

MANGER mieux
MANGER



BIO



en restauration collective

DOSSIER D'INFORMATION

colloque 8 & 9 décembre 09



La Drôme,
1^{er} département
BIO de France

- LA
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT

Contact presse :
Service communication
la Drôme
Tél. : 04 75 79 26 57
Fax : 04 75 79 26 29
presse@ladrome.fr





SOMMAIRE

- LA DRÔME, 1^{ER} DÉPARTEMENT BIO DE FRANCE** **3**

La Drôme, leader dans le(s) BIO(s) !
En chiffres
- UN SECTEUR POUR DES ACTIVITÉS VARIÉES** **4**

→ Des produits et utilisations BIO phares
→ Plus généralement, une agriculture d'excellence
- DU BIO À LA CANTINE** **5**

→ Du bio dans l'assiette des collégiens
→ La santé, l'environnement & l'économie pour objectifs
→ Au menu : 26 établissements, + de 13 000 élèves
- LE COLLOQUE « MANGER MIEUX, MANGER BIO »
EN RESTAURATION COLLECTIVE** **6**
- LES AUTRES ACTIONS DU DÉPARTEMENT POUR LA FILIÈRE BIO** **7**

→ Des aides financières
→ Des événements BIO
- ZOOM SUR LES COSMÉTIQUES BIO & BIEN-ÊTRE** **8**

→ Des acteurs précurseurs dans les bio-cosmétiques
→ Destination bien-être
→ Histoire(s) de savoir-faire **9**

Contact presse :

Service communication
la Drôme
Tél. : 04 75 79 26 57
Fax : 04 75 79 26 29
presse@ladrome.fr



LA DRÔME, 1^{ER} DÉPARTEMENT BIO DE FRANCE

La Drôme, leader dans le(s) BIO(s) !

La Drôme est le 1^{er} département français pour le nombre d'agriculteurs en agriculture biologique, pour les surfaces agricoles bio et celles consacrées en particulier aux fruits bio, ainsi que pour l'élevage bio de chèvres.

Elle compte ainsi 615 exploitations bio sur plus de 24 000 hectares, 133 préparateurs et transformateurs de produits, ainsi qu'une cinquantaine de magasins spécialisés.

La Drôme est aussi leader mondial pour la production et la transformation de Plantes à Parfums Aromatiques et Médicinales (PPAM), et se distingue par la présence sur son territoire de 7 entreprises bio-cosmétiques.

C'est également dans la Drôme qu'est implantée l'association Cosmébio qui décerne l'agrément bio pour les produits cosmétiques. Le label, né en 2002 de la collaboration d'une dizaine de laboratoires engagés dans l'élaboration d'un cahier des charges d'une cosmétique éthique, fait autorité en la matière.

EN CHIFFRES

615 exploitations bio

soit près de **9 %** des agriculteurs drômois (moyenne nationale à moins de 2 %)

24 078 hectares de surfaces agricoles bio soit près de 11 % de la SAU (Surface Agricole Utile)

1 061 hectares pour les fruits bio, avec une hausse des surfaces de + 11% sur un an
soit **10 %** des surfaces nationales de production bio de fruits

1 268 hectares réservés à la production bio de PPAM (+ 15 % sur un an)
soit **1/3** de la surface nationale

133 préparateurs et transformateurs de produits bio (Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales, fruits et légumes, vins, viandes/volailles, produits laitiers et céréaliers, plats préparés...)

90 % du tilleul français produit dans les Baronnies
1^{er} centre de recherche sur le bio créé par L'Oréal

50 magasins spécialisés

Contact presse :
Service communication
la Drôme
Tél. : 04 75 79 26 57
Fax : 04 75 79 26 29
presse@ladrome.fr

- L A
D R O
M E -



UN SECTEUR POUR DES ACTIVITÉS VARIÉES

Agriculture, agroalimentaire, entretien, cosmétique et bien-être... le BIO est partout en Drôme! Grâce à la présence de nombreuses exploitations et entreprises liées au bio, la Drôme dispose ainsi d'un tissu économique riche dans le secteur avec des activités allant de la production à la distribution, en passant par le conditionnement.

→ Des produits et utilisations BIO phares

A comme Arboriculture avec près de 16 000 hectares d'arboriculture (dont 700 en bio), la Drôme est fruitée! Abricot, pêche, nectarine, noix, cerise, pomme, poire, prune, kiwi...

B comme BIO! Depuis la production à la vente de produits transformés...

