

BILAN 2022

Manger Bio et Local C'est L'idéal Bilan de l'édition 2022



Manger bio et local, c'est l'idéal ! est une opération de communication qui a pour objet de mettre en lumière l'agriculture Biologique en Normandie. Cette année, l'opération de communication a eu lieu du 10 septembre au 8 octobre 2022.

Cette opération a pour objet de valoriser les opérateurs certifiés en AB et plus particulièrement les opérateurs qui pratiquent les circuits courts.

Elle participe à la pérennisation des exploitations biologiques du territoire normand, au maintien d'une agriculture de qualité, à l'heure où aujourd'hui près d'un produit bio sur deux est acheté en GMS.

LES OBJECTIFS DE LA CAMPAGNE DE COMMUNICATION CETTE ANNÉE

Déclinaison grand public :

- Permettre au grand public de découvrir la diversité des aliments produits et certifiés en AB de notre région : légumes, produits laitiers, produits carnés, produits cidricoles, etc....
- Sensibiliser le grand public et les nouveaux consommateurs au mode de production de l'agriculture Biologique.
- Réduire le nombre de manifestations et fédérer les opérateurs certifiés d'un même territoire sur un événement local → Evénements plus impactant

Déclinaison restauration collective :

- Sensibiliser les acteurs en charge d'une restauration collective au mode de production de l'agriculture Biologique
- Créer des relations commerciales entre les opérateurs certifiés en AB de Normandie et les responsables de restauration collective
- Permettre aux responsables de restauration collective de découvrir de nouveaux produits et les tester

Cette action a eu lieu sur l'ensemble du territoire Normandie, sur les 5 départements.

BILAN ACTION « GRAND PUBLIC »

16 événements ont eu lieu sur l'ensemble du territoire normand.



Objectif atteint ?

Oui globalement, nous avons réussi à créer des événements fédérateurs le jour J sur l'ensemble des manifestations. Les différents marchés mis en place ont pu mettre en valeur la diversité des produits biologiques sur de nombreux territoires.

Éléments positifs

- Près de **4000 visiteurs** sur l'ensemble des manifestations.
- **Participation des producteurs biologiques de nombreux territoires**, sur les marchés dans la plupart des manifestations
- Des producteurs **accueillants** mobilisés
- Coût de la communication maîtrisé

Éléments à améliorer

- Mobilisation des producteurs en amont des manifestations. Certains groupes étaient plus moteurs que d'autres
- Pérenniser les moyens financiers pour mettre en place cette action de façon plus sereine
- Communication (relation presse/web/réseaux sociaux (partage avec les producteurs à améliorer et structurer afin de gagner en visibilité.))

APPRECIATION GÉNÉRALE

Le changement d'organisation nécessite forcément plus de temps d'animation de la part de Bio en Normandie. Nous avons réussi à mobiliser plus d'une centaine de producteurs sur l'ensemble du territoire, ce qui est pour nous une réelle satisfaction. **Nous remercions tout particulièrement l'ensemble des producteurs qui se sont investis sur les groupes de travail et les producteurs et structures qui ont accueilli un événement Manger Bio et Local, C'est l'idéal !**

Bio en Normandie reconduit l'an prochain une nouvelle édition de Manger Bio et local. **Si vous souhaitez accueillir sur votre ferme un événement, n'hésitez pas à contacter d'ores et déjà les animatrices de Bio en Normandie.** Pour rappel, les producteurs en circuits peuvent également accueillir un événement.

Caroline PARIS,

Chargée de mission en circuits courts

Florine LEVEN,

Conseillère restauration hors domicile et circuits courts

RETOUR ENQUÊTES PRODUCTEURS

16 producteurs sur 19 se disent satisfaits par la mise en place de cet événement sur leur territoire.
12 sur 19 disent avoir atteint leur objectif de départ.

Éléments positifs

- Fédérer les producteurs locaux au sein d'un même événement
- La convivialité lors des réunions de travail et le jour J de la manifestation
- Pour certains groupes, avoir su mobiliser les visiteurs en nombre

Éléments à améliorer

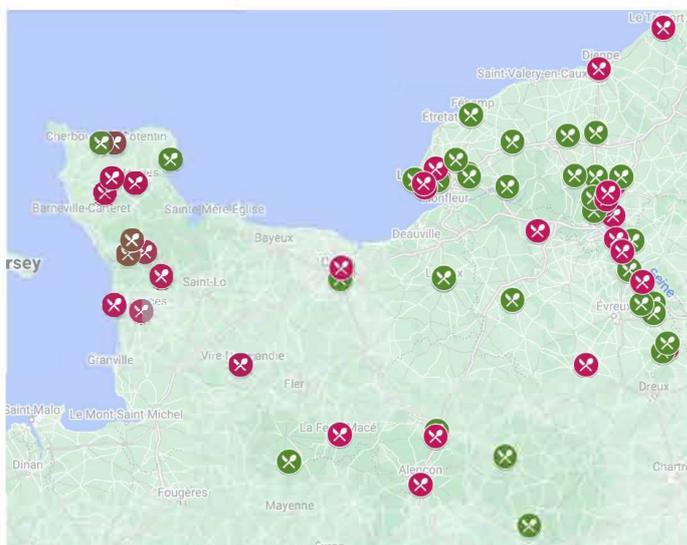
- Mobilisation des producteurs en amont des manifestations pour gagner en visibilité
- Plus de moyens financiers et humains pour l'organisation des prochains événements
- La communication – relation presse et réseaux sociaux notamment, outils de communication...



BILAN ACTION « RESTAURATION COLLECTIVE »

Record de participants pour la semaine « Manger Bio et Local, c'est l'Idéal » en restauration collective !

Cette année, ils furent **65 établissements** à organiser dans leur restaurant collectif un événement mettant en valeur les produits bio normands. Pendant une journée ou toute la semaine, les convives des écoles primaires, des collèges, des lycées mais aussi des crèches, d'entreprises ou d'administrations ont pu bénéficier de repas à base de produits bio locaux, ainsi que d'animations et de rencontres avec les productrices et producteurs bio.



En violet : établissements avec animation | En vert : établissements sans animation

Avec le soutien de Bio en Normandie pour la recherche de fournisseurs, les équipes en cuisine ont apprécié travailler des produits de qualité, tester de nouvelles recettes et expérimenter des mélanges inattendus pour varier les habitudes. La diversité de l'offre biologique locale, d'autant plus importante à cette période, et la motivation des agents ont permis de proposer un repas « festif » aux convives et d'échanger avec ces derniers de son contenu. Autre point fort de cette semaine : la sensibilisation et la curiosité des convives ! Kits de communication remis aux établissements, mise en relation avec des producteurs et productrices, interventions sur site des conseillères restauration collective, Bio en Normandie a multiplié les moyens pour sensibiliser les convives à une agriculture respectueuse de l'environnement et de la santé.

Au final, une semaine de valorisation des produits bio normands placée sous le signe de la satisfaction ! Merci aux producteurs et productrices bio qui se sont mobilisé-e-s pendant cette semaine !

Cette opération a bénéficié du soutien financier de l'Agence de l'Eau Seine-Normandie, de la Région Normandie, des Conseils Départementaux du Calvados, de la Manche et de la Seine-Maritime et de la Métropole Rouen Normandie.

Marie THOMASSIN,

Conseillère restauration collective

Gladys LEGALLOIS,

Conseillère restauration hors domicile