



PROGRAMME

Comment ancrer durablement la croissance du bio ?

6^{ème} CONVENTION D'AFFAIRES INTERNATIONALE POUR LES PRODUITS BIOLOGIQUES

ORGANISÉE PAR



AVEC LE SOUTIEN DE

ENSEMBLE, CULTIVONS UN AVENIR DURABLE



- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT



ÉDITO

Avec 1267 exploitations et 48420 hectares certifiés en agriculture biologique, ainsi que 387 entreprises de l'aval, le Département confirme aujourd'hui encore sa position de leader bio à travers une filière d'excellence allant de l'agriculture à la distribution en passant par la transformation.

Au-delà des atouts naturels de notre territoire, la présence importante et la diversité d'entreprises (répartitions territoriales, tailles, secteurs, productions, activités...) sont un facteur de réussite pour ancrer durablement le développement de la bio en Drôme.

Conscient de cet enjeu, le Département a, dans sa nouvelle stratégie d'attractivité sur l'économie, l'emploi et l'inclusion, identifié le secteur de l'agriculture biologique comme un axe prioritaire et a initié un plan spécifique autour de la filière biologique. Il vise à favoriser le partage d'expériences, organiser la filière et élargir la demande de produits bio, encourageant ainsi la production locale et bio. Associer le rayonnement de la Drôme à la réussite de l'agriculture biologique est une volonté forte. Aussi, je suis fière que le Département de la Drôme soit co-organisateur de la convention d'affaires B.I.O.N'Days 2020, pilotée par le Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes. En effet, avec plus de 400 participants, ces deux journées du 25 et 26 mars 2020 sont une véritable caisse de résonance pour les filières bio en Drôme, en Auvergne-Rhône-Alpes et à l'international et ce quel que soit le secteur d'activité (production, alimentation, textile, cosmétique, produits d'entretien...). Présent avec le Cluster Bio dès la construction du programme, le Département est partie prenante de cette nouvelle édition. Notre thème 2020 "Comment ancrer durablement la croissance du bio?" fait directement écho à plusieurs préoccupations et champs d'action du Département :

- l'alimentation des collégiens (bio, local, lutte contre le gaspillage alimentaire...) et l'accompagnement des structures de restauration collective dans la prise en compte des objectifs de la loi EGalim,
- le soutien des entreprises de transformation alimentaire,
- le développement des filières bio : de la production, jusqu'à la transformation, la vente, l'agritourisme,
- l'innovation sur nos territoires,
- l'attractivité de notre Département.

Je souhaite que ces deux journées de travail et d'échanges orchestrées par le Cluster Bio nous permettent d'explorer cette question du développement à long terme de l'agriculture biologique et de la consommation des produits bio. Bienvenue dans la Drôme et bons travaux à tous!

Marie-Pierre Mouton, Présidente du Conseil départemental de la Drôme



En 2010, B.I.O.N'Days, convention d'affaires sur les produits biologiques voyait le jour, organisée par Organics Cluster in Rhône-Alpes. La conservation, l'emballage étaient des sujets de débats nécessaires, puis la croissance du marché est vite apparue comme une priorité pour notre événement avec une étude prospective lancée, et suivie, depuis 2014. Aujourd'hui, nous voilà à la 6^e édition et le thème abordé sur l'ancrage de la croissance du bio est plus que jamais d'actualité!

Les produits bio représentent plus de 10 milliards d'euros de chiffre d'affaires avec une croissance à deux chiffres depuis 5 ans. Mais ce ne sont que 5% de parts de marché, 8% de SAU en France et 73% des consommateurs actuels qui en achètent depuis moins de 5 ans. Même si certains sont, depuis plus de 30 ans, des pionniers, nous sommes globalement de "nouveaux arrivants" dans le paysage des produits de consommation.

Face à cette croissance attractive, la défiance des consommateurs grandit tout autant que leur besoin de consommer des produits de qualité en toute transparence.

En effet, la physionomie du marché bouge... Et l'on croise désormais dans les mêmes lieux : les géants de l'industrie agroalimentaire qui développent des gammes bio autour de marques icônes et le bio artisanal des pionniers qui continuent leur croissance en séduisant des consommateurs d'un nouveau genre. Aujourd'hui, nous devons contribuer à la croissance du bio tous ensemble!