D comme Douceurs 17 boulangers-pâtisseries travaillent de manière artisanale à base d'ingrédients issus de l'agriculture biologique pour des dégustations savoureuses: pogne, Suisse, Saint-Genix, pain du randonneur, chocolats bio...

G comme Gastronomie De nombreux chefs s'attachent à utiliser les produits bio drômois pour une cuisine inventive, savoureuse, voire aux saveurs d'antan.

O comme Olive La Drôme compte près de 1 500 producteurs d'olives, sur 1 000 hectares, soit 235 000 arbres dont 5% en bio. L'olive de Nyons et son huile d'olive bénéficient d'une Appellation d'Origine Contrôlée.

P comme PPAM Leader en Plantes à Parfums Aromatiques et Médicinales, la Drôme possède plus de 50 espèces de plantes aromatiques cultivées en agriculture biologique.

P comme Produits laitiers 700 000 litres de lait bio sont produits dans la Drôme, dont une partie sert à la fabrication du fromage comme le Picodon, le Bleu du Vercors-Sassenage, ou encore le Saint-Félicien et le Saint-Marcellin.

V comme Viticulture La Drôme compte plus de 1 300 hectares de vignes bio, utilisées à la fabrication de vins rouges, blancs, rosés et mousseux.

→ Plus généralement, une agriculture d'excellence

- 1^{er} producteur de tournesol
- 1^{er} bassin trufficole d'Europe
- 2^e producteur de fruits à noyaux
- Leader en Rhône-Alpes pour la production d'ail, semences, roses et bouquets de lavande
- 30% de la production viticole de Rhône-Alpes
- 5 IGP (Indication Géographique Protégée): Ail de la Drôme, Volailles de la Drôme, Agneau de Sisteron, miel de Provence et Ravioles du Dauphiné.
- 10^e rang national pour la production d'AOC: 20 AOC (dont 7 appellations Européennes - AOP)

→ 10 vins AOC: Crozes-Hermitage, Hermitage, Clairette de Die, Crément de Die, Coteaux de Die, Châtillon en Diois, Coteaux du Tricastin, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Village, Vinsobres.

→ 3 AOC produits laitiers: Picodon, Bleu du Vercors-Sassenage, Banon.

→ 7 AOC produits agroalimentaires: Noix de Grenoble, Olives noires de Nyons, Huile de Nyons, Huile d'olive de Provence, Huiles essentielles de Lavande de Haute-Provence, Châtaigne d'Ardèche, Fin gras du Mézenc.

Contact presse:

Service communication
la Drôme

Tél.: 04 75 79 26 57

Fax: 04 75 79 26 29

presse@ladrome.fr



DU BIO À LA CANTINE

Depuis 2005, La Drôme met son nez dans l'assiette et nourrit ses collégiens avec du BIO ! Avec l'opération « Manger mieux, Manger bio », le 1^{er} département bio de France s'engage ainsi pour développer le bio dans la restauration collective publique.

→ Du bio dans l'assiette des collégiens

Soucieuse de la santé des jeunes et de la préservation de l'environnement, la Drôme lance dès 2005 le projet « Manger mieux, manger bio ». L'opération consiste à développer le bio dans la restauration collective en utilisant des ingrédients bio. Aujourd'hui, 3/4 des collèges drômois, sous compétence du Département, en bénéficient et placent la Drôme proche de l'objectif de 20% de produits bio dans la restauration collective publique d'ici 2012, comme recommandé par le Grenelle de l'Environnement.

→ La santé, l'environnement & l'économie pour objectifs

L'opération « Manger mieux, Manger bio » vient conforter les actions d'éducation et de prévention menées par le Département en matière de qualité de l'alimentation, de qualité des produits et du terroir. Elle contribue également à promouvoir les savoir-faire locaux et les filières de production du département. Ses objectifs sont ainsi de :

- Lutter contre les phénomènes d'obésité en éduquant les jeunes à une meilleure alimentation, diversifiée et équilibrée,
- Valoriser les produits issus de l'agriculture biologique de la Drôme, en insistant sur les notions de proximité et de saisonnalité, et ainsi soutenir l'activité bio locale,
- Introduire régulièrement des produits bio dans la réalisation des repas dans les cantines des collèges pour sensibiliser et faire évoluer les comportements alimentaires.

