

## ASSEMBLEE GENERALE 26 et 27 septembre 2019

### 26 septembre

#### AG au domaine de Verchant puis soirée au restaurant *La gazette* dans Montpellier

08h45 – 09h30	Accueil <a href="#">au domaine de Verchant</a>
09h30 – 09h45	Intentions et déroulé de la journée
09h45 – 10h45	Rapports moral, d'activité, financier et d'orientation : présentation et vote
10h45 – 11h15	Evolutions des statuts (cadre d'adhésion, relations aux régions et barèmes) : présentation et vote
11h15 – 11h30	Pause
11h30 – 12h	Election du Conseil d'administration
12h00 – 12h30	La révision du règlement bio - Bilan du SYNABIO

12H30-14h : Buffet bio

### Quel(s) cahier(s) des charges bio dans 10 ans ?

14h – 15h	<b>Les attentes des consommateurs : quels signaux pour l'avenir du cahier des charges bio ?</b> - Table ronde et échanges avec les participants
15h – 16h30	<b>Ateliers de co-construction</b>  L'ensemble des participants présents à l'AG, entrepreneurs, salariés, partenaires seront conviés à réfléchir et co-construire en groupes des stratégies sur l'avenir du cahier des charges bio.
16h30-17h	<b>Restitution des groupes</b>  Les groupes partageront leurs travaux et les adhérents seront invités choisir parmi les différentes stratégies proposées.
17h- 17h15	<b>Clôture</b>
17h30	<b>Retour au centre-ville en navette</b>

A partir de 19h, dîner à la Gazette Café

## 27 septembre

### 9h-12h : visites d'entreprises au choix

- **PAIN ET PARTAGE** : une boulangerie bio qui fournit la restauration collective de Montpellier en pain bio tout en professionnalisant des salariés en réinsertion
- **TERRACOOPA** : une coopérative d'activités et d'emploi spécialisée dans l'agriculture bio (maraîchage, oléiculture ou viticulture bio) et les métiers de l'environnement.
- **APIMAB** : fabricants de produits alimentaires et cosmétiques à base de produits de la ruche
- **LE MOULIN DE SAURET** : un meunier mixte qui a permis de développer la filière blé bio dans le Gard et l'Hérault, avec le soutien de l'association des entreprises bio d'Occitanie
- **LE DOMAINE DE L'OULIVIE** : une oliveraie familiale qui est passée en bio en 2012 et qui continue d'expérimenter selon les valeurs qui l'animent notamment autour de la permaculture. Le domaine nous accueillera pour le déjeuner.
- **LES ENTREPRISES BIO DU MIN** : Le MIN de Montpellier s'est ouvert aux transformateurs bio, dont plusieurs jeunes pousses qui développent leurs synergies et complémentarités.

### 12h30 – 14h : buffet à l'Oulivie, exploitation 100% bio



#### Pour participer à l'AG, vous devez

- Vous inscrire : <https://www.synabio.com/assemblee-generale-synabio-2019>
- Réserver un hôtel, de préférence dans le centre de Montpellier, pour la nuit du 26 au 27/9

Le 26 septembre matin, nous prévoyons des navettes depuis la gare et l'aéroport. Idem dans l'autre sens le 27 septembre, après le buffet au domaine de l'Oulivie. Des navettes vous emmèneront également sur les lieux de visites le 27 matin.