Cette 6^e édition se veut être un lieu de débats, de rencontres et d'affaires, avec pour objectif de vous accompagner dans votre développement économique et ainsi, contribuer à la croissance globale et durable d'une agriculture respectueuse de la Terre et des Hommes.

Nous nous associons au conseil d'administration et à toute l'équipe du Cluster Bio, pour vous remercier de votre présence et vous souhaitons un bon B.I.O.N'Days à tous!

Brigitte Magnat, Présidente, et Adrien Petit, Directeur du Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes



LE TASTING & TESTING TOUR

Votez pour vos projets préférés lors du Tasting & Testing Tour !

B.I.O.N'Days est une occasion exceptionnelle de tester des produits bio, en cours de développement, en phase de lancement ou distribués depuis moins d'un an, d'entreprises françaises et internationales. 20 entreprises ont été sélectionnées pour leur nouveau produit bio, allez les découvrir et les rencontrer sur leur espace, au rez-de-chaussée.

Et votez pour les projets qui vous ont marqué selon les catégories suivantes :



Simplicité
& Praticité



Créativité
& Sensorialité



Santé
& Gourmandise



Au-delà
du produit



+ un prix COUP DE CŒUR toute catégorie

Pour voter, il vous suffit de sélectionner votre projet préféré par catégorie en vous rendant sur :

www.wooclap.com/BND

ou en scannant ce QR Code :



Remise
des trophées
jeudi 26 mars
à 13h45

VOTEZ POUR VOTRE PROJET PRÉFÉRÉ :



AURORE DE PROVENCE

Un nouveau packaging zéro déchet pour sentir et découvrir des tisanes bio originales.



SPORT'n BIO

Une solution unique pour réaliser soi-même des en-cas bio, à partir d'ingrédients bruts et de qualité.



RUNAKAY

Des boissons végétales aux superfood, nutritionnellement riches & complètes, à l'onctuosité unique grâce à des purées de fruits bio.



L'ATELIER MIEL DE DELPHINE - APIFILM

Le 1^{er} emballage alimentaire réutilisable en coton bio brut, tissé et enduit en France.



MO RICE

La nouvelle crème dessert végétale, gourmande, au chocolat noir équitable.



REJENCE

Le seul masque éclat bio & gommage enzymatique enrichi aux pré-probiotiques pour les peaux fragiles.



BRIN DE FOLI

Les 1^{eres} préparations de ferments bio pour faire soi-même ses desserts 100% végétaux de qualité.



HOUBLONDE

La 1^{re} bière belge bio & dynamisée au monde! Probablement la plus bio des bières sur le marché.



HAPPY COCO

Le seul dessert végétal stracciatella au lait de coco, parsemé de copeaux de chocolat vegan.



COSMORIGIN

Un shampoing éco-innovant 2-en-1 bio & vegan, au packaging éco-conçu à partir de sucre de canne.



PUFFY'S

Le 1^{er} apéritif sain et gourmand à base de SKYR, 100% biologique et fabriqué en France.



LADRÔME LABORATOIRE

Le QR Code au service de la transparence sur la confection des eaux florales Ladrôme Laboratoire.



CHOCOLATIERS D'ART ET CIE

La rencontre du 3^e type entre le chocolat bio et l'impression 3D : découvrez des chocolats uniques et personnalisables.



SECRET DES SAVEURS

La 1^{re} gamme de crèmes de fruits à tartiner, vegan et bio.



BETSARA

Un nouveau stick à lèvres nourrissant, certifié N&P, associant les bienfaits cicatrisants de la lavande et désinfectants du ravintsara.



GR'IN

La 1^{re} boisson bio à l'infusion de café vert : une innovation dans la façon de consommer le café.



HN-LAB

Les bières de Kombucha : de l'originalité à l'apéritif. Un goût nouveau et subtil pour des boissons rafraîchissantes basses calories.



MILAROM

Le plus performant des moulins pour réaliser des purées d'oléagineux et pâtes à tartiner bio, fraîches et faites sur place.



LAMAZUNA

Le nouvel après-shampoing solide, zéro déchet, bio, vegan et fabriqué en France qui nourrit intensément tous type de cheveux.



