

La BIO ne propose pas de revenir à l'âge de pierre, mais par le respect de grands équilibres naturels, du lien entre le sol et la plante, de proposer une alimentation plus saine et soucieuse du développement durable.

Le but de ce colloque est de faire le point sur les avantages du BIO en terme d'alimentation, de santé et environnement et situer l'urgence de leur prise en compte en terme de développement durable.

MARDI 2 FÉVRIER 2010
SALLE DE CONFÉRENCE AGECOTEL - 14H30 / 17H
LES ATTENTES EN ALIMENTATION BIO
EN RESTAURATION COLLECTIVE

Modérateur :

Christian Felter : Ingénieur Agronome

Intervenants :

Philippe Courbon : Educateur de Santé

Martine Grimaldi : Gynécologue

Caroline Rouveyrol : CRITT / Paca

Olivier Roux : Spécialiste en Viandes Bio

Emmanuel Bailly : Ingénieur Écorégion

Josette Hart : 1ère adjointe Ville de Millau

Madame Pometro : 1ère adjointe du Rouret

Jean Luc Bonhomme : Intendant Lycée

Louis Bacchialoni : Directeur SOGERES

Muriel Aubert : Directrice AMBRES

Jean Federzoni : Directeur NATURDIS

Marie Laure Gutierrez : Bio Provence

Vincent Markovic : Animateur d'Agribio 06

Jean Montagard : Chef de cuisine

Présentation de la conférence :

La circulaire du 2 mai 2008 relative à la volonté de l'État en matière d'utilisation de produits BIO dans la Restauration Collective affiche des objectifs ambitieux : « L'objectif, pour l'année 2010, est d'introduire 15% de denrées issues de l'agriculture Biologique dans les menus et d'atteindre 20% en 2012 ».

Elle entérine une attente sociétale forte en terme de préoccupation sur les liens entre alimentation et santé.

Elle interroge la notion de « principe de précaution » où dès lors que le consommateur et le producteur sont informés d'un certain nombre de données, ils doivent pouvoir librement et consciemment effectuer des choix avisés.

Cette attente sociétale concerne effectivement aujourd'hui tout autant les gestionnaires et cuisiniers de la restauration collective que leurs convives.

« Se nourrir mieux » est une démarche qui s'impose comme une priorité et qui appelle une attitude éclairée et responsable de « consomm'acteurs » plutôt que de consommateurs résignés.

Le but de ce colloque sera de faire le point sur comment la restauration collective a pu prendre en compte ces obligations pour ce qui concerne la restauration scolaire. Il s'intéressera au travers de nombreux témoignages à dégager les freins et opportunités pour l'émergence d'une réelle pratique sociale en la matière.

PROFESSIONNELS, TÉLÉCHARGEZ VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT SUR :
<http://agecotel.webstore.fr> (CODE INVITATION : BIO)