→ Au menu : 26 établissements, + de 13 000 élèves

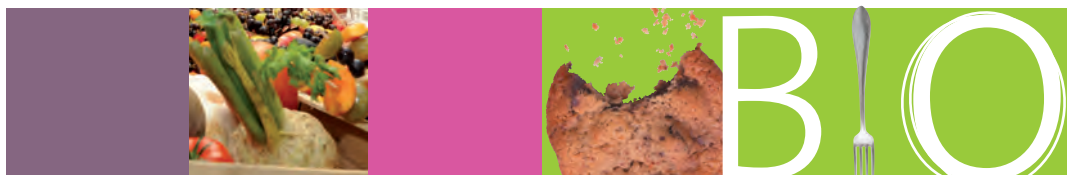
Aujourd'hui, 25 collèges du département et 1 Maison Familiale et Rurale sont engagés en faveur du bio à la cantine. L'alimentation des enfants est suivie par un diététicien. Les cuisiniers des cantines sont formés à la cuisine collective bio.

Le dispositif est complété par une distribution de fruits bio, issus de la production agricole drômoise, à la récréation du matin, afin de remplacer les viennoiseries trop grasses et trop sucrées.

+ d'info sur le Grenelle

Lors du Grenelle de l'Environnement 2008, les administrations publiques françaises se sont engagées à introduire 20% de produits bio dans la restauration collective publique à l'horizon 2012. De plus en plus de collectivités locales ont donc décidé d'introduire des produits biologiques dans la restauration scolaire, ou d'élargir la gamme proposée aux élèves. Plus de 9 millions de repas bio, ou comportant des produits bio, ont ainsi été servis en France en 2007.

Contact presse :
Service communication
la Drôme
Tél. : 04 75 79 26 57
Fax : 04 75 79 26 29
presse@ladrome.fr



LE COLLOQUE « MANGER MIEUX, MANGER BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE »

Les 8 et 9 décembre, le Département de la Drôme organise les rencontres nationales de l'alimentation bio en restauration collective. L'objectif est de mobiliser les acteurs publics et privés pour développer l'introduction du bio dans les restaurants des établissements scolaires et dans l'ensemble de la restauration collective publique.

Précurseur dans l'introduction du bio dans la restauration collective via son opération « Manger mieux, Manger bio » dans les collèges, la Drôme organise les 1^{res} rencontres nationales de l'alimentation bio en restauration collective. Par cet événement, le Département souhaite faire partager son expérience, ainsi que les outils qu'il a développés, à l'échelle nationale, et notamment avec les autres collectivités publiques. Autour d'ateliers thématiques et pratiques, de visites, le colloque a donc pour objectif de favoriser les partenariats, d'échanger sur les pratiques et de nourrir le débat sur l'alimentation de demain.

Quels enjeux ?

Quels approvisionnements ?

Quels coûts ?

Quels dispositifs ?

Quelles clés de réussite ?...

Toutes les questions sont abordées afin de mutualiser les expériences et permettre d'aider les projets qui démarrent ou de conforter des réalisations.

→ Rappel du programme

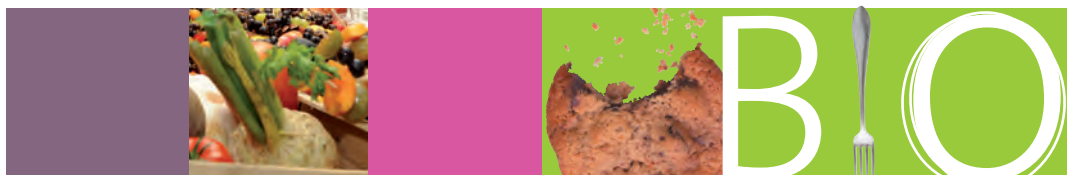
Mardi 8 décembre

- Introduction : résultats de l'enquête nationale sur « l'introduction du bio : recensement des initiatives en restauration collective »
- Table-ronde : « Quelle stratégie et quelle place pour le bio dans les territoires ? »
- Ateliers de travail autour de quatre thématiques :
 - Initier une démarche d'introduction du bio adaptée à chacun (faisabilité du projet, connaissance de la filière et analyse de la production, accompagnement des établissements...)
 - Maîtriser son approvisionnement (organisation locale, analyse de l'offre et de la demande de produits, partenariats entre collectivités et fournisseurs...)
 - Maîtriser ses coûts pour pérenniser le bio (méthodes et techniques pour limiter les surcoûts)
 - Accompagner et sensibiliser (implication des élèves, formation des personnels, sensibilisation et projet pédagogique, adaptation à l'établissement...)
- Restitution des ateliers et débat
- Projection du film « Nos enfants nous accuseront »

Mercredi 9 décembre

- Visite d'une exploitation de fruits bio
- Visite d'une plateforme d'approvisionnement
- Déjeuner bio dans un collège du département !