MARKAL

Bioshok, la 1^{re} conserve de fruits bio conçue dans leur filière au Sri Lanka.



fabrication artisanale
depuis 1999



1^{ER} FABRICANT FRANÇAIS DU RAYON TRAITEUR EN MAGASINS BIO

plus de 50 recettes
fraîches & gourmandes



Nos ateliers
de fabrication
se situent *ici*

passion du goût





LES RENDEZ-VOUS D'AFFAIRES

NIVEAU 3

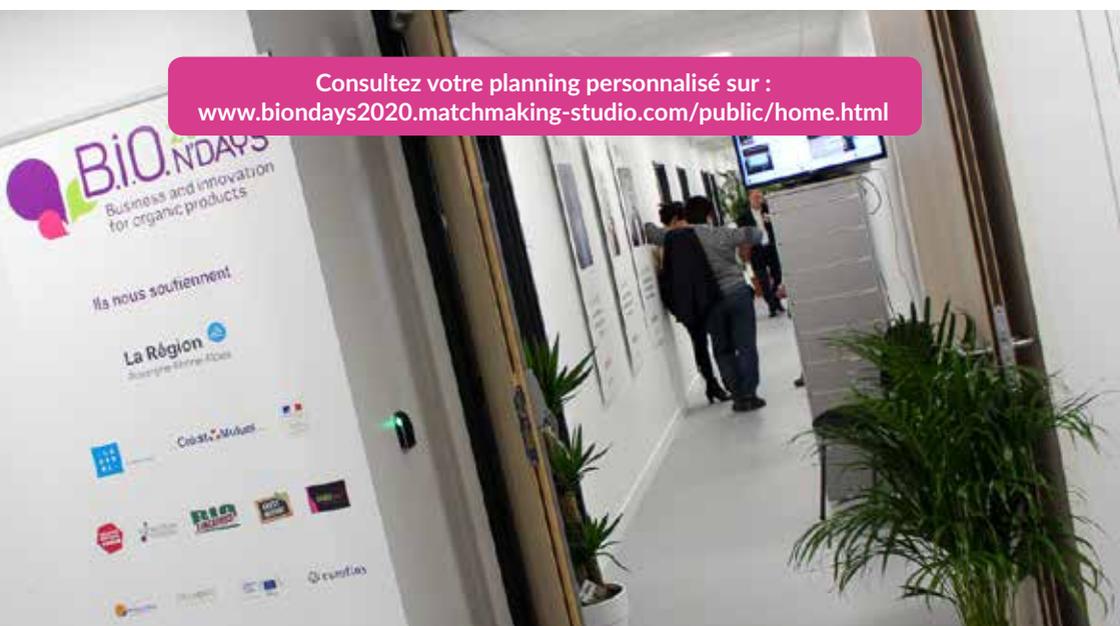
Matin :
11h30 à 13h
Après-midi :
14h15 à 17h55
(dernier jour : 17h)

Développez votre business grâce à B.I.O.N'DAYS

Participez aux rendez-vous BtoB, 20 minutes en face à face avec des professionnels de la filière à votre écoute, pour développer votre activité ou vos marchés.

Tous les secteurs et tous les professionnels se retrouvent à B.I.O.N'DAYS : agroalimentaire, cosmétique, textile, produits d'entretien, fournisseurs, experts, partenaires, distributeurs, financeurs... C'est vous qui choisissez qui rencontrer.

Consultez votre planning personnalisé sur :
www.biondays2020.matchmaking-studio.com/public/home.html





**“FINALEMENT ÊTRE ÉCOLO, CE N’EST PAS ÊTRE MILITANT,
C’EST JUSTE REVENIR AU BON SENS.”**

LAËTITIA VAN DE WALLE, CHEFFE D'ENTREPRISE HEUREUSE



www.lamazuna.com

COSMÉTIQUE SOLIDE ET ACCESSOIRES DURABLES POUR LA SALLE DE BAIN



JOUR 1 | MERCREDI 25 MARS

État des lieux du marché bio : Quelles stratégies adopter pour développer son activité ?
Les produits biologiques sont un levier majeur pour répondre aux enjeux sociétaux et environnementaux attendus par les consommateurs. Le marché bio est en constante progression, poussée par une offre grandissante dans les circuits de distribution classiques et l'arrivée de nouveaux acteurs. Les stratégies doivent s'affiner pour ancrer cette dynamique. Cette première journée mettra l'accent sur les nouvelles données du marché bio et la projection à horizon 2025.

