Contexte national

Axe 1 : Développer la production Bio

Axe 2 : Structurer les filières Bio

Axe 3 : Développer la consommation

Axe 4 : Renforcer la recherche et la diffusion des résultats

Axe 5 : Former les acteurs Agricoles et agroalimentaires

Axe 6 : Adapter la réglementation



LE PROGRAMME AMBITION BIO 2017 C'EST:

- Un objectif général de doublement de la part des surfaces en bio d'ici fin 2017 associé à un objectif ambitieux de développement continu et durable de la consommation.
- Un nouvel élan au développement équilibré et à la structuration de toutes les filières qui vise à mobiliser tant les acteurs de la production, de la transformation et de la commercialisation que les citoyens.
- Un programme élaboré en concertation étroite avec l'ensemble des acteurs concernés, fruit d'une dynamique initiée par l'État et les Régions.
- La mise en place d'une nouvelle gouvernance, reflet de l'implication des acteurs concernés aux niveaux régional et national, pour le développement de l'agriculture biologique en France.
- Un programme global d'actions qui s'inscrit pleinement dans le projet agro-écologique pour la France Agricultures : produisons autrement.

Axe 3 : Développer la consommation et conquérir des marchés *Promouvoir les produits issus de l'agriculture biologique*

- 3.3 Développement de la consommation Bio en RHD en se donnant les moyens d'atteindre l'objectif de 20% de produits Bio dans la restauration collective d'Etat.
- 3.3.1 Faciliter la passation de marchés publics en mutualisant et diffusant les expériences acquises auprès des acteurs de la restauration collective publique et en œuvrant à la modification des règles européennes relatives aux marchés publics.
- 3.3.2 Renforcer les acteurs de la restauration collective (écoles, CROUS, maisons de retraite, hôpitaux) en menant des actions de sensibilisation, d'information et d'appuis spécifiques pour le développement de la consommation de produits Bio

Pour développer la consommation dans les hôpitaux, deux types d'actions sont à mener en particulier





3.3 Développement de la consommation Bio en RHD en se donnant les moyens d'atteindre l'objectif de 20% de produits Bio dans la restauration collective d'Etat.

Pour développer la consommation dans les hôpitaux, deux types d'actions sont à mener en particulier :

- Sensibiliser / informer le personnel médical, notamment les diététiciens et les nutritionnistes sur les spécificités des produits Bio
- Expertiser les possibilités d'approvisionner ces structures en fonction de leur organisation (APHP / Hôpitaux locaux...) en termes de volumes et de supports logistiques en vue d'œuvrer à la mise en place d'outils appropriés.





- 3.3 Développement de la consommation Bio en RHD en se donnant les moyens d'atteindre l'objectif de 20% de produits Bio dans la restauration collective d'Etat.
- 3.3.3 Mettre l'accent sur la restauration collective d'Etat en menant les actions suivantes :
- Créer une base pur mieux connaître les restaurants administratifs et interadministratifs.
- Promouvoir des projets exemplaires dans chaque région/département avec un dispositif de suivi et d'accompagnement individuel pour atteindre 20% de produits Bio et une mutualisation des expériences au niveau national
- Développer des formations pour les acteurs : gestionnaires de cantines, cuisiniers, convives, élus... en établissant des plans de formation (programme de formation, objectif d'acteurs formés).





- 3.3 Développement de la consommation Bio en RHD en se donnant les moyens d'atteindre l'objectif de 20% de produits Bio dans la restauration collective d'Etat.
- 3.3.4 Encourager les acteurs de la restauration commerciale à introduire des produits Bio dans le respect du cahier des charges national
- 3.3.5 Favoriser le regroupement de l'offre et le développement d'outils de commercialisation notamment collectifs (plates-formes physiques ou virtuelles...) vers la RHD, en cohérence avec les outils existants.