Contact presse :
Service communication
la Drôme
Tél. : 04 75 79 26 57
Fax : 04 75 79 26 29
presse@ladrome.fr



LES AUTRES ACTIONS DU DÉPARTEMENT POUR LA FILIÈRE BIO

À l'instar de l'opération et du colloque « Manger mieux, manger bio en restauration collective », la Drôme s'engage en faveur du bio. Au travers de différentes actions, elle participe ainsi au développement de la filière et sensibilise les consommateurs.

→ Des aides financières

Entre tradition et innovation, l'agriculture bio constitue un réel atout économique et social pour le département. Compte tenu de son enjeu, la Drôme soutient et encourage la filière en consacrant plus de 500 000 euros d'aides par an. Son accompagnement porte aussi bien sur la production que sur la promotion des produits bio.

L'agriculture biologique nécessite des méthodes de production particulières, mais aussi des équipements spécifiques, souvent coûteux. Ce coût peut être un frein au développement de l'activité des agriculteurs bio. Aussi, le Département les aide à s'équiper en subventionnant l'acquisition de matériel spécifique.

Accompagner la filière bio, c'est ainsi privilégier un choix de vie et apporter une aide forte à un secteur économique en pleine croissance et à fort potentiel. Au-delà, le Département accompagne ainsi les efforts des producteurs drômois pour une production de qualité, soutient les filières en crise et appuie la diversification et la transformation des produits. Au total, il consacre 3,8 millions d'euros annuels à l'agriculture.

→ Des événements BIO

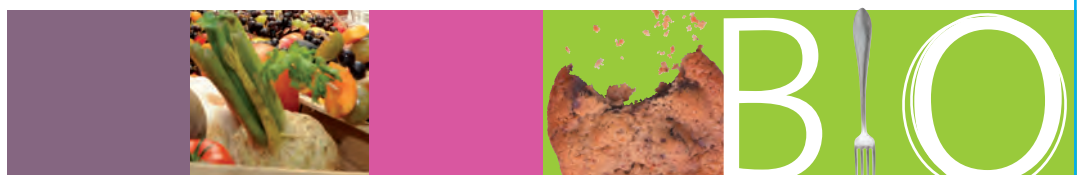
Dans le cadre de son soutien à la filière bio, la Drôme organise ou participe à divers événements en vue de rassembler les partenaires engagés dans le défi de l'agriculture biologique, comme en 2009 avec :

- Sa 4^e participation au **Salon International de l'Agriculture** à Paris à destination du grand public, autour de deux thématiques fortes : l'agriculture et les cosmétiques bio,
- L'accueil de la 2^e édition du **Salon Tech'n Bio**, salon Européen des techniques agricoles alternatives et bio, destiné à l'ensemble des acteurs de la filière (producteurs, transformateurs, experts, instituts et partenaires professionnels),
- L'organisation de la 4^e édition de **Bio en Fête** pour sensibiliser les consommateurs drômois, faire connaître les produits locaux et développer leurs débouchés
- L'organisation des 1^{res} rencontres nationales « **Manger mieux, manger bio en restauration collective** ».

À noter!

La Drôme est partenaire de la Région Rhône-Alpes pour développer efficacement la filière bio, encourager la conversion des agriculteurs, conseiller et accompagner les futurs exploitants, expérimenter des actions bio en lien avec la Chambre d'Agriculture. La Drôme accueille également sur son territoire de nombreuses structures techniques d'appui aux acteurs de la filière.

Contact presse :
Service communication
la Drôme
Tél. : 04 75 79 26 57
Fax : 04 75 79 26 29
presse@ladrome.fr



ZOOM SUR LES COSMÉTIQUES BIO & BIEN-ÊTRE

Leader mondial pour la production et la transformation de Plantes à Parfums Aromatiques et Médicinales, la Drôme se place comme un territoire de choix pour les produits bio destinés aux marchés de la cosmétique, la santé et du bien-être.

→ Des acteurs précurseurs dans les bio-cosmétiques

La Drôme accueille 7 entreprises bio-cosmétiques* sur son territoire. Précurseurs sur le créneau des maquillages et autres crèmes de soin naturelles, ces acteurs profitent du boom du secteur qui affiche une croissance annuelle de 40 à 50%. Les cosmétiques bio auraient ainsi généré 7 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2007, dont 200 millions pour la France qui se place au 3^e rang européen après l'Allemagne et la Grande-Bretagne. Grâce à une recherche pointue, une exigence de qualité, et le respect de normes rigoureuses, les marques drômoises misent sur la différenciation de leurs produits.