Ouverture Quel premier bilan depuis les États Généraux de l'Alimentation ?

9h30 - 10h15 - Niveau 1 - Amphithéâtre

Face aux inquiétudes du secteur alimentaire, le gouvernement français lance en 2017 les États Généraux de l'Alimentation, un temps de réflexion et de construction collectifs pour de nouvelles solutions durables. Depuis 2018, la loi EGALIM a été promulguée, et un premier bilan peut être dressé sur son efficacité dans l'équilibre des relations commerciales. Et ensuite ? Quel avenir est destiné au bio dans les politiques publiques ?



► Florent GUHL
Directeur, Agence Bio

Conférence Les chiffres 2019 du marché bio

10h15 - 11h15 - Niveau 1 - Amphithéâtre

À l'heure où la consommation de produits biologiques progresse dans les ménages, chaque acteur doit trouver sa place dans ce marché dynamique en pleine mutation. Découvrez le bilan et l'évolution du marché bio en 2019 sur les différents circuits de distribution (grandes et moyennes surfaces, magasins bio spécialisés, e-commerce, etc.) et retrouvez les performances des ventes par catégorie pour piloter efficacement votre activité.



► Nadège PETEUIL
Consultante senior, IRI Worldwide



► François LABBAYE
Président, BIO Développement





NOS ANALYSES

Métaux lourds

Pesticides

OGM

Résidus médicamenteux

Dioxines

Mycotoxines

Microbiologie



Accréditations
N°1-1904, N°1-6066
et N°1-6634
portées disponibles
sur www.cofrac.fr



AFTERRES
2050

N'ATTENDONS PAS 2050 POUR MANGER MIEUX !

JE MANGE
MOINS



Viande, abats, alcool, huile,
œufs, sucre, lait, pomme de terre,
poisson et crustacés

JE MANGE
PLUS
PLUS



Fruits, légumes,
légumineuses,
fruits à coque

valenceromansaggllo.fr





JOUR 1 | MERCREDI 25 MARS

Table ronde **Un marché bio mouvant : comment se positionner ?**

11h30 - 12h45 - Niveau 1 - Amphithéâtre

Dans un contexte de croissance forte, les acteurs doivent adapter leur stratégie et positionnement respectifs. Entre les historiques du marché bio, les grands industriels arrivants dans cet environnement et les start-ups, cet écosystème dynamique pousse à mieux définir ses valeurs, ses objectifs et ses ambitions.



► Pierre-Antoine MOREL
Organic Upstream Manager,
Blédina - Les récoltes du bio



► Christophe POCHIC
Président CEO, Gustoneo



► Jean-François PERRET
Animateur Filières Bio,
Groupe Dauphinoise



► Éric FARINO
Responsable Développement agricole
des filières bio pour Carrefour



► Didier PERRÉOL
Vice-président Léa-Biodiversité
et Président du Synabio





MERCREDI 25 MARS

ÉTAT DES LIEUX DU MARCHÉ BIO

Quelles stratégies adopter pour développer son activité ?

Accueil café			
	9h30 - 10h15 Niveau 1 - Amphithéâtre Quel premier bilan depuis les États Généraux de l'Alimentation ? ▶ Florent GUHL, Directeur, Agence Bio		
	10h15 - 11h15 Niveau 1 - Amphithéâtre Les chiffres 2019 du marché bio ▶ Nadège PETEUIL, Consultante senior, IRI Worldwide ▶ François LABBAYE, Président, BIO Développement		
11h30 à 13h Niv. 3 RDV B2B (20min/rdv)	11h30 - 12h45 Niveau 1 - Amphithéâtre Un marché bio mouvant : comment se positionner ? ▶ Pierre-Antoine MOREL, Organic Upstream Manager, Blédina - Les récoltes du bio ▶ Christophe POCHIC, Président CEO, Gustoneo ▶ Jean-François PERRET, Animateur Filières Bio & Conseiller technique Grandes Cultures Bio, Groupe Dauphinoise ▶ Didier PERRÉOL, Vice-président Léa-Biodiversité et Président du Synabio ▶ Éric FARINO, Responsable Développement agricole des filières bio pour Carrefour		
	Buffet réalisé avec des produits bio, locaux et de saison par les cuisiniers des collèges du Département de la Drôme	13h -	
14h15 à 17h55 Niv. 3 RDV B2B (20min/rdv)	Niveau 1 - Amphithéâtre Prospective distribution : les circuits plébiscités à l'horizon 2025 ▶ Sauveur FERNANDEZ, Econovateur	Niveau 3 - Salle 2 Comment sécuriser ses approvisionnements ? ▶ Vincent LLAURY, SVP Concept	14h15 -
	Niveau 1 - Amphithéâtre Prospective alimentaire : le bio à l'horizon 2025 ▶ Marithé CASTAING, Adrien PETIT, Cluster Bio	Niveau 3 - Salle 2 Prospective cosmétique : le bio à l'horizon 2025 ▶ Caroline GIRARD, Lauriane LUBERT, Cluster Bio	15h45
À partir de 18h30 : soirée after-work sur réservation			

JEUDI 26 MARS

LES TENDANCES ÉMERGENTES AU-DELÀ DU BIO

Comment les intégrer afin de mieux répondre aux besoins des nouveaux consommateurs ?

		Accueil café				
		9h30 - 10h Niveau 1 - Amphithéâtre Comment répondre au mieux aux questions des consommateurs pour parler du label AB ? ▶ Florent GUHL, Directeur, Agence Bio ▶ Adrien PETIT, Directeur, Cluster Bio				
		10h - 11h15 Niveau 1 - Amphithéâtre Les tendances émergentes en France et à l'international : quels impacts sur les nouveaux produits et services ? ▶ Caroline ROUX, Analyste Food & Drink, Mintel				
		11h30 - 12h15 Niveau 1 - Amphithéâtre Témoignages de précurseurs : vrac, vegan, zéro résidu de pesticides, écoconception... ▶ Antoine CHIRON, Responsable filières, Alpina Savoie ▶ Sébastien LEVY, Directeur de l'Offre et Achats, Naturalia ▶ Chloé LIARD, Responsable Projets & Développement, Réseau Vrac		11h30 à 13h Niv. 3 RDV B2B (20min/rdv)		
		12h15 - 13h Niveau 1 - Amphithéâtre Témoignages de précurseurs : RSE, commerce équitable, digital... ▶ Christophe AUDOUIN, Directeur général, Les Prés Rient Bio ▶ Bernard KIMMEL, Co-fondateur d'Arcadie et Président de Biopartenaire ▶ Margot LUSCAN, Directrice générale associée, Les Petits Bidons ▶ Nathalie ROSKWas, Responsable du développement, C'est qui le Patron ?!				
14h15		Buffet réalisé avec des produits bio, locaux et de saison		 13h45 Remise des trophées Tasting & Testing Tour		
- 15h30		Niveau 1 - Amphithéâtre Comment innover avec les ingrédients ? ▶ Gaëlle FREMONT, Ingrébio ▶ Pascale BROUSSE, Trend Sourcing	Niveau 3 - Salle 2 La RSE, comment passer de la bonne intention à l'action ? ▶ Isabelle FRAPPAT, FEEF ▶ Mathilde GSELL, Synabio	14h15 à 17h Niv. 3 RDV B2B (20min/rdv)		
- 17h		Niveau 1 - Amphithéâtre Comment intégrer l'écoconception dans son activité ? ▶ Frédéric CADET, agence Ecodesign	Niveau 3 - Salle 2 Comment les relations média et influenceurs apportent une valeur ajoutée au bio ? ▶ Isabelle BAREGES et Ludivine DI MEGLIO, agence ComRP			

Accompagnement global / Expertise / Conseil / Formation



Faites confiance à un spécialiste
pour expertiser, gérer et sécuriser
toutes vos analyses

Nos clients déclarent avoir :

- ➔ Optimisé leur temps
pour la partie qualité et analyses
- ➔ Fiabilisé leurs résultats
analytiques
- ➔ Gagné en sérénité

S
e
r
v
i
c
e

Disponible
Sécurisante
Experte
A votre écoute
Réactive
Efficace
Rigoureuse

Retrouvez toutes nos prestations sur www.squali.fr
Pour tous vos besoins, contactez-nous : commercial@squali.fr

ladrôme
LABORATOIRE

Re-découvrez la *BIO-diversité*
de nos gammes AROMA !!