À noter d'ailleurs que Cosmébio est implantée en Drôme. Cette association professionnelle française de la cosmétique écologique et biologique regroupe près de 300 acteurs de la filière (fournisseurs de matières premières et d'ingrédients, fabricants, laboratoires cosmétiques, distributeurs). Elle attribue un label BIO aux produits contenant au moins 95% d'ingrédients naturels, au minimum 10% d'ingrédients issus de culture bio et au moins 95% d'ingrédients bio sur l'ensemble des ingrédients d'origine végétale. Rejoint par L'Oréal, Yves Rocher, Clarins et L'Occitane, Cosmébio est aujourd'hui devenue une référence internationale et compte plus de 4 000 produits certifiés.

→ Destination bien-être

Entre Rhône, Vercors et Provence, la Drôme joue la carte du retour à la nature. Elle séduit par son caractère authentique, secret mais généreux, par sa lumière, ses couleurs, ses parfums et par la douceur de son climat. Terre de diversité et de contrastes, elle s'offre en une mosaïque d'espaces et de paysages naturels exceptionnels. Territoire de traditions et d'innovations, l'agriculture bio, l'aromathérapie et la cosmétique bio se sont solidement enracinées faisant de la Drôme une destination idéale pour une escale détente ou bien-être.

De nombreux professionnels du bien-être proposent ainsi des soins à partir de produits bio et/ou de plantes à parfum, des idées de séjours relaxants et antistress en chambres d'hôtes, et des soins vitalité en espace thermal comme aux Thermes de Montbrun-lès-Bains, village classé parmi les plus beaux villages de France.

À noter ! Chaque année, 8 millions de nuitées touristiques sont enregistrés en Drôme et confirment l'attrait de cette destination de plus en plus recherchée.

→ + d'infos : ladrometourisme.com

Contact presse :

Service communication

la Drôme

Tél. : 04 75 79 26 57

Fax : 04 75 79 26 29

presse@ladrome.fr



* Bioexigence (Montélier), Drôme Provençale (Die), Herbarom (Aouste sur Sye), Iris (Eygluy-Escoulin), Sanoflore (Gigors et Lozeron), Nature.cos (Bourg-de-Péage), SLA Création (Valence)

ZOOM SUR LES COSMÉTIQUES BIO & BIEN-ÊTRE

→ Histoire(s) de savoir-faire

Maquillage naturel... & rechargeable

Nature.cos, créée en 2003 par Cédric Ferréol et David Reccole à Bourg-de-Péage relève le défi du maquillage naturel à base de mélange d'huiles, cires végétales, pigments d'origine minérale. Sa première marque - Couleur Caramel - est distribuée en instituts de beauté, salons de coiffure, magasins bio et à Canal+, dans des packagings, présentoirs et emballages conçus avec des matériaux recyclés et recyclables. En 2006, une seconde marque - Elysambre - est développée pour répondre à la demande des pharmacies, parapharmacies et spas.

Produits de soins BIO

En 2003, Rodolphe Balz - Fondateur Sanoflore, pionnier en matière d'aromathérapie et de cosmétologie bio et racheté en 2004 par L'Oréal - crée l'I.R.I.S. Institut International de Recherche pour la Santé à Eygluy-Escoulin. Ce nouveau laboratoire est dédié à l'aromathérapie médicale, aux produits de soins et de bien-être. En 2009, les deux nouvelles gammes de la marque Finessence propose de nombreuses huiles essentielles, des huiles de massage à visée thérapeutique (articulations, digestion), des soins spécifiques (acné, brûlures, piqûres d'insectes), des préparations pour diffusion atmosphérique, et des lotions florales. I.R.I.S. est également fournisseur de jus d'Aloe Vera bio grâce à une filière entièrement maîtrisée en Amérique du Sud, et développe aussi une gamme d'huiles destinée aux professionnels paramédicaux. Le laboratoire concentre actuellement ses recherches sur une plante vietnamienne aux propriétés anti-UV, après avoir conçu des produits immunostimulants et anti-mycose pour les hôpitaux américains, anglais et japonais, et développé Pentacle, ligne cosmétique bio adaptée à la peau des Asiatiques.

À noter ! Rodolphe Batz est Président d'honneur de Cosmébio, dans laquelle il veille de près à l'élaboration d'une charte européenne pur le label bio.

Contact presse :

Service communication
la Drôme
Tél. : 04 75 79 26 57
Fax : 04 75 79 26 29
presse@ladrome.fr