NOS GAMMES AROMA
SE REFONT UNE
BEAUTÉ !

Pourquoi changer la nature
des plantes quand nous sa-
vons par expérience qu'elles
possèdent l'essentiel de
votre bien-être !
Depuis 25 ans, ladrôme
laboratoire développe au
cœur de la Biovallée® des
produits de bien-être bio,
issus de plantes aromatiques
et médicinales dans le plus
pur respect de la nature, de
la plante au flacon ! Plongez
dans notre univers AROMA
entièrement repensé, plus
frais, plus lisible, plus trans-
parent et, bien sûr, avec
toujours la même qualité de
produits.

Huiles essentielles - Huiles végétales - Eaux florales - Sprays d'ambiance Mélanges pour diffusion



JOUR 1 | MERCREDI 25 MARS

Qu'est-ce que la prospective ? À l'occasion de cette convention seront présentés la mise à jour des scénarios de l'étude prospective conduite par le Cluster Bio visant à anticiper l'état du marché du bio en 2025. Ces résultats sont le fruit d'un travail de long terme entrepris en 2014, faisant constamment évoluer un scénario tendanciel autour de différentes variables : la consommation, la distribution, le soutien des pouvoirs publics et l'évolution du pouvoir d'achat.

Atelier

Prospective distribution : les circuits plébiscités à l'horizon 2025

14h15 - 15h30 - Niveau 1 - Amphithéâtre

Un nouveau supercycle de consommation se développe, fondé sur un mot-clé phare : la proximité. Quelles conséquences pour les points de vente : comment vont-ils évoluer ? Comment les choisir ? Quels sont ceux les mieux adaptés aux différentes marques ?



▶ Sauveur FERNANDEZ
Econovateur



Atelier

Comment sécuriser ses approvisionnements ?

14h15 - 15h30 - Niveau 3 - Salle 2

Dans un contexte où l'offre se développe moins vite que la demande, il est indispensable de sécuriser ses approvisionnements bio. Découvrez les méthodes et les conseils pour identifier de nouveaux fournisseurs et bâtir des relations durables avec ses producteurs.



▶ Vincent LLAURY
SVP Concept



Atelier

Prospective alimentaire : le bio à l'horizon 2025

15h45 - 17h - Niveau 1 - Amphithéâtre

Les 4 scénarios initialement présentés pour l'alimentaire sont : le bio partagé, le bio gagnant, le bio business et le bio dilué. En 2018, le scénario du "bio partagé" se profilait : marché en extension et en compétition économique avec le conventionnel. Qu'en est-il en 2020 ?



Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes

- ▶ Adrien PETIT, Directeur
- ▶ Marithé CASTAING, Chargée du développement des entreprises



Atelier

Prospective cosmétique : le bio à l'horizon 2025

15h45 - 17h - Niveau 3 - Salle 2

En cosmétique, les 4 scénarios initiaux se basent sur le bio émergent, le bio référent, le bio libéral et le bio suspect. En 2018, la tendance penchait vers le scénario du "bio émergent" : le bio en extension sous contrainte d'identité et de distribution adaptée. En 2020, vers quel scénario la cosmétique bio se dirigera ?



Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes

- ▶ Caroline GIRARD, Chargée de mission Marketing et international
- ▶ Lauriane LUBERT, Chargée de mission Innovation



connect yoursource



Adoptez la Green test attitude

La première plateforme de tests
communautaires et privés dédiée aux produits
bio, naturels et éthiques.



JOUR 2 | JEUDI 26 MARS

Suite aux scandales sanitaires des dernières décennies, les produits biologiques sont devenus pour beaucoup une valeur refuge, gage de qualité pour les consommateurs. En réponse à cela, de nouvelles offres ont été déployées pour aller plus loin, soit complémentaires, soit alternatives à la certification biologique. Les acteurs du marché doivent être conscients de ces nouvelles tendances émergentes pour être capables de s'en inspirer et de se positionner par rapport à elles.

Ouverture Comment répondre au mieux aux questions des consommateurs pour parler du label AB ?

9h30 - 10h - Niveau 1 - Amphithéâtre

Les évolutions de la réglementation, les débats sur les serres chauffées, l'apparition de nouveaux labels : les consommateurs se perdent. Découvrez comment faire la lumière face à leurs différentes interrogations.



► Florent GUHL
Directeur, Agence Bio



► Adrien PETIT,
Directeur, Cluster Bio
Auvergne-Rhône-Alpes



Conférence Les tendances émergentes en France et à l'international : quels impacts sur les nouveaux produits et services ?

10h - 11h15 - Niveau 1 - Amphithéâtre

Versatile, le consommateur jongle dans la même journée, entre un rythme de vie effréné, ultra-connecté, orienté sur le plaisir et une prise de conscience des enjeux environnementaux. Cette dualité se traduit par de nouvelles tendances de consommation à travers le monde qu'il est nécessaire d'anticiper pour garder une longueur d'avance sur ses concurrents. L'agriculture biologique s'inscrit au cœur de ces tendances, mais n'est plus suffisante. Les acteurs de la filière ont décidé d'aller au-delà en vantant des promesses complémentaires, comme le local, le zéro déchet... ou en proposant des alternatives qui concurrencent le label.



► Caroline ROUX,
Analyste Food & Drink, Mintel



**Vous accompagner
vers l'éco-responsabilité**

GRUPE 
ECOCERT
Agir pour un monde durable

Qui sommes-nous ?

- Un spécialiste des bonnes pratiques
- Un entreprise engagée RSE
- Un acteur international



Envie de vous engager avec nous ? 

Appelez-nous
au 05 62 07 34 24

www.ecocert.com

Découvrez nos labels clés



Bioshok by  **markal**

En direct de notre filière au Sri-lanka,
découvrez nos **conserves de fruits** !



NOUVEAUTÉS
Conserves
de fruits

1035 Avenue des Alpes • 26320 Saint-Marcel-lès-Valence
Tel : +33 (0) 475 58 72 20 • Fax : +33 (0) 475 58 81 85

www.markal.fr



Table ronde **Témoignages de précurseurs : vrac, vegan, zéro résidu de pesticides, écoconception...**

11h30 - 12h15 - Niveau 1 - Amphithéâtre

Les motivations d'achat, les comportements alimentaires et les exigences des consommateurs évoluent. Tout cela se traduit dans la démocratisation du vrac, le nombre de références vegan lancées ou encore la façon de concevoir et de fabriquer ses produits. Les acteurs précurseurs de ces tendances vous présenteront ce qui les ont poussés dans cette voie et comment ils se positionnent par rapport au bio.



▶ Antoine CHIRON
Responsable filières,
Alpina Savoie



NATURALIA

▶ Sébastien LEVY
Directeur de l'Offre et Achats,
Naturalia



▶ Chloé LIARD
Responsable Projets & Développement,
Réseau Vrac

Table ronde **Témoignages de précurseurs : RSE, commerce équitable, digital...**

12h15 - 13h - Niveau 1 - Amphithéâtre

Au-delà du produit, les entreprises acquièrent de nouvelles pratiques pour améliorer leur impact social et/ou le faire-savoir. Écoutez le témoignage d'acteurs qui ont fait ce choix et profitez de leur retour d'expériences pour vous positionner sur ce sujet.



▶ Christophe AUDOUIN
Directeur général,
Les Prés Rient Bio



▶ Bernard KIMMEL
Co-fondateur d'**Arcadie**
et Président de **Biopartenaire**



▶ Margot LUSCAN
Directrice générale associée,
Les Petits Bidons



▶ Nathalie ROSKVAS
Responsable du développement
C'est qui le Patron?!



Atelier

Comment innover avec les ingrédients ?

14h15 - 15h30 - Niveau 1 - Amphithéâtre

Au cœur des produits de demain, les matières premières choisies devront être en phase avec les nouvelles attentes des consommateurs. Quels sont les ingrédients plébiscités et quels sont ceux qu'il va falloir bannir de ses produits? La culture de l'ingrédient secret arrive à sa fin. La traçabilité et la valorisation de chaque ingrédient sur ses apports fonctionnels et/ou nutritionnels seront un facteur-clé de succès pour se différencier et prendre des parts de marché.



▷ Gaëlle FREMONT
Ingrébio



▷ Pascale BROUSSE
Trend Sourcing



Atelier

La RSE, comment passer de la bonne intention à l'action ?

14h15 - 15h30 - Niveau 3 - Salle 2

Aujourd'hui, les consomm'acteurs ont pris la place des simples acheteurs d'hier. Ils n'achètent plus seulement un produit, l'acte d'achat est devenu un acte d'engagement pour des valeurs communes. La RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) fait partie de l'ADN des entreprises bio, qui doivent néanmoins en prendre conscience pour structurer et valoriser cette démarche auprès des consommateurs de leur marque. Quels sont les bénéfices d'une démarche RSE? Cela n'est-il pas l'apanage des grands groupes?



▷ Isabelle FRAPPAT
FEED



▷ Mathilde GSELL
Synabio



Atelier

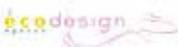
Comment intégrer l'écoconception dans son activité ?

15h45 - 17h - Niveau 1 - Amphithéâtre

30% de l'impact sur le climat d'un Français est dû à son alimentation. L'agriculture biologique contribue à réduire cet impact, mais il faut considérer l'ensemble du cycle de vie du produit pour améliorer sa performance environnementale. Penser le produit dans sa globalité, du champ jusqu'au moment où il sera jeté, permet de structurer son entreprise et de fédérer ses équipes autour d'un projet. Cette démarche vertueuse met sur la voie de l'innovation, de la différenciation... et souvent des économies financières.



▷ Frédéric CADET
agence Ecodesign



Atelier

Comment les relations média et influenceurs apportent une valeur ajoutée au bio ?

15h45 - 17h - Niveau 3 - Salle 2

À l'heure du digital, la caution des médias traditionnels est indispensable aux marques pour construire et améliorer leur notoriété. Pour autant, la prédominance des médias digitaux — les Français y passent en moyenne 4 heures par jour — a rendu les relations médias protéiformes. Les acteurs de la filière bio doivent plus que jamais être visibles, mais également acteurs dans la diffusion d'informations qualifiées et enfin, moteurs des nouvelles habitudes de consommation. Faites le point sur les spécificités et la complémentarité de ces médias pour savoir comment les intégrer à votre stratégie de communication.



▷ Isabelle BAREGES et Ludivine DI MEGLIO
agence ComRP





SOIRÉE AFTER-WORK



Rendez-vous, mercredi à partir de 18h30 au

RESTAURANT LA PARENTHÈSE

ZI Parc du 45° Parallèle,
3 rue Brillat-Savarin, 26300
Châteauneuf-sur-Isère (10 min
à pied du lieu de la convention)

Soirée sur réservation
uniquement (50€ HT),
pour participer, contactez
Bastien Boissonnier
au 06 01 30 70 18.

i

Stationnement

● **PARKING PRIVÉ DU PÔLE HEMERA**
2 rue René-Truhaut, 26300 Alixan
Parking de 140 places, ouvert de 8h
à 18h. **À partir de mercredi, 18h, le
parking sera fermé jusqu'au lendemain
8h. Tarif : gratuit.**

● **P4 VERCORS**

Rue René-Truhaut, 26300 Alixan
À 2 min. à pied du pôle Hemera,
alternative possible pour stationner
pendant les 2 jours. Tarif max. par
tranche de 24h : 9 € (gratuit 3h).


le moulin à purées d'oléagineux

Offrez la possibilité à vos clients de
réaliser eux-mêmes
leurs **purées d'oléagineux**
et **pâtes à tartiner** en libre-service



Objectif
0 déchet

AVEC LE SOUTIEN DE NOS PARTENAIRES



COVID-19

CORONAVIRUS, POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES



**Lavez-vous très régulièrement
les mains**



**Toussez ou éternuez
dans votre coude**



**Utilisez un mouchoir
à usage unique et jetez-le**



**SI VOUS ÊTES MALADE
Portez un masque
chirurgical jetable**



**Vous avez des questions
sur le coronavirus ?**

[GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus)

0 800 130 000

(appel gratuit)

Suivez
l'événement
sur les réseaux
sociaux

   #BIONDDAYS

AVEC LE SOUTIEN DE



PRÉCAUTIONS À RESPECTER DURANT LA CONVENTION



GARDER
SES DISTANCES



SE LAVER LES
MAINS OU
UTILISEZ UNE
SOLUTION
HYDRO-
ALCOOLIQUE



ÉVITER
LES POIGNÉES
DE MAIN



FAVORISER
LES SOURIRES
POUR VOUS
SALUER

www.bionddays.com



La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes

