



La plateforme des
nouvelles pratiques
alimentaires
accélérée par
GULFSTREAM.
GROUP

Observatoire des chef.fe.s engagé.e.s « Cuisinons Plus Bio »

Étude annuelle 2023-2024



1. Méthodologie
2. Rappel du contexte
3. Portraits des chef.fe.s
4. Regards croisés
5. Benchmark initiatives inspirantes
6. Retour d'expérience Euro-Toques
7. Focus Loi EGAlim
8. Recommandations
9. À propos

A pair of hands is shown from a top-down perspective, cupped together and holding a mound of dark, rich soil. The background is a deep, dark brown, creating a moody and focused atmosphere. The lighting highlights the texture of the soil and the skin of the hands.

Partie 1

RAPPEL DU CONTEXTE

CONTEXTE

L'Agence Bio a engagé la campagne "Cuisinons Plus Bio" constatant qu'en France, les 170 000 restaurants ne proposent que 1% de denrées bio à leur carte et les 80 000 cantines en achètent entre 7% (1) et 13% (2) selon les sources.

Face à ce constat, l'Agence Bio souhaite mobiliser les chef.fe.s, restaurateurs et professionnels du secteur pour qu'ils deviennent des acteurs de la transition agroécologique en faisant la part belle au bio dans leur menu.

"Quoi de mieux que des pratiques et retours d'expérience éprouvés pour convaincre les professionnels de la restauration que les produits issus de l'agriculture biologique, au-delà d'être source de plaisir, de partage et de convivialité, sont également des atouts pour adopter une démarche culinaire durable, accessible et responsable" déclare Laure Verdeau, Directrice de l'Agence bio.

La première étude annuelle de l'observatoire "Cuisinons Plus Bio" a précisément pour objet de décrypter les pratiques et retours d'expérience de chef.fe.e engagés, mais aussi plus largement de comprendre les freins et les leviers de l'engagement des professionnels du secteur pour une restauration écoresponsable.

(1) Source : Agence bio / ANDI - Chiffres du bio panorama 2022 ; (2) Source : Ministère de l'Agriculture, 2023

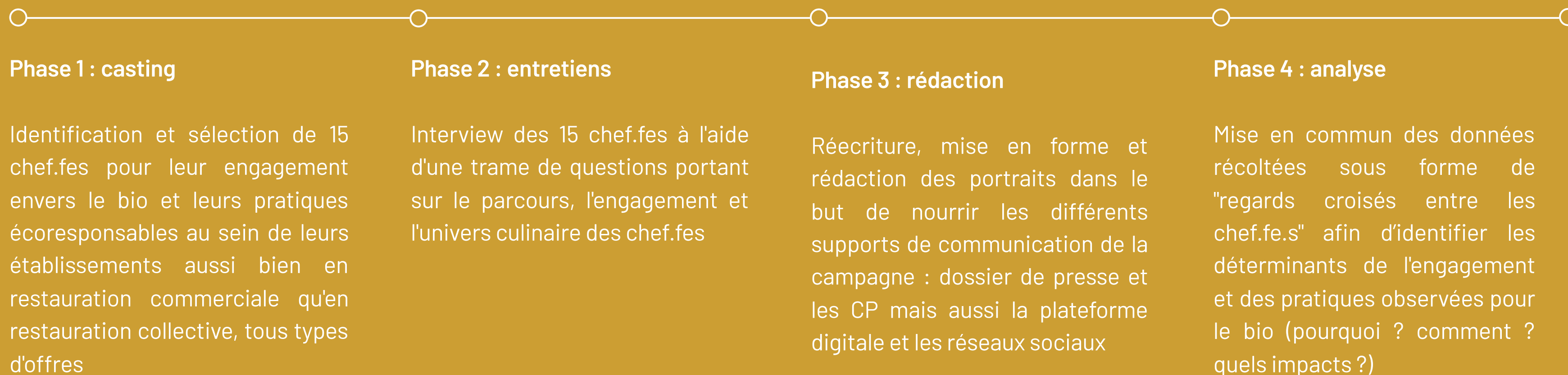
Partie 2

MÉTHODOLOGIE



MÉTHODOLOGIE 1/2

Cette 1ère étude annuelle 2023-2024 de l'Observatoire des chef.fe.s engagés "Cuisinons Plus Bio" a été réalisée par Freddy Thiburce, Co-fondateur de Manger du sens et Expert-Conseil en Stratégies d'innovation auprès de Gulfstream Group, et Jeanne-Eloïse Guérin, Cheffe de projets au sein de Manger du sens.



MÉTHODOLOGIE 2/2

D'un point de vue méthodologique, il était initialement préconisé que l'étude annuelle s'appuie sur 4 briques d'action :

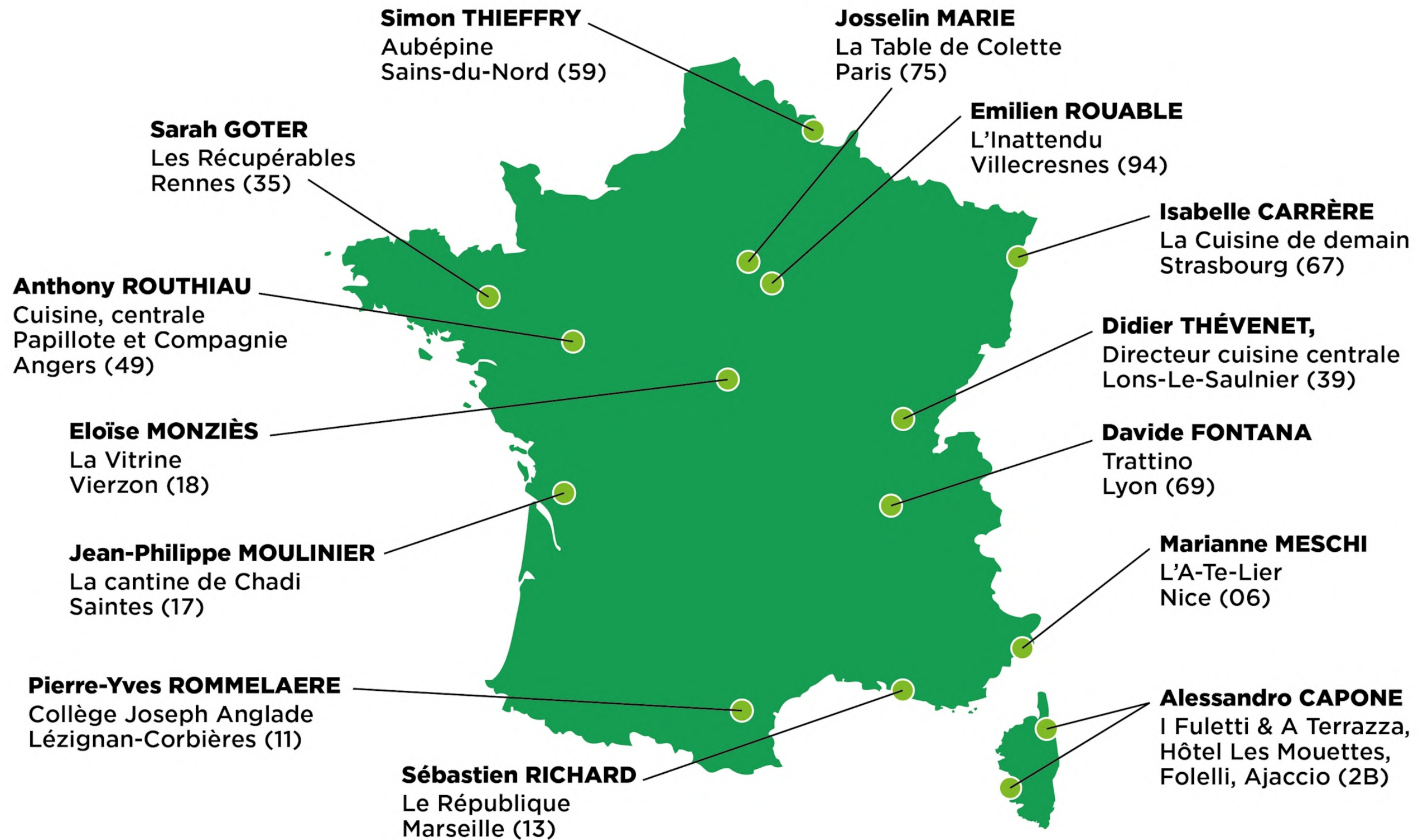
1. Des entretiens qualitatifs avec un minimum de 8 chef.fe.s
2. La réalisation d'un minimum de 4 entretiens experts approfondis en lien avec les organisations professionnelles ou des référents sectoriels
3. La réalisation d'une veille/benchmarking (concepts de restauration responsable, initiatives de valorisation du bio en cuisine, démarche RSE en restauration, etc.)
4. Un groupe de discussion avec 20-30 élèves d'une classe en école hôtelière ou CFA.

Cette préconisation avait été initialement projetée au moment de la recommandation pour une étude orientée sur la "marque employeur en restauration". Pour la 1ère édition de l'étude annuelle, nous avons priorisé de comprendre les leviers et les freins de l'engagement ce qui justifie l'ajustement méthodologique suivant :

1. Des entretiens qualitatifs avec un 15 chef.fe.s
2. La réalisation d'une veille/benchmarking de 8 initiatives inspirantes
4. Un retour d'expérience du partenariat annuel avec l'association Euro-Toques
- 5- Un focus sur la Loi Egalim pour en extraire les faits saillants.

Partie 3

PORTRAITS DE CHEF.FE.S



JEAN-PHILIPPE MOULINIER EXCELLE À LA CANTINE DE CHADI

Chef de cuisine du Lycée Horticole et du Paysage Le petit Châtignac à Saintes (17), Jean-Philippe Moulinier développe "l'intelligence collective et le bon sens au service du goût et d'une consommation en conscience". C'est ainsi que le Jury 2021 du Trophée national REGAL, Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire, a salué la démarche innovante, remarquable, unique et inspirante mise en place. Cette récompense témoigne d'un engagement dans une aventure humaine et professionnelle construite au fil du temps et avec ferveur.



Après un parcours classique en cuisine consécutif à une formation en école hôtelière et à différentes expériences en restauration gastronomique étoilée, cela fait « Plus d'un quart de siècle que j'ai fait le choix de la restauration collective pour répondre à mes aspirations de l'époque : pouvoir poser l'ancre, fonder une famille, jardiner, bricoler, avoir du temps pour bien-vivre ». Après avoir passé le concours de la fonction publique et occuper plusieurs postes, découvre l'univers des cuisines centrales, Jean-Philippe Moulinier est recruté comme Chef de cuisine à « La cantine de chadi » en septembre 2011. « Dès mon arrivée, je vois le potentiel de ce lycée qui détient sa propre exploitation de maraîchage bio, un environnement d'autant plus propice que l'on me met en confiance et que l'on me donne carte blanche pour lancer une démarche de qualité. On se fixe un objectif et on mesure. Si on atteint l'objectif, on maintient et on passe à un autre objectif. C'est un crantage, un système avec des petits outils, pour progresser, s'améliorer ». Cette approche, Jean-Philippe en a fait une feuille de route permanente en prenant le soin de pratiquer l'auto-évaluation systématique à l'aide de tableaux Excel qu'il maîtrise sur le bout des doigts tout autant que le B.a-Ba de la sauce Béchamel.

Faire confiance et faire plaisir

La recette ? « Responsabiliser son équipe, embarquer tout le monde, pratiquer une cuisine responsable, poser des défis, faire confiance, établir la fiche technique ensemble, évaluer et modifier collectivement, c'est donner la priorité à l'humain, instaurer un climat propice à la créativité et à la sérénité. Ce sont aussi des valeurs du bio. C'est proposer quelque chose de sain, anti-manipulation. C'est donner et prendre du plaisir. Je dois montrer l'exemple » précise Jean-Philippe. Avec 300 couverts servis le midi et 150 le soir, La cantine de Chadi est 64,5% de bio en 2022, versus 61 % en 2021. Une progression constante depuis 2011 avec un prix de revient maîtrisé. Pour y parvenir, le suivi est méticuleux, à l'aide de ces tableaux Excel, le chef de cuisine fait parler les chiffres, assure le suivi des coûts et des budgets. Ainsi, il a gagné la confiance des équipes et de sa hiérarchie. La maîtrise du budget est cruciale car la démarche de progression constante engagée en bio se fait sans augmentation budgétaire dédiée. L'implication dans les réseaux, la lutte contre le gaspillage, les achats en vrac bio, le commerce équitable, la végétalisation des assiettes, l'achat d'animaux entier, le défi culinaire, la suppression du plastique en cuisine, et le calcul quotidien de l'empreinte carbone de chaque menu, font partie des leviers.

Le résultat est flamboyant : labelisé bio en 2018, labellisé Mon restau responsable en 2019 (Restau'Co et FNH), labelisé Commerce équitable en 2020 (France Equitable), labellisé Démarche Anti-Gaspi en 2021, labelisé Assiette verte en 2022 (Assiette végétale).

Travailler « main dans la main »

L'excellence des relations avec les fournisseurs et les partenaires tient tout particulièrement à cœur et Jean-Philippe en dresse les louanges : apports réciproques d'expertises, expressions des souhaits des uns et des autres, échanges et services mutuels, etc. La logique est aussi simple qu'implacable. Dans les faits cela se traduit aussi bien avec ses collègues en charge du maraîchage qu'avec biocoop, son plus gros fournisseur via « Mangeons bio ensemble », la plateforme de distribution de produits biologiques et locaux issue du Poitou-Charentes pour la restauration collective publique et privée régionale.

Le chef de cuisine évoque aussi le réseau développé avec bio Partenaires ainsi que la relation établie avec une petite quinzaine de producteurs en direct, de gré à gré, y compris d'autres lycées agricoles. Il cite tout particulièrement le partenariat durable et de confiance avec l'ENILIA de Surgères. Avec cette école de laiterie, « on parle de produits », à tel point qu'ils ont développé ensemble une crème dessert avec un faible taux de sucre et, de surcroît, l'utilisation de sucre bio issu du commerce équitable. « Je suis un fervent défenseur de la santé humaine, de la santé de la terre, de la santé de mes élèves, c'est une mission. Ça ne va pas l'un sans l'autre, de bons produits, de la qualité nutritionnelle et sanitaire, c'est important. Ma responsabilité c'est d'être présent, de parler avec les élèves, je suis présent au départ et au retour des plateaux, à chaque service. Je fais du « contrôle qualité à l'instant T ». C'est la moindre des choses. C'est cela notre mission de service public. On doit s'assurer que ce que l'on fait, fait effectivement plaisir aux élèves, plus particulièrement sur les menus végétariens. On doit instaurer ce climat de confiance, y compris avec les élèves. On se parle. On tient compte de leurs remarques. Tout du long, c'est un état d'esprit Gagnant/Gagnant. Le déficit est souvent dans la communication. Il est essentiel d'informer, ex. la tomate elle vient de chez untel, à x kilomètres. Je les aies préparées comme ceci. De s'appuyer aussi sur le corps professoral pour toute sorte de projet, de créer l'émulsion avec les élèves, les impliquer. Ils doivent être parties prenantes du projet. Il faut donner de la valeur gustative et humaine. Il faut apporter de la joie. »



**JEAN-PHILIPPE
MOULINIER**



**RESTAURATION
COLLECTIVE**

La cantine de Chadi



LOCALISATION



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**

Jean-Philippe Moulinier, Lycée agricole « Le Petit Chadignac », Saintes (17)

« Avec 300 couverts servis le midi et 150 le soir, « La cantine de Chadi » propose 64,5% de bio en 2022, versus 61% en 2021. Une progression constante depuis 2011 avec un prix de revient maîtrisé. Pour y parvenir, le suivi est méticuleux, à l'aide de tableaux Excel, je fais parler les chiffres, j'assure le suivi des coûts et des budgets. .../... La maîtrise du budget est cruciale car la démarche de progression constante engagée en bio se fait sans augmentation budgétaire. »

500 repas/jour, plus de de 60% en bio depuis 2021

- ☑ Contexte favorable 1 ferme horticole, 1 maraîchage bio + carte blanche
- ☑ Démarche qualité « on se fixe un objectif, on mesure, si on atteint l'objectif, on maintien et on pas à un autre objectif »
- ☑ Dextérité et intérêt personnel pour le « tableau Excel » : suivi des coûts, des budgets et des chiffres à interpréter
- ☑ La lutte contre le gaspillage alimentaire
- ☑ Le défi culinaire de la végétalisation en tant que plaisir gustatif et source d'économie
- ☑ L'achat d'animaux entiers
- ☑ La collaboration avec d'autres écoles de la région (ex. Enil de Surgères)
- ☑ Un travail de fond de sensibilisation des équipes et des élèves

ISABELLE CARRERE, LA CUISINE DE DEMAIN AU MENU.

« Je suis persuadée que la façon de nous nourrir peut agir rapidement et efficacement sur les gaz à effet de serre et réduire notre bilan carbone, et que cette action ne dépend que de chacun d'entre nous. », c'est ainsi que la strasbourgeoise, Isabelle Carrère, introduit directement son propos. Le ton est donné. La voix est posée, calme et déterminée. Cette conviction, elle en a fait le leitmotiv de sa reconversion professionnelle après une carrière dans le marketing d'un groupe international.

Un nouveau statut de maman et une formation d'éco-conseillère en poche, elle s'est lancée avec deux autres associés dans un projet entrepreneurial à impact au nom sans ambiguïté, « La cuisine de demain ». Du repas individuel au buffet traiteur, les engagements raisonnent comme autant de valeurs forgées d'un commun accord entre les nouveaux associés :

- tous les plats sont certifiés bio,
- tous les contenants sont réutilisables,
- 95% de produits viennent de moins de 100 kms de Strasbourg,
- et l'utilisation modérée des produits issus de l'élevage.



Des recettes en 100% bio & local sur le Grand-Est

Lancé en mars 2020, au tout début de la crise sanitaire, « *au meilleur moment* », comme le souligne non sans humour Isabelle, la jeune équipe mobilise déjà 8 salariés et élabore des cartes mensuelles à partir d'un sourcing de produits bio et locaux. Il faut 20 ingrédients en moyenne pour une carte mensuelle qui comprend 2 entrées, 6 plats et 4 desserts. La cuisine de demain a identifié plus de 100 produits alsaciens et lorrains, travaillent en direct avec des producteurs indépendants et plusieurs grossistes engagés en 100% bio et local, ou en local et bio. Dès le début, il a fallu être agile et s'adapter face à la crise. Labellisée bio « La cuisine de demain » est contrôlée par le Bureau Véritas, elle est également l'une des 12 lauréates du Label Eco-défis des artisans et artisans-commerçants lancé par l'Eurométropole de Strasbourg et la Chambre de Métiers d'Alsace avec le soutien de l'agence de l'eau Rhin-Meuse, du fonds européen de développement régional (FEDER) et du programme Climaxion.

Des convictions et de l'envie

Isabelle Carrère a été sélectionnée comme ambassadrice de « Cuisinons Plus Bio » et d'emblée s'excuse de « *ne pas être cheffe de cuisine* ». Cela n'altère pas sa volonté d'aider à « *faire comprendre ce qui se cache derrière le bio. Il y a tout un monde derrière le bio. Ce que ça implique ? C'est plus respectueux de demain. C'est plus manuel. C'est une honnêteté à expliquer* ». La jeune femme est rodée à l'exercice, ayant la volonté de pratiquer avec ses collègues « *La cuisine la plus vertueuse possible. Nous voulons du bio local. Nous voulons réinventer des codes pour un monde meilleur et montrer qu'on peut y arriver. Je me rêve à me dire que La cuisine de demain sera déclinée sur toute la France* ».

Un impact environnemental et social

Le recrutement de l'équipe et sa fidélisation est facilitée par la cuisine engagée pratiquée et « *notre quête de sens* », la relation directe établie avec les producteurs et les liens qui en découlent. Les horaires jouent également car l'équipe travaille du lundi au vendredi de 7h à 15h et bénéficie de son week-end entier, ce qui est peu fréquent en restauration.

Néanmoins, il y a quelques contraintes, « *beaucoup de pluche car nous travaillons quasiment que des produits bruts, donc ça joue aussi, c'est un challenge le 100% bio et local* ». Isabelle Carrère évoque l'accueil réservé à l'activité traiteur 100% bio & local, « *C'est une bonne surprise ! Il y a un attrait des élus et des collectivités locales pour cette activité. C'est super, on communique sur nous, on nous soutient. Rien à redire de ce point de vue* ». Néanmoins, Isabelle regrette que cela ne se traduise pas toujours dans les contrats. Il y a un décalage dit-elle, entre les discours et les pratiques : « *Il faut arrêter de manger du melon en hiver et en finir avec les coupelles en plastique* ». Le 100% bio et local implique également de « *mettre le juste prix pour que tout le monde gagne sa vie* ». Elle avoue qu'elle « *s'amuse bien dans cette nouvelle vie* », tout en concédant que « *la paperasse, il y en a des tonnes et des tonnes, et que rien que pour obtenir une aide il faut passer 6 mois à remplir le dossier...* ». Malgré tout, une dynamique est créée, La cuisine de demain trace son sillon, s'investit au sein d'un petit réseau de traiteurs engagés, et à l'espoir que « *ses recettes 100 % bio et local de Curry de légumes, de Risotto au blé, de Confit d'aubergines au thym, pois chiche et sésame, soient testées par le plus grand nombre, pour bien manger aujourd'hui et mieux vivre demain* ».



**ISABELLE
CARRERE**



**RESTAURATION
COMMERCIALE**

La Cuisine de demain



LOCALISATION



**Isabelle Carrère,
Co-fondatrice, « La Cuisine de demain », Strasbourg (67)**

« Je suis persuadée que la façon de nous nourrir peut agir rapidement et efficacement sur les gaz à effet de serre et réduire notre empreinte carbone, et que cette action ne dépend que de chacun d'entre nous. »

« La Cuisine de demain » est certifiée bio et labellisée Eco-défis artisans & commerçants de l'Eurométropole

- ☑ *Projet entrepreneurial à impact*
- ☑ *Sourcing de + de 100 produits bio et locaux alsaciens et lorrains à – de 100 kms de Strasbourg*
- ☑ *Tous les contenants sont réutilisables*
- ☑ *Utilisation raisonnée des produits issus de l'élevage*
- ☑ *Recrutement facilité par le sens du projet et le week-end disponible*
- ☑ *Beaucoup de « pluches » car ne travaille que des produits bruts*
- ☑ *Engagement au sein d'un petit réseau de traiteurs engagés*
- ☑ *Aider les élus à mettre en cohérence « les discours et les actes »*

CE QUE LA NATURE IMPOSE A L'INATTENDU EMILIEN ROUABLE...

A Villecresnes, à 25 km au Sud-Est de Paris, né d'un désir de liberté, le restaurant L'Inattendu fait son trou. A la baguette, le Chef Emilien Rouable, y revendique une cuisine gastronomique duale selon ses propres mots, tout à la fois lié à son caractère « *un peu rude* », et en même temps, une part de douceur plus « *féminine* », héritage des femmes de son enfance. Le chef, à la fibre humaine, « *aime les gens passionnés, passionnants, qui travaillent bien* ». Pour Emilien, membre actif de Euro-Toques, l'association engagée pour les produits frais et de saison, « *ne pas mettre 3 tonnes de glyphosate, c'est juste normal, et le bio, c'est l'humain, il ne faut pas l'oublier* ».

Au premier échange, le dynamisme et l'engagement du chef sont perceptibles. Passé par les cuisines du Maxim's, du Fouquet's et de l'Orangerie, Emilien Rouable - qui ouvre son premier établissement - tient tout particulièrement, au travers de ses créations, à rendre hommage aux femmes qui l'ont élevé. Il s'est également donné pour mission de mettre en avant des produits de saison, cultivés ou bien élevés de manière durable et responsable.



Crédit : Emilien Rouable

Le combat de la défense du produit

Il y a quelques années, il a rapidement adhéré aux propos convaincants de Guillaume Gomez et de Michel Roth pour, s'allier avec eux, et mener « *le combat de la défense du produit* » au sein d'Euro-Toques. Selon Emilien, c'est la base. « *Pour préparer un lièvre à la royale, je veux la peau, pour un Saint-Nectaire, je veux du lait cru* » s'empresse de revendiquer le chef pour donner corps à ce qu'il considère être des fondamentaux.

L'idée de l'engagement associatif, « ce n'est pas pour avoir des médailles, mais bien d'avoir un vrai programme à défendre, c'est ce que je recherche, et avec Euro-Toques, ça me plaît. Je ne veux ni d'une cuisine américanisée, ni de lait pasteurisé ». C'est dans ce contexte que Emilien vient d'être sélectionné en tant que « Chef ambassadeur de Cuisinons Plus Bio », le projet européen qui soutient la transition agroécologique et les pratiques éco-responsables au restaurant, notamment en augmentant la part de bio dans les menus.

Ce que la nature m'impose

Seuls les produits du moment guident sa cuisine au quotidien. Ce pourrait être le leitmotiv de Emilien qui a fait le choix de ne pas avoir de carte. Plus exactement, il propose sa « Carte blanche à 47 € » et « Au-delà de la carte blanche à 89 € ». Pour les fruits et légumes, il travaille en direct avec La Ferme Hozabeilles (@la_ferme_hozabeilles), spécialisée en production maraîchère biologique et disposant de sa boutique épicerie bio située dans le Val-de-Marne. Il privilégie également des poissons issus d'une pêche durable et des viandes élevées avec amour. Emilien revendique de « chercher avant tout des gens qui travaillent bien, car il veut de la simplicité et du goût avec des produits exceptionnels, et il s'avère, qu'ils sont souvent en bio ». Dans sa philosophie, ne proposer qu'une « tranche de tomate dans l'assiette parce que la tomate est tout simplement sublime, ce n'est pas un problème, même en gastro ».

Oser y aller !

Emilien Rouable poursuit son raisonnement, il considère que tout cela c'est de l'anti-marketing, et qu'il faut savoir oser et savoir expliquer. Il donne l'exemple de « *L'œuf, tellement simple et essentiel. Presque providentiel, un vrai petit miracle de la nature si la poule vit bien, en plein air ! Il ne peut y avoir de cage. C'est un contresens* ». Et le revendique comme l'un de ses plus gros combats. Le chef projette sa vision de la cuisine comme un cycle, « *je commande des produits, en fonction des produits, je m'adapte* ». Il aime cet exercice de travail sur le fil, l'enjeu que cela représente, le lien qu'il entretient avec les producteurs, les histoires d'hommes et de femmes qui y sont attachées, c'est vraiment cette quintessence qui le motive, l'inspire et le porte. Son univers culinaire est gourmand et éloquent « *Ce midi, c'était une raviole végétale autour d'un coulis de pastèque, un chèvre frais magnifique, un sorbet de tomates et des olives Kalamata. Un pâté en croûte avec une saucisse fumée, du veau et du cochon. Un cabillaud fenouil au curcuma de la Réunion. Un tressé de haut de cuisse de volaille fermière et sa farce maison, car il ne faut pas s'embourgeoisé, il faut chercher le goût et la gourmandise.* ». En ce sens, « *le bio c'est l'humain, il ne faut pas l'oublier, c'est à partir de là que c'est beau* » déclare-t-il. L'inattendu Emilien Rouable a trouvé sa voie. La destinée est toute tracée.



**EMILIEN
ROUABLE**



**RESTAURATION
COMMERCIALE**

L'inattendu



LOCALISATION



île de France

Emilien Rouable,

Chef, Membre d'Euro-Toques France, restaurant « L'inattendu », Villescresne (94)

« Je revendique une cuisine un peu duale, liée à mon caractère un peu rude, et en même temps, une part de douceur, héritage des femmes de mon enfance. Seuls les produits du moment guident ma cuisine au quotidien. Je n'ai pas de carte. Je cherche avant tout des gens qui travaillent bien, comme La Ferme Hozabeilles, spécialisée en production maraîchère biologique. Je cherche avant tout la simplicité et le goût avec des produits exceptionnels, et ils s'avèrent, qu'ils sont souvent bio. »

Produits frais et de saison dont + de 20% en bio pour une cuisine créative et instinctive

- ☑ Une attention particulière apportée aux producteurs
- ☑ L'engagement pour la défense du produit au sein de Eurotoques
- ☑ Une cuisine en cohérence qui fait la part belle aux produits du moment
- ☑ Un travail d'orfèvre sur le fil comme source d'inspiration
- ☑ Une fibre humaniste incarnée « le bio, c'est l'humain, il ne faut pas l'oublier, c'est à partir de là que c'est beau »

DIDIER THEVENET EST TOMBE A 28 ANS DANS LA MARMITE TERRITORIALE. ET QUELLE MARMITE !

Recruté comme Directeur de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier (Jura) en 1999, Didier Thévenet avait alors 28 ans. À l'époque, 1500 repas étaient servis chaque jour contre 7000 aujourd'hui, soit quasiment 5 fois plus. Une évolution qui ne s'est pas faite dans n'importe quelle condition : « Notre intention initiale était de faire une cuisine comme on l'entendait, avec des produits traditionnels et locaux ».



Crédit : Didier Thevenet

Didier Thévenet laisse immédiatement transparaître un tempérament de pionnier. « *En 2000, nous étions des extra-terrestres en prônant le bio local. Pourtant le constat était simple. Nous nous sommes posés la question de savoir comment nous pouvions améliorer la qualité de l'eau avec des élus de l'époque à la pointe de ces sujets. L'idée de mettre en place une filière de blé, bio et locale à germer. Comme aucun des boulangers approchés ne semblait disposé à répondre favorablement. Nous avons émis le projet de créer une boulangerie municipale. Un boulanger s'est décidé. Un meunier a suivi. Cela fait 20 ans que l'on travaille ensemble pour proposer notre pain local* ». Le système est rémunérateur et solide car déconnecté du prix des cours mondiaux. Chacun intègre ses coûts de production. Le tarif est contenu et évolue guère. Tout le monde s'en sort convenablement. Ce système de travail en direct avec l'agriculteur et les intermédiaires dans un cadre contractuel sécurise le prix et est un formidable levier de développement du territoire. Après le blé, c'est une filière lait bio et locale en lien avec l'Enil qui a été structurée en 2006. Elle garantit l'approvisionnement de 90% des yaourts bio et locaux nécessaires aujourd'hui. Ce qui fait dire à Didier « *Ces yaourts ne sont pas moins chers mais ils sont produits avec de l'intelligence locale* ».

En 2007, un cahier des charges est mis en place directement avec des producteurs pour lancer une filière viande bovine bio en race Montbéliarde. La préfecture intervient en contestant le non-respect des procédures d'appels d'offres. La réponse ne fait ni une, ni deux avec le dépôt d'un marché public d'achat de vaches vivantes et d'un rapprochement avec l'abattoir municipal. En 2007, cela concernait une bête par mois. En 2022, 160 vaches Montbéliardes bio et locales ont trouvé un débouché pour une qualité de viande remarquable. Idem pour les légumes avec la création d'une légumerie en 2016 et l'installation de maraîchers sur la commune. Au tout début, il n'y en avait qu'un seul, aujourd'hui ils sont 7 maraîchers qui fournissent plus de 200 tonnes de légumes bio et locaux avec une anticipation agricole qui permet d'anticiper et de planifier les besoins un an à l'avance. Une filière blé dur est en test depuis 3 ans. Cette année les premières pâtes sont lancées avec un paysan transformateur. « *Des pâtes bio et locales au prix des pâtes italiennes qui viennent accentuer nos progressions dans l'élargissement de l'offre et la diversification des productions locales* » insiste Didier. Ce n'est pas fini car la question de ce qui peut encore être produit localement reste posée. Des lentilles bio et locales, du Porc IGP franc-comtois pour la fabrication de la fameuse Saucisse de Morteau en local à défaut de pouvoir être bio.

Une intelligence agricole mis au service du territoire

Didier Thévenet fait référence à l'agriculture des anciens qui connaissaient leurs terres et avaient de véritables connaissances en agronomie : « *On a perdu le sens philosophique en agriculture, les agriculteurs ont été dépossédés de leur savoir en agriculture conventionnelle. On a besoin de renouer avec de bonnes pratiques respectueuses d'un monde agricole désireux de travailler en économie circulaire bio, d'améliorer la qualité de l'eau dans le cadre du plan de captage, et plus globalement d'avoir un impact sur la qualité de vie à Lons* ».

Le lien Alimentation-Territoire est un axe de travail stratégique au sein d'Agores, l'association nationale des acteurs de la restauration collective territoriale engagée sur le concept de qualité globale, c'est-à-dire une exigence qualité appliquée à toute la chaîne de production, et de service dans une dynamique d'amélioration continue englobant tous les aspects de la restauration publique territoriale (formation des personnels, hygiène, nutrition et sécurité, qualité et organisation des repas, surveillance, information des familles, rôle social et éducatif, développement local,...).

Le savoir-faire culinaire comme marque de fabrique

« *Pour faire nos 700Kg de purée pour un service, on cuit les pommes-de-terre, on ajoute le lait cru et on assaisonne. C'est un mélange basique mais ça fonctionne. Tout comme nos 400Kg de bœuf en cuisson basse température de nuit que nous pratiquons depuis 2005, c'est la même recette de Bœuf bourguignon que ma grand-mère. On n'utilise plus de poudre, ça fait la différence* », ce qui fait dire à Didier Thévenet que la technique culinaire est primordiale. « *Les gestionnaires, c'est bien, mais il faut des cuisiniers. Il faut savoir parler produit et cuisine. Les jeunes cherchent du sens au travail et ça les attirent. Dans nos métiers, il y a du mercato. Au niveau du recrutement, on regarde davantage l'envie que le savoir-faire. On doit faire en sorte de susciter des engagements* », à ce stade le binôme élu/technicien est central. L'élu doit avoir envie de faire les choses. Le technicien doit savoir le mettre en œuvre. C'est comme cela que ça avance pour le bien commun avec une agriculture bio et locale, la qualité des paysages et de l'eau et un projet de vie territorial.



**DIDIER
THEVENET**



**RESTAURATION
COLLECTIVE**

*Cuisine centrale de
Lons-le-Saunier*



LOCALISATION

**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE**

**Didier Thévenet, Vice-Président d'AGORES,
Directeur de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier, Jura (39)**

« L'intelligence agricole, c'est l'agriculture de nos anciens. On a besoin de retrouver le sens philosophique de l'agriculture. Le lien entre alimentation et territoire est central au sein d'Agores depuis 2006 avec notre Charte qualité qui fait prévaloir l'engagement en faveur de l'agriculture locale. C'est un choix politique décidé par les élus locaux qui décident de la programmation, les cuisiniers en restauration collective en sont les chefs d'orchestre. »

6000 repas/jour, 35% en bio + engagement Agores

- ☑ *Réflexion initiale d'élus dès 2000 sur l'amélioration de la qualité de l'eau*
- ☑ *Mise en place de différentes filières bio et locales (pain, vaches Montbéliarde)*
- ☑ *Système de travail contractuel entre l'agriculteur, les intermédiaires et la collectivité locale*
- ☑ *Création d'une légumerie en 2007 : de 1 à 7 maraîchers/200 tonnes de légumes*
- ☑ *Lien Alimentation-Territoire axe stratégique/qualité globale sur tous les aspects de restauration publique territoriale*
- ☑ *Savoir-faire culinaire comme marque de fabrique*

DAVIDE FONTANA : TRATTINO, LE PLUS GRAND RESTAURANT BIO DE FRANCE EST A LYON

Plus exactement, il s'agit du premier tiers-lieu écoresponsable entièrement dédié à l'éco-alimentation (à peu près 100% bio, locale, équitable, en circuits courts, de saison et faite maison) et à la Culture (animations, événements, ateliers, conférences, dégustations...). Davide Fontana, co-fondateur, évoque d'emblée « 1 lieu, 3 dimensions et 1000 raisons d'y venir ».



Crédit : Davide Fontana

Trattino, ça veut dire "trait d'union" en italien. Davide donne l'esprit du lieu « *un univers culturel, gourmand, familial, soigné et authentique qui valorise les paysans, les artisans et la cuisine de la « Nonna » (notre grand-mère) dans un lieu de vie convivial* ». Il faut dire qu'avant d'en arriver à ce concept efficient de brasserie hybride de 400 à 600 couverts/jour, Trattino a fait ses armes à La Commune à Lyon, l'un des premiers incubateurs « food » dédié à la restauration. « *Au départ, avec nos valeurs et notre positionnement, on pensait que tout le monde allait venir chez nous pour le bio, mais ça n'a pas été le cas (rires). Quand on est au restaurant, on est là pour se faire plaisir et le bio n'est pas forcément la priorité. Le bio n'est pas l'attrait. C'est une conviction. Ça ne fait pas venir les clients. Dire que c'est « Sans pesticide de synthèse », ça fonctionne déjà mieux. Manger bio et local, c'est l'idéal. Mais il faut aussi que ça rémunère correctement les producteurs. Lorsque l'on va vers le bio, on a une qualité supérieure mais c'est très compliqué à communiquer. Il y a une grande défiance des consommateurs qui ont une préférence pour les produits locaux* ». Davide Fontana reconnaît qu'avec son frère Ettore, ils étaient des OVNI au départ de leur aventure. Leurs valeurs familiales, fondatrices, avec des parents journalistes engagés, et des grands-parents qui les ont immergés, entre le potager et la cuisine, dans toutes les préparations quotidiennes de bons petits plats, généreux et gourmands.

Le questionnement sur l'alimentation leur est apparu quelques années plus tard, à partir du milieu des années 90, quand ils ont dû s'installer dans le sud de la France, passant alors de la campagne italienne à une ville de la Côte d'Azur. C'est à ce moment-là qu'ils ont connu leurs premières difficultés pour s'approvisionner en produits bio, alors qu'ils étaient habitués à s'alimenter en produits sans pesticides venant de leur potager, en Italie.

6 mois de « wwoofing » sous forme d'étude terrain

Davide est passionné d'écologie et d'entrepreneuriat, Ettore est riche d'une décennie d'expériences en restauration et est devenu un fin cuisinier autodidacte. Forts de leurs parcours respectifs, ils mettent un point d'honneur à faire de Trattino un lieu qui leur ressemble, en résonance avec leurs valeurs, leurs forces et leur complémentarité pour créer et développer une entreprise en lien avec leurs aspirations personnelles et professionnelles qui les rassemblent aujourd'hui au cœur d'une aventure humaine qui mobilise plus d'une quarantaine de personnes au sein de la « TrattiniTeam ».

C'est un cercle vertueux car ils sont dans l'artisanat, tout est « fait maison » et il faut donc beaucoup de personnel. Il faut préparer les produits, ce qui fait dire à Davide que « l'artisanat est pourvoyeur de travail qui a du sens ».

L'humain est central. Il faut gérer les approvisionnements pour l'épicerie, le bar et le restaurant. « *On joue dans un jeu avec des concurrents qui n'ont ni les mêmes contraintes, ni les mêmes marges, et surtout pas les mêmes valeurs. C'est notre choix. On s'approvisionne en bio, pour l'essentiel local. On est obligé d'être intelligent et valeureux. On n'utilise pas les poubelles de la ville mais on a notre propre compost qui nous coûte 4 000€ par an et on paye 1.500€ par an pour être labellisé bio. On a énormément d'actions qui ne sont pas valorisées. Toutes ces externalités positives ne sont pas prises en compte.*

On paye pour démontrer que nous sommes vertueux. C'est frustrant. C'est l'inverse qui devrait être mis en pratique. On devrait imposer de publier le nombre de traitement chimique reçu par tel ou tel produit ». Ça fait cliché, mais on aime bien le raconter. Notre fil rouge est qualitatif, il n'y a pas besoin de faire d'efforts, nous proposons des valeurs, de la qualité, de la convivialité, de la gourmandise et des engagements. C'est rassurant ».

Quasiment 100% d'approvisionnement en bio

Pour garantir leurs approvisionnement bio, Trattino a fait le choix de bio A Pro la coopérative locale de producteurs.trices bio du Rhône et de la Loire qui livre les professionnels.elles de la restauration en direct des fermes bio-locales. Plus de 40 producteurs sont concernés et 2 personnes s'occupent des approvisionnements au quotidien : « 50% de produits bio à moins de 200 kms, 25% de produits bio français, 20% de produits bio italiens et 5% de produits bio exotiques (café, chocolat). A date, seuls les achats de sardines, de truffes et de liqueur de Fleur de sureau ne sont pas en bio ». Davide précise aussi son adhésion à Cluster Bio, le réseau des entreprises certifiées bio d'Auvergne-Rhône-Alpes. Une démarche qui découle naturellement de la mise en application des valeurs des fondateurs « En plus d'être 100% bio, notre concept défend des valeurs écologistes plus larges qui font de lui un concept entièrement dédié à l'alimentation non seulement biologique mais ÉCOLOGIQUE ! ».



**DAVIDE
FONTANA**



**RESTAURATION
COMMERCIALE**

Trattino



LOCALISATION



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Davide Fontana, Fondateur de Trattino, Tiers-lieu avec un restaurant écoresponsable d'inspiration italienne, Lyon (69)

« Se faire plaisir au restaurant est prioritaire dans l'esprit de nos clients par rapport au choix du bio. Le bio, c'est une conviction. Sans pesticide de synthèse, ça impacte. Manger bio et local, c'est l'idéal. Il faut que ça rémunère les producteurs. Lorsque l'on va vers la bio, on a souvent une qualité supérieure. Mais ce n'est pas facile à communiquer auprès des consommateurs. Avec Trattino, on joue la carte du plaisir, du service et de la convivialité. »

Certifiés à 95% en bio ; brasserie de 400 à 600 couverts/jour ; Plus grand restaurant bio de France

- ☑ Gros travail de fond et de positionnement écologique du projet (incubateur)*
- ☑ Le choix d'un métier artisanal à impact positif*
- ☑ Beaucoup d'attention portée à l'humain*
- ☑ 40 producteurs mobilisés et 2 acheteurs au quotidien*
- ☑ Une formule éprouvée « 50% de produits bio à moins de 200 kms, 25% de produits bio français, 20% de produits bio italiens, et 5% de produits bio exotiques (café, chocolat) »*
- ☑ Tout est en cuisine minute, donc grosse org^o/process/techno. culinaire, beaucoup de mise en place, combat contre le gaspillage « ne rien jeter »*

ALESSANDRO CAPONE, LE NATIF DES POUILLES, QUI VEUT LE MEILLEUR DE LA CORSE

Trentenaire dynamique, autodidacte, les pieds sur terre et la tête qui classe les goûts et les assemble pour donner le meilleur, Alessandro Capone rythme sa vie comme une musique de Pink Floyd, avec philosophie et performance. Il s'affirme en tant qu'artiste, tout autant musicien et cuisinier, et prend sa revanche sur les beaux-arts qu'il aurait tant aimé faire.



Crédit : Alessandro Capone

De son enfance dans le sud de l'Italie, il aime rappeler que « *Dans les années 1980, la première fois qu'on m'a offert un œuf Kinder, j'avais l'impression de grimper d'une classe sociale. À l'époque, acheter quelque chose d'emballé dans une supérette, c'était un signe de qualité* ». Il vénère sa mère et sa grand-mère, « *de grandes bosseuses* » qui lui ont éduqué le palais, transmis les gestes et qui ont suscité cet intérêt qu'il a pour la nourriture et la nature. Il se souvient des agriculteurs, éleveurs et fromagers qui amenaient leur produit, avant que chacune ne se serve. Il vante les beignets, fritatta, omelettes et les pâtes qu'il affectionne tant. Il vante sans retenue les sagnericce, des tagliatelles qu'on tresse pour faire des boucles, que sa grand-mère confectionnait tous les dimanches, sur une grande planche de bois où elle faisait sa pâte. Si son Lycée Maritime ne lui a pas donné la vocation de devenir marin de commerce, c'est un accident de moto et six mois d'immobilisation pendant lesquels il apprend à jouer de la guitare et, surtout à faire des pizze qui vont inspirer la suite.

« Si je suis rentré en Corse, c'est parce que je voulais que mon fils profite des valeurs que j'ai eu la chance de connaître étant enfant ».

Alessandro n'imaginait pas que son fils puisse grandir à Aix-en-Provence. Il désire viscéralement qu'il puisse gambader dans la nature. Il décide alors avec son épouse de rentrer en Corse. Là, où son père avait déposé ses valises après avoir fui l'Italie. A Poggio Mezzana, le village à quelques centaines de mètres de Velone Orneto où se situe Tavanincu, Alessandro y pris racine à 14 ans. « Tavanincu, c'était le restaurant du village. Un endroit convivial où l'on pouvait manger un plat de cannelloni ou boire un Coca avec les copains. Tout le monde se retrouvait ici et je m'y sentais bien. C'est là que la gérante m'avait testé sur une saison et que je me suis lancé là-dedans. Quand tu es plus proche de la terre, les informations sont moins floues. Tu n'es pas dans un tourbillon d'envies. Au printemps, tu observes une bataille entre les plantes. Si la roquette prend le dessus sur une autre plante, cette dernière ne va pas pouvoir pousser. C'est brut et impitoyable. C'est une vie sans fioritures. pour exploiter à fond ce terroir Corse et la Méditerranée qui l'inspire tant. Ici, tu te retrouves plus animal qu'homme », et c'est là qu'Alessandro décide de reprendre ce restaurant éloigné de tout. Au début, il y avait des services à vingt-cinq couverts durant lesquels il était aussi bien en salle, au comptoir et à la cuisine.

Sa mère était réquisitionnée pour des coups de main. Ce chef qui vient servir et expliquer sa cuisine, ses choix, ça a plu et ça a fait tache d'huile avec le bouche-à-oreille. Maintenant, avec seize employés et une équipe de proches, il a créé une carte qui synthétise au maximum la restauration. Il y a de la pâte farcie, de la pâte gratinée, des tagliatelle, des bucatini, de la pizza, du hamburger, de la broche, de la porchetta, le polpettone, du plat corse, du homard, du poisson cru. Alessandro utilise aussi des plantes endémiques, qui ont cent fois plus d'arômes et de textures. Des marqueurs culinaires qu'il affectionne

« Travailler de manière saine et juste, ça attire naturellement les bonnes personnes »

Il se veut enraciner localement, il travaille avec les producteurs locaux autour de lui comme cette ferme d'escargots ou des producteurs de fruits de la passion. Il vante Le jardin de Virginie, en maraîchage bio. Evoque les crabes bleus en incitant les pêcheurs à lui en fournir ou encore les vieilles espèces d'arbres fruitiers comme les mandariniers qu'il travaille en lien avec l'Inrae. Il travaille aussi les races locales comme e Vitellettu, un veau issu de la race bovine "razza vaccina corsa", élevé 7 mois sous la mère. Il valorise le milieu pastoral et la ressource du maquis. Ce veau est un produit exceptionnel, à la hauteur de la qualité d'un élevage agroforestier.

Tout n'est pas nécessairement bio à sa carte, il estime que c'est de l'ordre de 60% mais la valorisation des productions locales est une volonté absolue à 100%. Alessandro pense que son rôle est de passer un message notamment auprès de la jeunesse : « *On a tout à gagner de travailler bien, de manière saine et passionnée. Il trouve que l'on communique de façon trop -bisounours- sur le bio, que l'on est trop gentil, il faut un peu plus d'impact. Il faut échanger directement avec les chefs, car c'est on ne peut plus clair, la même recette avec un produit bio, local et de saison, il y a une vraie différence sur le goût !* ». Pour l'avoir relancé sur un exemple de recette, la réponse est cinglante, sans appel, comme une promesse pour l'heure insatisfaite mais ô combien prometteuse : « *J'ai en tête une recette qui a le côté intérieur sauvage de la Corse pastorale, des tortellini à la bourrache, farcis au brocciu, aux blettes sauvages et à la nepita (la menthe corse, ndlr). Avec un pesto croquant et un beurre à la sauge. Je suis fier de ce plat, parce que dans l'assiette, tu n'as rien qui vient d'ailleurs* ».



**ALESSANDRO
CAPONE**



**RESTAURATION
COMMERCIALE**

I fuletti



LOCALISATION



Alessandro Capone, chef, restaurant I Fuletti, Penta-di-Casinca (20)

« Une cuisine engagée, responsable, c'est un devoir, vis-à-vis des personnes et des générations futures. Chacun doit prendre conscience de sa place sur la planète. Pour ma part, je me sens un devoir de transmission de bons gestes, de bonnes manières de faire... Le local, le bio, oui, c'est un peu plus cher mais la qualité n'est pas la même et l'impact sur l'économie locale en Corse est significatif. »

+ de 60% en bio et 100% valorisation locale

- ☑ Autodidacte / Talent de demain Gault&Millau
- ☑ Une éducation au goût et à la cuisine au contact de sa mère et de sa grand-mère qu'il vénère l'une et l'autre
- ☑ Une cuisine italienne revendiquée, au plus proche de la terre et des saisons, avec des plantes endémiques « qui ont cent fois plus d'arômes et de textures », des marqueurs culinaires exploitant à fond le terroir Corse et la méditerranée
- ☑ Une sensibilité d'artiste, musicien, une curiosité de tout ce qui l'entoure, une relation avec les producteurs locaux, les pêcheurs (crabes bleus), les chercheurs de l'Inrae (vieilles espèces d'arbres fruitiers, mandariniers), les éleveurs de race locale comme e Vitellettu, un veau élevé sous la mère qui valorise le milieu pastoral et la ressource du maquis

SIMON THIEFFRY : AUBEPINE, MAISON D'HOTES ET MICRO-RESTAURANT AU CŒUR DE L'AVESNOIS

Pour Simon Thieffry, la quarantaine signe une reconversion professionnelle avec un projet mûrit depuis plus de 10 ans. La maison d'hôtes et le micro-restaurant sont engagés dans une démarche de tourisme durable, pour le bien-être des visiteurs et le respect de l'environnement avec pour objectif de réconcilier plaisir et éthique. Le tout en plein Parc naturel régional de l'Avesnois.



Informaticien de métier depuis une quinzaine d'années, Simon Thieffry n'a pas de lien direct avec la restauration. Seul Benoît, son compagnon, a des parents hôtelier-restaurateurs. Simon témoigne « *Je baigne dans le monde agricole, l'agriculture biologique tout particulièrement, et j'avoue un attrait de longue date pour la cuisine, depuis toujours d'ailleurs. Depuis l'enfance où mes parents allaient chez les producteurs à proximité de Lille. J'aime l'ambiance de la cuisine familiale et amicale. Cuisiner quoi ? Quel produit ? Comment ?* ». Après avoir enchaîné une immersion professionnelle de 10 jours en restauration, obtenu un CAP de cuisine à l'issue d'un an de formation à la CMA (Chambre des Métiers et de l'Artisanat) de Lille, et plusieurs stages et expériences auprès de célèbres chefs, comme Florent Ladeyn « *Auberge du Vermont* », et Alexandre Sergiu « *Aux Ephérîtes* », Simon a précisé « *Un projet de petite taille, privilégiant l'intérêt pour les échanges, les relations de proximité, l'idée d'un « micro-restaurant » de 12 à 16 couverts s'est imposée, avec une maison d'hôtes de 3 chambres pour que ce soit viable. On s'intéresse à 2 types de clientèles, l'une locale, l'autre, touristique. On a lancé en 2019, juste avant la crise sanitaire.*

Nous avons dû faire face au confinement. Nous adapter. J'ai repris un travail à mi-temps dans l'informatique. Le début de semaine, c'est pour l'informatique. La fin de semaine pour Aubépine. Je propose un menu unique que je change tous les mois. Les produits sont locaux et bio ». Aubépine est reconnue auprès de plusieurs partenaires et labels : labélisation Agriculture biologique du Micro-Restaurant, labélisation Gîte de France 3 épis de la maison d'hôtes, Refuge LPO, Sensor.Community (réseau global de détecteurs mis en œuvre par des contributeurs bénévoles pour créer des données environnementales), le Parc Naturel Régional de l'Avesnois, la Communauté de Communes du Cœur Avesnois, ...

Un maillage de producteurs et d'approvisionnement local

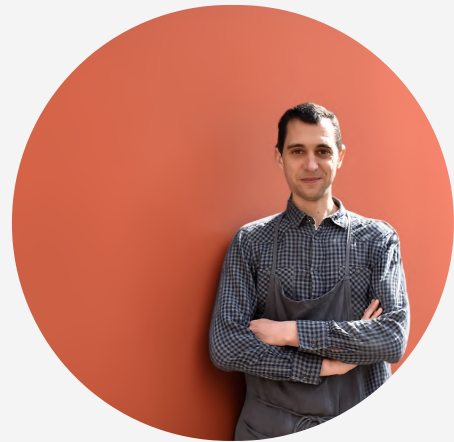
Pour qualifier la genèse de son engagement, Simon précise que « C'est venu il y a 10 ou 15 ans, je me posais des questions sur notre planète, notre mode de vie. Je me suis engagé à l'époque au sein d'une AMAP, une Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne. Ça a commencé avec des paniers de viande issus de la ferme. S'en est suivi des échanges avec le tissu associatif engagé, nous cherchions à mieux comprendre les contraintes et les engagements des agriculteurs et des différents modèles agricoles.

L'un des modèles nous parlait plus que l'autre. Nous intéressait même. Cela m'a amené à me documenter et à m'engager auprès de Terre de liens, qui vise à installer une nouvelle génération paysanne. J'ai aussi participé au festival de films documentaires ALIMENTERRE qui traitent des enjeux agricoles et alimentaires et des interdépendances Nord-Sud ». Ces différents engagements sont à l'origine de l'envie de Simon d'organiser des visites chez les producteurs, des sorties vélo avec des pique-niques sur la ferme avec des produits du marché et de s'inscrire en synergie avec les acteurs du Parc naturel régional de l'Avesnois.

Son réseau de producteurs en découle, il est riche. Grégory Delassus, La ferme du Beau Pays Borre (élevage biologique, viandes et charcuterie), La ferme de Cleben avec les moutons et les vaches de Clémentine et Benoît, La ferme des Horbes des Sophie Gruener et ses veaux de race locale Bleue du Nord élevé sous la mère et à l'herbe ou au foin, le beurre, les fromages, le lait et la crème de La ferme de la Corbière à Cartignies, Les jardins d'Eugénie pour le maraîchage, Le carré du petit bois pour les poules pondeuses et les œufs, la Tartine errante pour le pain et les farines locales, sans oublier Les douceurs de Clermante pour les viennoiseries. Simon a obtenu un financement de l'Ademe pour différentes actions dont la réalisation d'un panneau permettant la mise en valeur de ce maillage de producteurs locaux. Aubépine est labellisé bio à plus de 75% « *Nous sommes à plus de 85% bio à l'année. Je tiens à cette labélisation qui a un coût et qui certifie nos engagements. J'ai trop vu de restaurateurs qui abusent de mentions qu'ils ne justifient pas* ».

Aubépine allie cuisine locale accessible et programmation culturelle

L'hybridation des activités est au centre du projet. Le menu unique avec 2 petites entrées, un plat et un dessert est à 35€. Le territoire est assez pauvre, en crise, donc il y a une volonté de rester accessible au plus grand nombre. La programmation et l'animation culturelle autour de 5 à 10 dates à l'année « *on aime bien le faire du début du printemps au mois d'octobre, c'est une approche nouvelle, les gens ont besoin d'être aidé, accompagné. Les producteurs apprécient. Notre maison est un petit écosystème qui fonctionne en réseau. Chacun y est sensible et attentif aux autres. C'est tellement précieux.* »



**SIMON
THIEFFRY**



**RESTAURATION
COMMERCIALE**

Maison Aubépine



LOCALISATION



**Région
Hauts-de-France**

Simon Thieffry, Co-fondateur,

Maison d'hôtes & Micro-restaurant « Maison Aubépine », Sains-du-Nord, Avesnois (59)

« J'ai toujours été habitué avec mes parents à aller chez les producteurs, directement à la ferme, à proximité de Lille. Donc, j'ai continué. Des échanges avec le tissu associatif local m'ont encore davantage sensibilisé à la compréhension des engagements des agriculteurs, c'est pourquoi j'ai à cœur de mettre en avant leur travail dans l'assiette mais aussi en organisant des visites de fermes, des sorties en vélo avec pique-nique chez les producteurs. »

+ de 95% en bio + Slow-Food + Labellisé Ecocert

- ☑ Reconversion pro / restaurateur et informaticien à mi-temps
- ☑ Synergie avec le Parc régional naturel de l'Avesnois
- ☑ Accessibilité aux locaux comme aux touristes
- ☑ Fort lien avec les producteurs locaux et bio
- ☑ Attachement au format hybride de Maison Aubépine
- ☑ Importance de la programmation culturelle
- ☑ Cuisiner et être dans la pédagogie et la transmission

ANTHONY ROUTHIAU

CUISINE « ZERO PLASTIQUE »

ET VISE 50% DE BIO EN 2030

Angevin pur souche, Anthony Routhiau, 41 ans, marié, 3 garçons, est particulièrement attaché à ses racines rurales et agricoles. Sensibilisé au bio depuis son plus jeune âge, ses parents étaient agriculteurs, installés en conventionnel et convertis à l'Agriculture biologique. Avec un oncle traiteur et une mère qui aime cuisiner - il adorait être avec elle lors de la préparation des repas - , à 11 ans, il savait qu'il avait trouvé sa voie, il serait cuisinier.



Crédit : Anthony Routhiau₁

Après l'excellente Ecole hôtelière de Saumur, il part 5 ans à l'étranger, en Suisse, en Italie et en Caroline du Nord. Il enchaîne différentes expériences en restauration gastronomique. Il a beaucoup appris notamment de son passage en Suisse dans une brigade de 70 cuisiniers et pas moins de 15 nationalités. En 2006, il fait le choix de la restauration collective pour pouvoir aussi concilier une vie de famille. La restauration collective, c'est un autre monde, un autre métier, ce n'est pas les mêmes normes, ni les mêmes produits. Il se retrouve à ouvrir des boîtes de conserves. Il en découle une conviction immédiate « Soit je pars, soit je reste et je change les choses ». Vous l'aurez sûrement deviné, il a décidé de rester et de changer les choses. Il continue de le faire et de s'épanouir car « C'est un métier social où tu ne travailles pas seul, partager et donner envie est essentiel ». Avec 14000 repas/jour pour 18 communes et une équipe de 40 salariés en production, nul doute qu'Anthony, en tant que Chef de cuisine et responsable de production de Papillote et Compagnie, la marque de la société publique locale (SPL) Angers Loire Restauration créée par la Mairie d'Angers et 18 autres communes, y trouve matière au management qu'il affectionne et pratique depuis l'âge de 27 ans.

Un objectif de 50% de produits bio en 2030 dont 80% de local

Avec 32,5% de produits bio en valeur d'achat en 2022, la dynamique est belle et bien enclenchée. « Les élus sont très impliqués sur le bio, le local et ils ont les cordons de la bourse, ils y mettent les moyens. Nous sommes sur le même chemin. Nous avons aussi la chance sur Angers d'avoir un Ministre de la transition écologique et de la cohésion des territoires donc nous sommes régulièrement mis en avant. Des producteurs viennent spontanément vers nous. Le PAT y contribue aussi, ça avance pas toujours aussi vite que l'on voudrait, mais ça avance dans le bon sens ». Papillote et Compagnie s'approvisionne pour 8 lots en bio à 95% auprès du réseau Manger bio Pays-de-la-Loire. « D'autres producteurs bio sont encore en direct de gré à gré, sans obligation d'appels d'offres, si le montant est inférieur à 45 K€ sur 4 ans. Mais ça reste difficile, c'est pour cela que l'on encourage l'adhésion des producteurs à Manger bio ». A titre d'exemple, Anthony évoque d'excellentes pâtes bio locales pour lesquelles il « passe » 7 à 8 tonnes par an de coquillettes, farfalles et lasagnes produites à moins de 15 kms. Un produit qui répond à 100% aux besoins avec un producteur local à l'écoute. Un bon exemple selon lui pour encourager d'autres producteurs à faire le choix du bio et à structurer des filières territoriales encore insuffisantes. « Il faut faire évoluer les mentalités, enlever les à priori, la différence entre bio et conventionnel sur les légumes, ça n'a rien à voir.

Lorsque tu les cuisines, l'un tourne vert-gris, l'autre reste vert. Quant à la viande bio, le rendement matière est bien meilleur. Ce n'est pas comparable en termes de qualité de produit et de bienfaits pour la santé. Chaque mois, nous proposons un menu 100% bio avec un flyer dédié et nous avons une chargée d'animation qui intervient dans les écoles, des producteurs qui témoignent, c'est important de sensibiliser ». La ville d'Angers et les 18 communes engagées au sein de la SPL se donnent les moyens du retour à une alimentation saine, locale et durable, font également la chasse aux économies d'énergies, et luttent activement, à tout champ, contre le gaspillage alimentaire.

Pionnier du « zéro plastique » en cuisine centrale

En remplaçant ses barquettes par des bacs inox pour servir les repas de 14000 élèves de l'agglomération angevine, la nouvelle cuisine centrale « Papillote et Compagnie » a entièrement revu ses procédures afin de réduire ses déchets plastiques de 27 tonnes par an. Cet engagement a été lancé, il y a huit ans face à l'obsolescence de l'ancienne cuisine centrale fournissant des restaurants collectifs de Saint-Barthélemy d'Anjou, EPARC (Etablissement Public Angevin pour la Restauration Collective) âgée de quarante ans. Inauguré le 12 septembre 2022 par l'ex-maire d'Angers, Christophe Béchu, devenu Ministre de la transition écologique et de la cohésion des territoires, celui-ci voulait y voir « une référence sur le plan national » devant lancer « un mouvement de transformation des modes de production en restauration collective afin d'en limiter l'impact écologique au service d'une alimentation saine et équilibrée ». Le Président d'Angers Loire Restauration, Benoît Pilet et la Directrice Générale, Sophie Sauvourel, ont mené à bien cet investissement qui comme le souligne Anthony Routhiau « un nouvel outil qui change l'environnement de travail, les pratiques, les process, l'organisation, on a beaucoup accompagné les équipes, beaucoup écouté, expérimenté, écouté de nouveau pour bien comprendre les attentes, en concertation permanente avec les équipes car c'est difficile de changer les habitudes. La seule manière de faire c'est que tout le monde soit impliqué au cœur du changement, cela nécessite de la formation et de l'accompagnement sur la durée. C'est une mission ». Celle-ci donne tout son sens à la labellisation obtenue en 2018 en tant que « Mon Restau Responsable »[®] par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co. Ce qui fait dire à Anthony « que si je devais choisir de nouveau un métier aujourd'hui, je resterais cuisinier car j'ai la liberté de faire des recettes qui valorisent les producteurs ».



**ANTHONY
ROUTHIAU**



**RESTAURATION
COLLECTIVE**

Papillote et Compagnie



LOCALISATION



**Anthony Routhiau,
chef de cuisine, responsable production chez Papillote et Compagnie, à Angers (49)**

« Faire le choix de communiquer, c'est aussi s'engager à progresser. Aujourd'hui, nous sommes à 32,5% en bio et nous visons 50% de bio en 2030 dont 80% de local. Nos élus sont très impliqués et ils ont les cordons de la bourse. A l'achat, le bio est plus cher. Mais si tu regardes le cycle de vie, de production, le travail que tu fournis, la qualité des produits, le respect de la terre, etc. Si on considère toutes les externalités, le bio revient moins cher, c'est indiscutable. »

13500 repas/jour, 32% en bio + Zéro plastique + Certification « Mon restaurant responsable »

- ☑ *Attachement personnel à ses racines rurales et agricole, et au bio depuis son plus jeune âge*
- ☑ *Engagement pour la restauration collective « un métier social où tu ne travailles pas seul, partager et donner envie, est essentiel »*
- ☑ *Un projet pionnier et innovant de « zéro plastique » (-27 tonnes/an) avec des bacs inox en étroite synergie avec les élus, les équipes et les fournisseurs*
- ☑ *Impulsion politique avec un Maire devenu Ministre de la transition écologique*
- ☑ *Mettre en pratique des ateliers sur des salons et argumenter face au public*

MARIANNE MESCHI : DE TON ALLERGIE TU FERAS TA CUISINE

Cheffe engagée dans une démarche éco-responsable globale autant pour la santé des humains que pour celle de la planète, Marianne revendique une éthique à contre-courant de l'industrialisation excessive et de ces effets. Notamment des allergies, des intolérances et des contraintes alimentaires qui se démultiplient. L'À-Te-Lier Marianne Meschi est un format hybride tout à la fois traiteur et restaurant qui propose aussi des cours de cuisine végétale.

De ses origines pluriculturelles, Marianne a hérité d'une âme d'exploratrice autant que d'un esprit d'adaptabilité. Elle n'apprécie rien de plus que la simplicité qui rapproche de la vérité. Elle a grandi dans un village du Sud auprès de gens qui cultivaient la terre. Devenue Maman, elle ne trouvait pas son compte dans les supermarchés et préférait aller à biocoop. A l'époque, il n'y en avait qu'un à Nice. Elle profitait des activités de ses 4 filles pour aller faire ses courses. Elle recevait beaucoup à la maison et lorsque les filles ont grandi l'idée de faire de cette passion son activité s'est naturellement imposée. C'était en 2012. C'est à partir de ces bases que l'À-Te-Lier Marianne Meschi a été lancé : « Notre démarche engagée est clairement énoncée. Les clients viennent chez nous parce que nous cuisinons bio, local et sain en respectant toutes leurs intolérances. Nous publions régulièrement des articles sur notre blog, nous publions également nos valeurs sur nos réseaux sociaux, etc... ».



L'Agriculture biologique est celle qui préserve la Terre

Marianne a créé et renforcé ses liens avec les producteurs locaux qu'elle cherche à soutenir le plus possible car pour eux aussi, c'est une période difficile. Et pour tous les produits frais ou secs, elle s'approvisionne auprès du magasin Satoriz de Nice St Isidore car ils sont bien achalandés, qu'eux-mêmes travaillent avec des producteurs locaux sans imposer de minimum de commandes. Quelques exemples de producteurs de la région certifiés bio avec lesquels L'À-te-Lier Marianne Meschi collaborent : les Jardins du Sapeton à Villeneuve Loubet (maraîchage), la ferme de L'Erm à Saint Antonin (maraîchage, oeufs) , Bruno Cayron (maraîchage spécialisé en légumes anciens) à Tourves, Guy Tordo de Puget sur Argens au marché de la libération (maraîchage), la ferme de la Sousta à Nice St André (maraîchage), Le Papain à Valauris (pain sans gluten de graines de sarrasin germées). Pour ce qui est des produits animaux qui sont principalement travaillés pour les buffets et sur commande, elle privilégie la SICABA, un abattoir régional qui propose des viandes bio des petits producteurs locaux de très haute qualité ainsi que Metro pour le poulet et le poisson.

Une philosophie de l'engagement et de la mise en cohérence

Engagée depuis 2014 dans les consignes de bocal pour les plats emportés, les activités de Marianne Meschi sont certifiées Ecocert depuis 2014, FiG depuis 2019, CCF depuis 2022. Vainqueur du Trophée tourisme Eco-Responsable de la métropole Nice Côte d'Azur en 2021, catégorie Entrepreneur Engagé, Marianne et sa petite équipe ont peaufiné une charte d'engagements pour devenir le premier service traiteur événementiel Zero déchet en imposant un protocole de tri participatif des déchets et en ne faisant plus du tout de jetable. La réalisation d'un bilan GES a clairement orienté les clients vers une alimentation plus végétale. Elle cuisine bio à plus de 90% , avec des méthodes de cuisson vapeur douce, détoxification et prégermination des graines et des noix, extraction à froid, cuisine crue ou "raw", fermentation naturelle, avec une obsession d'alimentation-santé. En cuisine comme dans l'atelier, l'utilisation du film plastique a été banni en investissant dans des contenants hermétiques inox. Le tri et le compostage sont devenus de simples réflexes. La déshydratation des épluchures de légumes a été mise en place pour ne rien jeter. La fabrication de boissons naturelles complète l'offre « fait maison » de l'À-Te-Lier.

Les bouteilles jetables n'ont pas leur jeton de présence. Même les produits de ménages non polluants sont privilégiés et additionnés d'un peu d'huile de coude. Une petite gamme d'épicerie créée en pleine crise sanitaire permet aussi de proposer les sauces les plus appréciées de la clientèle avec le surplus de production.

C'est aux consommateurs d'exiger de manger mieux et bio

Dans les cours de cuisine, l'enseignement de tous les gestes durables est légion : pas de gaspillage, revalorisation des déchets, compostage, etc. Marianne ne fait pas secret de son objectif de devenir la « norme » événement vert. Elle milite en conséquence. Elle évangélise ses collaborateurs qui sont heureux de pouvoir avant tout apprendre des gestes simples qu'ils pourront ensuite répéter dans leur quotidien que ce soit au niveau des techniques culinaires que des écogestes. Ils sont également heureux de voir que l'on peut travailler avec des valeurs d'une toute petite équipe, un peu comme une famille. Les personnes qui postulent chez Marianne ne s'y trompent pas, elles le font parce qu'elles ont déjà une démarche d'engagement personnel ou bien parce qu'elles veulent travailler « humain ». Elles sont naturellement prosélytes de ces valeurs et nouvelles pratiques plus respectueuses. Ce qui fait dire à Marianne Meschi qu'« Être engagé dans le monde d'aujourd'hui n'est pas une mode, c'est une croisade vers un monde plus sain, c'est un défi, c'est construire une arche de Noé face à un océan de pollutions. Aujourd'hui nos deux maisons (notre corps et notre planète) sont malmenées. Nous voulons donc faire partie de la solution ; construire cette arche pour partir d'où nous sommes aujourd'hui et aller là où nous devrions être demain. Il nous faut continuer d'y travailler d'arrache-pied, continuer à nous battre pour un monde meilleur ».



**MARIANNE
MESCHI**



**RESTAURATION
COMMERCIALE**

A-te-lier Marianne Meschi



LOCALISATION

**RÉGION
SUD**
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



Marianne Meschi, Fondatrice,

A-te-lier Marianne Meschi, Nice (06), Cuisine végétale & sans gluten

« Les personnes qui postulent chez nous, le font parce qu'elles ont déjà une démarche personnelle ou bien parce qu'elles veulent travailler « humain ». Je me sens très honorée et fière d'être ambassadrice de #CuisinonsPlusbio, c'est une très belle reconnaissance par rapport à tout le travail accompli, et par rapport à l'intégrité qu'il faut avoir pour maintenir le cap quoi qu'il arrive. »

+ de 95 % en bio + Labellisé FIG + CCF + Trophées Tourisme écoresponsable

- ☑ Restauratrice engagée depuis 2012
- ☑ Considérer les intolérances alimentaires qui sont de plus en plus nombreuses et consécutives à l'hypertransformation de l'alimentation
- ☑ Univers culinaire orienté « alimentation-santé »
- ☑ Bilan GES et travail sur la végétalisation de l'assiette (cuisson vapeur douce, fermentation, etc.), produits animaux proposés/ buffets et sur commande
- ☑ Charte d'engagement traiteur événementiel « zéro déchet »
- ☑ Fabrication de boissons naturelles, déshydratation des épluchures, etc...

PIERRE-YVES ROMELAERE, « CUISINIER MILITANT » , MEMBRE DU COLLECTIF « LES PIEDS DANS LE PLAT » ET CO-AUTEUR DE « UNE AUTRE CANTINE EST POSSIBLE ».

Depuis 5 ans, Pierre-Yves a repris le chemin du collège 20 ans après y avoir mis les pieds pour la première fois. Cette fois-ci non pas en tant que collégien mais en tant que Chef de restauration du Collège Joseph ANGLADE. Un parcours mené tambour battant après un CAP obtenu à l'Ecole hôtelière de Carcassonne, différentes expériences en restaurants traditionnels, une excursion en restauration gastronomique en Provence, des postes de chef en second dans de belles maisons, diverses saisons, etc. Mais surtout avec un déclic et une prise de conscience.



Crédit : Pierre-Yves Romelaere

Rien ne prédisposait Pierre-Yves à rejoindre la restauration collective, il dit lui-même que « *ça lui est tombé dessus avec une opportunité dans un foyer d'accueil médicalisé, un Ehpad, un poste en CDI en résonance avec des aspirations familiales, des week-end, des vacances et plus de temps pour ces 2 enfants* ». Dès lors, ce travail en établissement de santé le projette dans un environnement très différent avec une équipe et du personnel médical. Le changement d'univers est radical. A cette même période, son épouse ouvre un Salon de thé avec une petite restauration appliquée ce qui lui donne l'occasion de donner « *régulièrement des petits coups de mains culinaires* ».

C'est le jour où sa femme va tout simplement lui dire qu'elle n'a pas besoin de lui que Pierre-Yves va commencer par décider à l'occasion d'un week-end de travail de s'affranchir du Plan de menu sur 5 semaines et de ne pas servir le dessert prévu. Après avoir repéré ce qu'il a sous la main, à savoir de la farine, du beurre, du sucre et des pommes, il se lance dans la confection d'une Tarte aux pommes « maison ». Alors qu'il n'allait jamais en salle, l'animatrice insiste pour qu'il le fasse. Accueilli par un tonnerre d'applaudissements qui va être un véritable déclic. Désormais, les pâtisseries du dimanche midi seront faites « maison ». Ensuite, ce fût la suppression des légumes surgelés qui seront remplacés par des légumes frais. Ce n'était que le début d'une transformation profonde et de prises de consciences successives. Pierre-Yves se posant la question de savoir « Comment il pouvait faire autrement la cuisine dans son quotidien en restauration collective ? ». Il va tirer la ficelle en démultipliant les rencontres et en faisant le tour des réseaux professionnels en restauration collective.

« Le bio, ce n'est pas que l'agriculture, ce sont aussi des pratiques, le respect des gens, de la nature, de notre environnement : c'est une manière d'être ! »

Mais revenons au collège où Pierre-Yves a mis en place une expérimentation grandeur nature de ses nouvelles convictions. Ce qui change fondamentalement la donne par rapport à ce qu'il a connu, c'est la possibilité d'élaborer ses menus et de faire ses approvisionnements. Il s'est inspiré du Guide bio Civam pour rencontrer les producteurs de son département. Il continue de rechercher de nouveaux producteurs pour se diversifier. Il a engagé la cuisine du collège dans une démarche de labellisation en restauration collective durable, plus bio, plus locale et plus saine en lien avec Ecocert.

Il a obtenu « 3 carottes », le niveau le plus élevé du cahier des charges. Ce label impose des critères au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Cet engagement, il y participe activement en se lançant de nouveaux défis locavores, en proposant des animations à destination des collégiens tout au long de l'année et en faisant intervenir des producteurs pour qu'ils puissent témoigner de leur travail. L'équipe est en place depuis longtemps, l'impact est donc mitigé, certains n'y étant pas trop sensibles, tandis que d'autres y manifestent de l'adhésion. Pierre-Yves impulse des approches participatives et croit au changement de mentalités sur le temps long. Les marques d'intérêt des stagiaires, des autres chefs de collèges et d'élus participent aussi à la dynamique. Il croit beaucoup à l'importance de se donner des objectifs ambitieux, d'avoir de vraies ambitions à l'image du Danemark qui prône 100% de bio en restauration collective. Ce qui lui semble de nature à faciliter des installations en agriculture biologique en ayant des débouchés en face de chaque collègue. Les départements ont donc un rôle politique à jouer à ce niveau pour encourager l'installation des producteurs, faciliter les rencontres entre cuisiniers, mettre en avant le travail des chefs en restauration collective, proposer et diffuser des tribunes, encourager à évoluer pour encore mieux nourrir nos enfants, faire prendre conscience des différentes contraintes et aider à imaginer une autre cantine dans les collèges. A notre niveau, les chefs de cuisine, nous devons sortir des classiques « nutrition /anti gaspillage », s'ouvrir de temps en temps aux cuisines du monde, proposer des pâtisseries orientales, davantage travailler les épices, proposer un repas végétarien au moins une fois par semaine. Les collégiens aiment bien identifier ce qu'on leur propose, ils apprécient les grands plats familiaux, les lasagnes, les parmentiers, etc. « *C'est de notre responsabilité d'être au bout du self tous les midis, ce sont de grands enfants qui rentrent dans l'adolescence, nous devons créer une relation avec eux, bien les connaître, ça me rend heureux. Je suis heureux de faire ce métier, de rencontrer des producteurs et d'accompagner les élèves, de créer des liens, de partager ma passion. C'est devenu pour moi la plus belle façon de faire mon métier de cuisinier.*»



**PIERRE-YVES
ROMELAERE**



**RESTAURATION
COLLECTIVE**

Collège Joseph Anglade



LOCALISATION



**Pierre-Yves Rommelaere,
chef de restauration, Collège Joseph Anglade, Lézignan-Corbières (11)**

« Faire partie des 13 chefs #CuisinonsPlusBio, si ça peut permettre de témoigner que c'est possible, de valoriser des pratiques plus vertueuses, de soutenir l'agriculture biologique. C'est un véritable levier de transition en restauration collective. Je suis partisan de porter un objectif ambitieux, une vraie ambition. Il faut viser le 100% bio en restauration collective ! »

500 repas/jour, 80% en bio + Co-auteur « Une autre cantine est possible » + Labellisé Ecocert « En cuisine » 3 carottes + Membre du collectif « Les pieds dans le plat »

- ☑ Partisan d'une ambition forte et exigeante
- ☑ Vraie réflexion personnelle « Comment faire autrement la cuisine? »
- ☑ Investigation des réseaux et démultiplication des rencontres
- ☑ Prône que le bio ce sont des pratiques mais aussi une manière d'être avec les autres, de respect des gens et de la nature
- ☑ Etroite collaboration avec biocivam et échanges avec les producteurs
- ☑ Sensibilisation des collégiens « Il faut être tous les midis en bout de self et créer une relation »
- ☑ Encourager chacun à évoluer, besoin de plus de démocratie alimentaire

SARAH GOTER : LES RECUPERABLES, CAFE & RESTAURANT ECORESPONSABLE, À RENNES

Une nouvelle offre de restauration atypique et dans l'air du temps, se préoccupe de ce que contient l'assiette, privilégie les produits locaux, l'anti-gaspillage et la démarche zéro déchet. Sarah Goter a remis son métier de juriste, après avoir suivi un cursus d'entrepreneuriat et un apprentissage à La Grenouille à grande bouche (une expérimentation en Economie Sociale et Solidaire bien connue des rennais) pour se lancer dans ce qui la passionne: la cuisine !

Les Récupérables disposent d'une quarantaine de couverts. On y retrouve des chaises et des tables décorées avec soin, toutes récupérées en vide-greniers. Accompagnées par l'architecte Alice Midol-Monnet de l'Agence Sul Sul, Sarah a donné vie à un espace de 120 m² à proximité du Pont de Nantes à Rennes, en habillant les murs, faisant avec le côté industriel, et en chinant aussi la vaisselle de seconde main. Un travail minutieux qui donne une ambiance chaleureuse, un peu comme à la maison, et propice à réaliser une cuisine saine, gourmande et respectueuse de l'environnement. La cuisine, équipée de matériels d'occasion, est en grande partie ouverte sur la salle, entièrement vitrée, rendant le lieu très lumineux. Les hauts murs du restaurant accueillent des expositions éphémères et un vernissage mensuel le samedi après-midi. L'occasion de rencontrer l'artiste mis à l'honneur, de bénéficier des animations et de profiter d'une dégustation de circonstance, avec une pâtisserie maison, par exemple. « On est ouvert en continu, on peut aussi bien manger sur le pouce que passer du temps et profiter de l'ambiance » précise Sarah.



Une restauration urbaine qui mise sur les invendus et le zéro déchet

L'une des intentions fondatrices de la jeune femme est de récupérer les fruits et les légumes délaissés car mal calibrés ou invendus auprès de maraîchers et fournisseurs partenaires, afin de les cuisiner. Une opportunité pour faire découvrir à la clientèle les légumes de diverses manières, en osant des assemblages surprenants, en les sublimant avec des épices. Une pratique vertueuse et circulaire qui traduit bien l'esprit du restaurant et de sa carte courte (deux entrées + trois plats + un dessert à l'assiette et des pâtisseries pour toute la journée) qui change chaque semaine. « *On travaille main dans la main avec nos fournisseurs. Si nos maraîchers n'ont plus le produit choisi pour le menu de la semaine, on s'adapte. C'est le charme de la cuisine de saison et cela pousse à la créativité* », explique Sarah. Les plats sont colorés et joliment décorés avec les fleurs comestibles et aromates qu'elle produit sur un terrain alimenté par le compost issu des déchets biologiques du restaurant lui-même. Pizzatine (pizza+tartine au levain naturel), riz au lait de mamie Eliane, croustipatates, soupette de légumes, milanaise de céleri, panzanella d'automne, pickles et bocaux lactofermentés, kéfir maison, les plats sont très largement inspirés par la Cheffe Manon Fleury et sa cuisine végétale ainsi que le Chef Yotam Ottolenghi, anglo-israélien, auteur de plusieurs livres de recettes à succès, qui revendique une cuisine légumière, aux mélanges originaux et réhaussée par l'usage des épices orientales.. L'équipe des Récupérables aime aussi beaucoup revisiter les plats familiaux et réconfortants comme le Pain perdu, le Minestrone et le Poulet-Patates.

Une cuisine locale à base de produits de saisons

Premier labellisé Écotope de la ville de Rennes, comme on l'a vu précédemment, le restaurant « Les Récupérables » porte bien son nom. Sarah veille au grain avec une consigne simple pour que les produits bio et locaux ne finissent pas à la poubelle : rien ne se perd, tout se transforme. La carte change chaque semaine au fil des saisons et des idées anti-gaspi.

Avec 3 macarons Écotope, la démarche est qualifiée d'exemplaire. Cela signifie au moins 50% des produits issus de l'agriculture biologique, ou de filières durables, le tri et la valorisation des biodéchets, aucune espèce de poissons menacés à la carte, des viandes 100% Françaises et issues de filières durables, la priorité donnée aux viandes à faible impact carbone (volaille, porc etc.), le recours à aucun produit alimentaire ultra-transformé, et le fait de valider au moins deux des critères bonus. Pour Sarah, les bonus sont plus nombreux : aucun plastique à usage unique, des produits d'entretien écologiques, la prise en compte de l'aspect social, aucune boisson industrielle et, bien entendu, une politique zéro déchet dans le cas présent. « J'ai voulu créer un restaurant autour de mes valeurs, avec comme base des bonnes pratiques, et le respect du terroir de la Bretagne », ce qui se traduit par un sourcing de premier plan avec les farines bio du Moulin de Champcors, les œufs bio de Gwen, les légumes issus de l'agriculture raisonnée ou bio des Maraîchers du Patis et des Jardins du Breil, les produits laitiers « bleu, blanc, cœur » de la Ferme de la Renaudais, les fromages au lait cru bio de la Fromagerie Maliguen, les poulets de Janzé et le boeuf de La Ferme des Hauts Prés, des épices de Epiceart et de Nomie épices. Au global, difficile de faire mieux tant la plupart des producteurs incarnent une hyper-proximité et une qualité de production engagée. Sarah Goter et son équipe mettent beaucoup de cohérence et d'amour dans ce projet pour rendre une première copie qui semble irréprochable, à l'image de son produit-signature, le pain maison au levain, un délice irrésistible.



**SARAH
GOTER**



**RESTAURATION
COMMERCIALE**

Les Récupérables



LOCALISATION



Sarah Goter, Café-restaurant éco-responsable, à Rennes (35)

« *Les Récupérables, c'est un café-restaurant éco-responsable créé avec de la seconde main. Au menu, nous proposons une cuisine 100% maison, qui privilégie la saisonnalité, le circuit court et la mise en valeur du travail des producteurs. L'équipe a à cœur de proposer des plats sains et gourmands, du quotidien, à prix accessible. Une attention particulière est portée sur les techniques ancestrales de fermentation, notamment avec le pain au levain naturel et bio fait maison au restaurant, mis sur table et proposé en précommande. »*

+ de 60% en bio – Etablissement 3 écotables

- ☑ *De juriste à entrepreneuse à impact dans la restauration*
- ☑ *1er restaurant « 3 écotables » à Rennes*
- ☑ *Une philosophie de vie autour du contenu de l'assiette et de l'environnement (seconde main, zéro déchet, etc)*
- ☑ *Une pratique vertueuse et circulaire*
- ☑ *Carte courte qui change toutes les semaines*
- ☑ *Cuisine majoritairement légumière et des plats familiaux réconfortants*
- ☑ *Une fabrication maison de pain bio au levain en guise de signature*

ELOÏSE MONZIES PRECHE LE BONHEUR DE BIEN MANGER POUR RENDRE LES GENS HEUREUX

Issue d'une famille d'agriculteurs, petite-fille de l'un des pionniers de la biodynamie en France et fille d'un militant écologiste conscient de la nécessité de protéger la planète, Eloïse est tombée dans la marmite de l'engagement par atavisme familial, dès sa plus tendre enfance. Dès lors elle cultive sa capacité à humer les parfums qui l'enivrent pour hybrider les saveurs d'une cuisine locale, en circuit-court, de saison, savamment végétale et 100% maison.

Le tout mis en scène à Vierzon, précisément à « La Vitrine », une ancienne charcuterie qui prend pied dans un bâtiment cossu, sur 4 niveaux. Celle-ci est récemment devenue un lieu de restauration sur place ou à emporter, proposant une activité traiteur et, à l'occasion, des cours de cuisine. Eloïse aime à dire « qu'elle cultive le goût de la vie et que tout cela est un jeu de hasard », il n'en demeure pas moins que la jeune femme semble avoir les pieds sur terre et les convictions chevillées au corps. Pour preuve son attachement « à vouloir faire un métier qui lui permet de travailler avec ses mains, se laisser guider par la saison, le temps qu'il fait, ses humeurs, son état de fatigue ou la tension du moment, pour être dans une dynamique de transmission avec ses producteurs, son équipe, ses clients, transmettre par la cuisine ses valeurs, en somme des petites histoires très simples mais qui en disent beaucoup ».



Crédit : Eloïse Monzies

Une cuisine qualifiée d'éco-responsable plutôt que bio

La cheffe Monzies précise « *Je fais confiance au goût, aux aliments bien cultivés, bien élevés, qui n'ont pas besoin d'afficher leur étiquette bio car celle-ci ne parvient à convaincre que les personnes engagées et déjà convaincues. Je préfère « éco-responsable ». Souvent les gens disent qu'ils ne croient pas au bio et expriment des idées qui ne sont pas faciles à déconstruire* ». Face à ce constat, l'entrepreneuse regrette d'être dans l'obligation de devoir donner un nom au bio et de se justifier alors que c'est l'inverse qui devrait être. L'agriculture biologique constitue un mode de production qui a recours à des pratiques agricoles et d'élevage, soucieuses du respect des équilibres naturels. Ces produits sont soumis à des exigences réglementaires strictes et à des contrôles fréquents. Les bienfaits pour l'homme, l'environnement et la biodiversité sont avérés. Pour éclairer son choix de positionnement, elle fait état d'un sondage réalisé avant l'ouverture de son restaurant qui a mis en exergue que la valeur du « local » est ressortie comme plus importante que le « bio » dans les opinions exprimées par sa clientèle. Elle a donc fait le choix délibéré de ne pas communiquer sur le bio mais sur l'éco-responsabilité.

Plus de 80% de produits bio à la carte

« La vitrine » porte bien son nom et les produits bio y sont légion. Quasiment à 100% pour tous les produits de l'épicerie sèche, les légumes et les fruits, les légumineuses et les céréales. « Pour les légumes, j'ai 3 maraîchers locaux dont « Les jardins de l'Arnon » à Lury-sur-Arnon. Pour les viandes, c'est plus difficile. J'ai un porc élevé sur paille, du poulet Label Rouge, et aussi des volailles d'un producteur local très engagé mais qui n'est pas en bio. J'ai un producteur de viande bovine en bio mais ce n'est pas simple au niveau du volume. Par conséquent, je travaille avec Berry Viandes, implanté à Vierzon, spécialisé dans la fabrication de charcuteries et en découpe de viandes fraîches. Idem pour les produits laitiers, j'ai un problème de sourcing et je recherche un fournisseur.

Quand je peux, je prends du beurre bio. Pour les poissons et produits de la mer, je privilégie la pêche durable » déclare Eloïse. Elle privilégie les réseaux de producteurs locaux et les groupements de producteurs sur le Berry, et c'est souvent la partie logistique pour laquelle « ça coince », reconnaissant volontiers « ce qui est difficile, en local, c'est qu'il s'agit de petites productions, aux volumes incertains, c'est une accumulation de tâches pour contacter les producteurs, passer les commandes, aller chercher les produits, suivre la facturation, c'est énormément de temps à y consacrer et ce temps me fait défaut ».

Une sensibilité aux odeurs de la saisonnalité

Eloïse Monzies retient de ses expériences antérieures en restauration, nombre de chefs utilisant des produits pas géniaux. « *Le sel est souvent un révélateur de leur engagement* » dit-elle, constatant que « *très peu utilisent du Sel de Guérande, ça en dit long de ce qu'ils font* ». Elle porte donc une attention au moindre détail. Très sensible aux parfums qui l'appellent et l'inspirent, elle se laisse guider par la saison, cuisine beaucoup les légumes, les légumineuses et les céréales comme son « Risotto de petit épeautre aux légumes bios et locaux au parmesan » qu'elle sert avec ou sans viande. A la carte, toutes les entrées sont végétales, et il y a toujours un plat végétarien. Elle dit « *convaincre beaucoup de femmes et très peu d'hommes, pour le moment* ». Elle évoque alors son « Burger à la viande mijotée et ses pommes-de-terre au four ». « La vitrine » vient juste d'ouvrir. C'est encore une adresse secrète. La clientèle est faite de fidèles et le bouche à oreille commence à se faire. Pour preuve, la devanture affiche encore la charcuterie. Plus pour longtemps. Nul doute que cette adresse devienne celle du bonheur de bien-manger et des gens heureux.



**ELOÏSE
MONZIES**



**RESTAURATION
COMMERCIALE**

La Vitrine



LOCALISATION



**Eloïse Monzies,
chefe à domicile & ateliers de cuisine, à Vierzon (18)**

« A la maison comme au potager, chacun prenait part au quotidien familial. Cueillette et cuisine étaient alors mes dadas. A 9 ans, je concoctais les repas d'été pour une tablée de 15 convives. Grandissant dans une famille précurseur du bio, j'ai vite été sensibilisée aux questions environnementales et aux bons produits. Déjà et avant tout, il y avait le goût. Et parce que l'art de cuisiner se nourrit des autres, j'ai toujours eu besoin des arts : calligraphie, sculpture, peinture, chant, piano, arts de la scène, dans le public ou sur la scène. Je me nourris et me régale de ces passerelles que je développe dans mes stages et ateliers. »

+ de 50% en bio

- ☑ Concilier engagements environnementaux et créativité artistique
- ☑ Des ateliers en visio ou à La Vitrine, des événements, du Teambuilding, des prestations de cheffes à domicile
- ☑ Une formule de restauration sur place à base de produits locaux à 15 ou 16€50 (3 entrées + 3 plats + 3 desserts)
- ☑ Le sur-mesure comme philosophie

SEBASTIEN RICHARD ET LE REPUBLIQUE DONNENT DU GOUT À L'ÂME

Lili, Liliane Deniau, peut être fière de son minot. Sébastien Richard, le chef, innovateur social, est devenu Président-fondateur de l'association La Petite Lili, et voit Marseille en grand. C'est peu dire. La maison mère du restaurant Le République lancé il y a deux ans casse les codes avec son concept de restauration solidaire. Le principe : réunir clients lambda et personnes dans le besoin au sein d'un même espace, celui de l'ex-Café Parisien, une institution, réaménagé pour l'occasion. Et ce n'est que le début.

C'est d'autant plus surprenant que Sébastien Richard ne pensait pas sortir de son parcours initial entre le loft de sa table « Le panier de Sébastien », ses cours de cuisine sur-mesure pour une clientèle marseillaise, et ses missions de consulting à Courchevel. La Covid 19 a sérieusement rebattu les cartes, au propre comme au figuré. Tout commence en mars 2020. Plusieurs chefs dont Sébastien sont alertés par leurs fournisseurs des quantités de denrées qui risquent de partir à la benne. Illico presto, plusieurs chefs s'activent au sein de l'association « Gourmediterranée » afin de proposer des paniers de repas au plus démunis. « De 4 à 8, de 8 à 40, de la distribution des paniers à la mise en place d'opérations pour le milieu médical, tout s'accélère et génère une prise de conscience progressive » précise Sébastien. La situation éveille la curiosité du chef qui constate que les initiatives de restauration solidaire restent marginales et que la mixité sociale est une nécessité « avant, je n'y aurais pas songé, aujourd'hui c'est devenu une évidence de le faire, y compris à Marseille ». Le décès de sa mère va accélérer l'envie de transformer l'essai. L'association La Petite Lili prend forme et le projet Le République aussi. Au commencement, le chef pensait lancer la démarche et poursuivre malgré tout ses activités. L'accélération du projet, et l'ampleur prise rapidement, en ont décidé autrement.



90% de local et de saison dont 30% en bio

« Si on peut améliorer, on le fera » ainsi va la vision du chef, entrepreneur social, car il faut agir, vite, tellement les appels d'offres s'enchainent et les projets à déployer cadencent la dynamique impulsée. Il y a d'abord Marseille avec Le République et ses 5 propositions de services différentes entre 25 et 80€, y compris des déjeuners et dîners pour 1€ symbolique aux bénéficiaires d'aides alimentaires (familles à faibles revenus, publics en insertion, personnes sans domicile). Le lancement le 7 février 2024 prochain d'une école de formation aux métiers de bouche et de l'hôtellerie par l'inclusion. Mia Bella, une pizzeria solidaire. La création sur La Canebière au printemps 2024 de Casa de la Méditerranée un lieu de partage autour de recettes traditionnelles et familiales du bassin méditerranéen dans un établissement entièrement éco-conçu et dédié à 100% à l'emploi des femmes via l'insertion professionnelle suite à l'appel à projets lancé par la Ville de Marseille. D'autres appels à projets ont été gagnés à Aubagne, Paris et Lyon. Ainsi, la structure associative souhaite répondre, dans le temps, à de multiples problématiques, avec pour objectif de démontrer que de beaux projets peuvent éclore partout en France, en créant des emplois et proposant des projets 100% inclusifs. Le chef engagé a également accepté la Présidence de l'association AFLS « Atelier Fruits et Légumes Solidarité » un chantier d'insertion situé au cœur du Marché d'Intérêt National (MIN) des Arnavaux, cet espace entièrement conçu et développé selon un cahier des charges très exigeant est parfaitement aux normes pour répondre à de nombreux besoins et réaliser une gamme de produits très variée. Coulis, potages, conserves, confitures, jus, soupes,... les possibilités sont infinies. Pour la gestion des approvisionnements, le chef a confié à une femme, Carole Martin, cheffe de projet RSE, de faire respecter la charte maison, un cahier des charges strict qui vise à ce que toutes les initiatives soient labellisées « Trois macarons Ecotable » dans les meilleurs délais « C'est plus qu'un objectif, c'est une obligation ». Pour y parvenir, 70 à 80% des achats sont privilégiés en circuit court via Localizz.fr, plus de 1500 produits en mode de production bio, raisonné ou Label Rouge, garantis d'origine locale ramassés chez 150 producteurs en 100% Provence, Alpes, Côte d'Azur.

Une cuisine méditerranéenne accentuée sur les végétaux

« C'est avant tout la cuisine que j'ai envie de manger » déclare Sébastien. Il s'empresse de donner l'exemple pour le moins savoureux du « Boudin noir confectionné avec du Cochon du Ventoux servi avec un petit jus bien concentré, des pickles de graines de moutarde et des pommes rôties ». Pas grand monde ne semblait y croire lors du renouvellement de la carte en octobre dernier. 3 mois plus tard, cette recette pèse 65% des ventes ! L'essentiel pour le chef « est de s'amuser dans tous les lieux et d'oser », à l'instar de ces nouvelles inspirations végétales et savamment iodées autour de « petites huîtres et tombée d'épinards, ou d'un gravlax de loup de méditerranée accompagné avec de la criste marine, une sorte de fenouil marin aux vertus thérapeutiques dont le jus sucré, salé et aromatique entre citron et céleri est pour le moins surprenant. J'y ajoute un cressin à la farine de pois chiche ». Ce détail raisonne comme une invitation à la découverte de la nouvelle âme de Marseille.



**SEBASTIEN
RICHARD**



**RESTAURATION
COMMERCIALE**

Le République



LOCALISATION

**RÉGION
SUD**
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



**Sebastien Richard,
Chef de cuisine engagé impact sociétal, Fondateur du République à Marseille (13)
Président-fondateur de l'association La Petite Lili**

« Nous mettons tous les moyens possibles en oeuvre afin de faire respecter un cahier des charges strict qui vise à ce que toutes les initiatives soient labellisées « Trois macarons Ecotable » dans les meilleurs délais. C'est plus qu'un objectif, c'est une obligation. »

90% de local et de saison dont 30% en bio

- ✓ Concilier restauration et combat social
- ✓ 70 à 80% des achats sont privilégiés en circuit court via Localizz.fr
- ✓ Plus de 1500 produits en mode de production bio, raisonné ou Label Rouge, garantis d'origine locale ramassés chez 150 producteurs en 100% Provence, Alpes, Côte d'Azur.
- ✓ Une cuisine solidaire, des prix accessibles à tous
- ✓ Pour la mixité sociale, l'égalité, l'inclusion sociale
- ✓ Ambitionne 3 macarons Ecotable dans les plus courts délais
- ✓ Prône une cuisine végétale

JOSSELIN MARIE, ET LA TABLE DE COLETTE, A L'AVANT-GARDE DE LA CUISINE ECO-RESPONSABLE ET DECARBONÉE

Depuis 2019, ce breton d'origine, tente de convertir les parisiens à la cuisine décarbonée. Fort de son parcours gastronomique exemplaire auprès des plus grands comme Jacques Chibois, Marc Meneau, Joël Robuchon, Michel Roth ou Alain Ducasse, c'est la naissance de sa fille, il y a 9 ans qui lui donne le déclic.

Josselin Marie n'est pas du genre à tourner autour du pot, il parle vrai et partage, bien volontiers, que « A la naissance de ma fille, j'ai pris conscience de l'importance du rôle de l'alimentation dans le dérèglement climatique. Dès lors, comme le Colibri, j'ai voulu apporter ma petite pierre à l'édifice ». Sa rencontre avec le journaliste Jean-Luc Fessard, fondateur et président de l'association Bon pour le climat qui milite en faveur d'un changement des pratiques alimentaires afin de préserver la planète et son climat, fera le reste. Le chef ne masque pas l'utilité et les apports de l'éco-calculateur qui permet de calculer l'empreinte carbone, la part de produits de saison, labellisés et locaux, les allergènes, d'enregistrer et de modifier ses recettes. Même si le chef avait tenté de prendre en compte l'impact carbone de la restauration lorsqu'il avait la responsabilité des cuisines du micro-palace de l'Hôtel Vendôme, c'est véritablement le lancement de La table de Colette qui va lui fournir un terrain de jeu à la hauteur de ses convictions pour proposer « Une cuisine savoureuse dans le respect de la planète ».



Crédit : Josselin Marie

80 à 90 % de bio à la carte

Ce qui fait dire au chef que « Vouloir concilier bilan carbone et bon dans l'assiette, c'est un vrai challenge. En l'occurrence, 5 ans de travail et d'expérimentation ». Il faut avouer que la liste des engagements est impressionnante : Sélectionner des produits et producteurs selon quatre critères, le respect des saisons, un maximum de semences paysannes, une qualité irréprochable, et une conscience environnementale ; Proposer une cuisine exclusivement faite maison, et régulièrement renouvelée ; Choisir des produits, recettes et associations d'ingrédients qui consomment moins de carbone ; Utiliser exclusivement une électricité « verte » renouvelable et un équipement de cuisine basse consommation ; Limiter le gâchis alimentaire en vous proposant un choix raisonné de plats ; Limiter et valoriser tous nos déchets en les triant et compostant ; Compenser le carbone que nous produisons pour vous servir, en finançant la plantation d'arbre. Josselin Marie ne cache pas que l'inflation a eu son effet et qu'il a fallu remettre à plat la politique d'achat. « C'est à ce moment là que j'ai décidé de limiter tant faire se peut les intermédiaires et de passer en direct auprès de producteurs bio ». La table de Colette privilégie les approvisionnements en direct auprès de producteurs normands qui livrent via Chronofresh et de Alternoo, l'épicerie spécialiste de l'agriculture biologique, locale et paysanne. Cela implique une approche différente dans le renouvellement de la carte et l'élaboration des menus, le chef prend désormais le soin « d'appeler les producteurs pour savoir de quels produits ils disposent, en quelle quantité et à quel prix ? ». Autrement dit, on inverse le paradigme, ce n'est plus en mode descendant, « Je veux tel produit, mais bien de quel produit je peux bénéficier ». L'autre élément prépondérant, c'est la végétalisation de l'assiette, « On va d'abord mettre les légumes en premier et la viande ou le poisson en garniture. C'est un nouvel état d'esprit. Tout comme on fait un gros travail sur les sauces à base végétale, il n'y a rien de codifié, il faut donc chercher, il faut du temps, et lorsque l'on trouve, on est content ! Aujourd'hui, le fait d'être à 80 voire 90% en produits issus de l'Agriculture biologique cela nous confère aussi une sécurité sur le caractère sain de ce que l'on propose à notre clientèle », le chef témoignant que l'impact santé n'est pas neutre, constatant qu'une prise de conscience s'est opérée depuis la Covid-19. « Avec le bio en France, on a la qualité, le goût et l'esprit libre, c'est un mode de production basé sur le respect des cycles naturels, la prévention, la non utilisation d'engrais et de pesticides chimiques de synthèse et d'OGM. Cela nous donne des garanties pour la santé du client et de la planète ».

Un bilan carbone divisé par 4 ou 5

Pour un repas gastronomique, Josselin Marie affiche un bilan carbone de 2,5 à 3 kg par client, alors qu'un restaurant gastronomique tourne plutôt entre 10 et 15 kg, ce qui lui fait que « Un restaurant de type « steak house » pèse environ 1500 tonnes de CO2 pour seulement 54 tonnes à La table de Colette ». Pour ce qui est de l'impact sur le personnel, « Nous n'avons de problème de recrutement, est-ce lié à nos engagements ou notre management ? Je n'ai pas la réponse. Je reconnais que la question du sens auprès des jeunes est importante. Chez nous, ils voient que notre engagement, ce n'est pas du « fake », c'est sincère ». Le chef ajoute que « Passer d'une restauration carbonée à décarbonée, c'est une approche globale. Tout à son importance. De l'appro en bio aux choix des recettes plus végétales. Mais travailler plus les légumes, cela a aussi un impact main d'œuvre non négligeable ». Fort de tout cela, La table de Colette s'affiche, avec légitimité, comme l'un des premiers restaurants gastronomiques français écoresponsables et décarbonés de France.



**JOSSÉLIN
MARIE**



**RESTAURATION
COMMERCIALE**

La table de Colette



LOCALISATION



île de France

***Josselin Marie,
Chef de cuisine engagé pour l'alimentation bas carbone et fondateur du restaurant La table de
Colette à Paris dans le 5ème arrondissement.***

« Vouloir concilier bilan carbone et bon dans l'assiette, c'est un vrai challenge. En l'occurrence, 5 ans de travail et d'expérimentation »

80 à 90 % de bio à la carte

- Proposer une cuisine savoureuse dans le respect de la planète*
- Utilisation de l'éco-calculateur permettant de calculer l'empreinte carbone*
- 4 critères de sélection des produits : le respect des saisons, un maximum de semences paysannes, une qualité irréprochable, et une conscience environnementale*
- Une charte d'engagement stricte*
- Un bilan carbone divisé par 4 ou 5*
- Végétalisation de l'assiette*

A close-up photograph of a hand holding a black pen over an open notebook. The notebook has handwritten notes in cursive. The background is dark and out of focus. The text 'Partie 4' is overlaid in white on the right side of the image.

Partie 4

REGARDS CROISÉS

Objectif : identifier les déterminants de l'engagement et des pratiques des chef.fe.s engagé.e.s pour le bio

3 questions : Pourquoi ? Comment ? Quels impacts ?

POURQUOI ?

S'engager pour la planète, les humains (enfants)

S'adapter après la crise sanitaire qui a eu l'effet d'un révélateur

Sensibiliser dès l'enfance à l'alimentation responsable par atavisme familial

Éduquer/sensibiliser/inspirer les consommateurs mais aussi les producteurs, fournisseurs, etc.

Transmettre des valeurs

Soutien aux 60 000 fermes françaises en bio

Revenir au basique et à la simplicité : le bio est simple et répond à la seule loi de la nature

Valoriser le territoire et tous les acteurs de la chaîne alimentaire

HÉRITAGE FAMILIAL

Nombre de chef.fe.s sont tombé.e.s dans la marmite dès leur plus jeune âge : aînés cuisiniers, parents militants ou engagés avec un mode de vie proche de l'agriculture ou de la nature. La notion de « *bien manger* » leur semble évidente et apparaît comme un socle solide de leur démarche.

« (...) Attaché à ses racines rurales et agricoles. Sensibilisé au bio depuis son plus jeune âge, ses parents étaient agriculteurs, installés en conventionnel et convertis à l'Agriculture biologique. » – Portrait de Anthony Routhiau

« (...) Leurs valeurs familiales, fondatrices, avec des parents journalistes engagés, et des grands-parents qui les ont immergé, entre le potager et la cuisine, dans toutes les préparations quotidiennes de bons petits plats, généreux et gourmands. » – Portrait de Davide Fontana

« (...) Il vénère sa mère et sa grand-mère, « de grandes bosseuses » qui lui ont éduqué le palais, transmis les gestes et qui ont suscité cet intérêt qu'il a pour la nourriture et la nature. Il se souvient des agriculteurs, éleveurs et fromagers qui amenaient leur produit, avant que chacune ne se serve. »
– Portrait de Alessandro Capone

« Issue d'une famille d'agriculteurs, pionniers de la biodynamie en France, Eloïse est tombée dans la marmite de l'engagement par atavisme familial, dès sa plus tendre enfance. Dès lors elle cultive sa capacité à humer les parfums qui l'enivrent pour hybrider les saveurs d'une cuisine locale, en circuit-court, de saison et 100% maison. » – Portrait de Eloïse Monzies

« Je baigne dans le monde agricole, l'agriculture biologique tout particulièrement, et j'avoue un attrait de longue date pour la cuisine, depuis toujours d'ailleurs. Depuis l'enfance où mes parents allaient chez les producteurs à proximité de Lille. »
– Portrait de Simon Thieffry

PRISES DE CONSCIENCE EXTÉRIEURES

Au-delà de l'héritage familial, la motivation à adopter une cuisine bio et locale provient de multiples constats qui ont souvent en commun d'être décevants : les normes contradictoires, le manque d'offre dans les années 90, les contraintes alimentaires en sont des exemples caractéristiques. Le changement de cap prend aussi tout son sens lorsque les personnes devenues parents, conscientisent une nécessité d'offrir à leur enfant un meilleur mode de vie.

« À partir du milieu des années 90 (...) C'est à ce moment-là qu'ils ont connu leurs premières difficultés pour s'approvisionner en produits bio, alors qu'ils étaient habitués à s'alimenter en produits sans pesticides venant de leur potager, en Italie. » – Portrait de Davide Fontana

*« Si je suis rentré en Corse, c'est parce que je voulais que mon fils profite des valeurs que j'ai eu la chance de connaître étant enfant »
(...) Il désire viscéralement qu'il puisse gambader dans la nature.»*
– Portrait de Alessandro Capone

« La restauration collective, c'est un autre monde, un autre métier, ce n'est pas les mêmes normes, ni les mêmes produits. Il se retrouve à ouvrir des boîtes de conserves. Il en découle une conviction immédiate « Soit je pars, soit je reste et je change les choses »
– Portrait de Anthony Routhiau

« Marianne revendique une éthique à contre-courant de l'industrialisation excessive et de ces effets. Notamment des allergies, des intolérances et des contraintes alimentaires qui se démultiplient. (...) Devenue Maman, elle ne trouvait pas son compte dans les supermarchés et préférais aller à biocoop » – Portrait de Marianne Meschi

« Eloïse Monziès retient de ses expériences antérieures en restauration, nombre de chefs utilisant des produits pas géniaux. « Le sel est souvent un révélateur de leur engagement » dit-elle, constatant que « très peu utilisent du Sel de Guérande »
– Portrait de Eloïse Monzies

EVOLUTION DES MODÈLES ALIMENTAIRES

Que seraient nos cuisines sans producteurs ? Sans agriculteurs engagés sur de bonnes pratiques ? Les chef.fes l'ont bien compris, pour cuisiner bio il faut pouvoir produire bio. Dès lors, nos ambassadeurs ont recours à l'encouragement et à la valorisation des producteurs. Ils s'impliquent aussi dans leur démarche responsable afin que chacun d'entre-eux soit, tour à tour, porte-parole, caution ou source d'inspiration mutuelle. Ils n'hésitent pas à devenir prescripteurs pour stimuler l'engagement d'autres producteurs ou chef.fe.s.

« (...) Encourager d'autres producteurs à faire le choix du bio et à structurer des filières territoriales encore insuffisantes. « Il faut faire évoluer les mentalités, enlever les à priori, la différence entre bio et conventionnel sur les légumes, ça n'a rien à voir. Lorsque tu les cuisines, l'un tourne vert-gris, l'autre reste vert. Quant à la viande bio, le rendement matière est bien meilleur. »

– Portrait de Anthony Routhiau

« Nous voulons réinventer des codes pour un monde meilleur et montrer qu'on peut y arriver. » – Portrait de Isabelle Carrere

« valoriser les paysans, les artisans »

– Portrait de David Fontana

« Emilien revendique de « chercher avant tout des gens qui travaillent bien, car il veut de la simplicité et du goût avec des produits exceptionnels, et il s'avère, qu'ils sont souvent en bio. » – Portrait de Emilien Rouable

« j'ai la liberté de faire des recettes qui valorisent les producteurs. »

– Portrait de Anthony Routhiau

« nous cherchions à mieux comprendre les contraintes et les engagements des agriculteurs et des différents modèles agricoles. »

– Portrait de Simon Thieffry

« Le chef prend désormais le soin « d'appeler les producteurs pour savoir de quels produits ils disposent, en quelle quantité et à quel prix ? ». Autrement dit, on inverse le paradigme, ce n'est plus en mode descendant » – Portrait de Josselin Marie

ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIAUX

Travailler une alimentation respectueuse de la planète est l'un des leviers les plus importants que nos chef.fe.s ambassadeurs évoquent spontanément. Ils agissent à leur échelle pour offrir à toutes et tous la possibilité de manger sainement tout en étant en précautionneux des conséquences sociales et environnementales.

« Je suis persuadée que la façon de nous nourrir peut agir rapidement et efficacement sur les gaz à effet de serre et réduire notre bilan carbone, et que cette action ne dépend que de chacun d'entre nous. » – Portrait de Isabelle Carrere

« Les bienfaits pour la santé, l'environnement et la biodiversité sont avérés. »
– Portrait de Eloïse Monzies

*« En plus d'être 100% bio, notre concept défend des valeurs écologistes plus larges qui font de lui un concept entièrement dédié à l'alimentation non seulement biologique mais **ÉCOLOGIQUE !** »* – Portrait de Davide Fontana

« Les lignes rouges de la planète sont très largement dépassées et, me concernant, la prise de conscience s'est progressivement opérée au contact de l'une de mes voisines engagées depuis longtemps pour le bio. »

« Nous nous sommes posés la question de savoir comment nous pouvons améliorer la qualité de l'eau avec des élus de l'époque à la pointe de ces sujets. » – Portrait de Didier Thevenet

« Je suis un fervent défenseur de la santé humaine, de la santé de la terre, de la santé de mes élèves, c'est une mission. » – Portrait de Jean-Philippe Moulinier

« La Covid 19 a sérieusement rebattu les cartes, au propre comme au figuré. Tout commence en mars 2020. Plusieurs chefs dont Sébastien sont alertés par leurs fournisseurs des quantités de denrées qui risquent de partir à la benne. Illico presto, plusieurs chefs s'activent au sein de l'association « Gourmediterranée » afin de proposer des paniers de repas au plus démunis. » – Portrait de Sébastien Richard

« La maison d'hôtes et le micro-restaurant sont engagés dans une démarche de tourisme durable, pour le bien-être des visiteurs et le respect de l'environnement avec pour objectif de réconcilier plaisir et éthique. » – Portrait de Simon Thieffry

« Son concept de restauration solidaire. Le principe : réunir clients lambda et personnes dans le besoin au sein d'un même espace » – Portrait de Sébastien Richard

« C'est venu il y a 10 ou 15 ans, je me posais des questions sur notre planète, notre mode de vie. » – Portrait de Simon Thieffry

« Je fais tout ce que je peux pour que tout le monde puisse manger sans pesticide, pour nos enfants, pour protéger notre planète. »

« On a besoin de renouer avec de bonnes pratiques respectueuses d'un monde agricole désireux de travailler en économie circulaire bio, d'améliorer la qualité de l'eau dans le cadre du plan de captage, et plus globalement d'avoir un impact sur la qualité de vie » – Portrait de Didier Thevenet

« réaliser une cuisine saine, gourmande et respectueuse de l'environnement (...) une restauration urbaine qui mise sur les invendus et le zéro déchet » – Portrait de Sarah Goter

« à la naissance de ma fille, j'ai pris conscience de l'importance du rôle de l'alimentation dans le dérèglement climatique. » – Portrait de Josselin Marie

COMMENT ?

Valoriser le fait que le bio rime
obligatoirement avec local - saisonnalité - eco
responsabilité

Informer, expliquer, donner du plaisir
à faire car l'humain est au centre de
la démarche

Prendre en compte la primauté du
collectif et notamment la prévalence du
lien avec le producteur

Créer des chartes maison ou s'appuyer
sur des cahiers des charges stricts

Accepter de mettre le juste prix pour
que tout le monde gagne sa vie

Se fixer des objectifs pour progresser
et s'améliorer - y aller étape par étape

Adhérer et s'engager dans des associations ou
des collectifs pour capitaliser sur les échanges,
les évolutions, le soutien, etc.

DES PRODUITS BIO, LOCAUX ET DE SAISON

Pour les chef.fes interrogés, l'adoption d'une alimentation bio englobe aussi la volonté de proposer des produits locaux et de saison. L'un ne va pas sans l'autre, le respect d'une chaîne vertueuse qu'il convient de défendre, comme la preuve d'un attachement viscéral au territoire nourricier.

« Pour garantir leur approvisionnement bio, Trattino a fait le choix de bio A Pro la coopérative locale de producteurs.trices bio du Rhône et de la Loire qui livre les professionnels.elles de la restauration en direct des fermes bio-locales. Plus de 40 producteurs sont concernés et 2 personnes s'occupent des approvisionnements au quotidien : « 50% de produits bio à moins de 200 kms, 25% de produits bio français (...) » – Portrait de Davide Fontana

« Lorsque l'on va vers le bio, on a une qualité supérieure mais c'est très compliqué à communiquer. Il y a une grande défiance des consommateurs qui ont une préférence pour les produits locaux » – Portrait de Davide Fontana

« Du repas individuel au buffet traiteur, les engagements raisonnent comme autant de valeurs forgées d'un commun accord entre les nouveaux associés : tous les plats sont certifiés bio, 95% de produits viennent de moins de 100 kms de Strasbourg. » – Portrait de Isabelle Carrere

« Tattrino (...) il s'agit du premier tiers-lieu écoresponsable entièrement dédié à l'éco-alimentation (100% bio, locale, équitable, en circuits courts, de saison et faite maison) » – Portrait de Davide Fontana

« Seuls les produits du moment guident sa cuisine au quotidien »
– Portrait de Emilien Rouable

« Sélectionner des produits et producteurs selon quatre critères : le respect des saisons, un maximum de semences paysannes, une qualité irréprochable, et une conscience environnementale » – Portrait de Josselin Marie

« En 2000, nous étions des extra-terrestres en prônant le bio local. L'idée de mettre en place une filière de blé, bio et locale à germer. (...) Nous avons émis le projet de créer une boulangerie municipale. Un boulanger c'est décidé. Un meunier a suivi. Cela fait 20 ans que l'on travaille ensemble pour proposer notre pain local »
– Portrait de Didier Thevenet

« La cantine de Chadi est 64,5% de bio en 2022, versus 61 % en 2021. Une progression constante depuis 2011 avec un prix de revient maîtrisé. » – Portrait de Jean-Philippe Moulinier

« Elle fait état d'un sondage réalisé avant l'ouverture de son restaurant qui a mis en exergue que la valeur du « local » est ressortie comme plus importante que le « bio » dans les opinions exprimées par sa clientèle. Elle a donc fait le choix délibéré de ne pas communiquer sur le bio mais sur l'éco-responsabilité. » – Portrait de Eloïse Monzies

« se préoccupe de ce que contient l'assiette, privilégie les produits locaux, l'anti-gaspillage et la démarche zéro déchet. »
– Portrait de Sarah Goter

« Tout n'est pas nécessairement bio à sa carte, il estime que c'est de l'ordre de 60% mais la valorisation des productions locales est une volonté absolue à 100%. » – Portrait de Alessandro Capone

« 70 à 80% des achats sont privilégiés en circuit court via Localizz.fr, plus de 1500 produits en mode de production bio, raisonné ou Label Rouge, garantis d'origine locale ramassés chez 150 producteurs en 100% Provence, Alpes, Côte d'Azur. »
– Portrait de Sebastien Richard

« 90% de local et de saison dont 30% en bio. »
– Portrait de Sebastien Richard

« Quasiment à 100% bio, local et fait maison ! »

DES USAGES ÉCORESPONSABLES

Souvent, les chef.fes préfèrent parler d'une offre "éco-responsable" ou "durable" plutôt que "bio", qu'ils jugent moins attrayant. Ils témoignent des idées reçues et des représentations qu'ils sont amenés à contourner. D'ailleurs, ils ont pour la plupart souligné adopter des gestes éco-responsables en plus de proposer des produits bio.

«En remplaçant ses barquettes par des bacs inox pour servir les repas de 14000 élèves de l'agglomération angevine, la nouvelle cuisine centrale a entièrement revu ses procédures afin de réduire ses déchets plastiques de 27 tonnes par an » – Portrait de Anthony Routhiau

«En cuisine comme dans l'atelier, l'utilisation du film plastique a été banni en investissant dans des contenants hermétiques inox. Le tri et le compostage sont devenus de simples réflexes. La déshydratation des épluchures de légumes a été mise en place pour ne rien jeter.» – Portrait de Marianne Meschi

« Je préfère « éco-responsable ». Souvent les gens disent qu'ils ne croient pas au bio et expriment des idées qui ne sont pas faciles à déconstruire » – Portrait de Eloïse Monzies

« Une cuisine (...) accentuée sur les végétaux. » – Portrait de Sebastien Richard

« La philosophie du projet c'est surtout des valeurs écoresponsables pour apporter des éléments de réponses concrets aux questions de Développement Durable : 100% vegan pour participer à la végétalisation de l'alimentation, 100% bio et fait maison avec des ingrédients issus de l'Agriculture biologique en priorisant la production locale, des déchets et une empreinte carbone optimisés, 100% des emballages sont jetables et recyclables, les plannings de livraison pour l'activité traiteur sont adaptés afin de réaliser le moins de kilomètres possibles. Les véhicules sont aux normes antipollution Européenne. »

« Du repas individuel au buffet traiteur (...) tous les contenants sont réutilisables. »
– Portrait de Isabelle Carrere

« Il s'est également donné pour mission de mettre en avant des produits de saison, cultivés ou bien élevés de manière durable et responsable. »
– Portrait de Emilien Rouable

« Les préparations sont servies dans des bocaux de confitures qui sont consignés 1€ (...) J'accepte que les clients viennent avec leur propre contenant. Je leur offre même un cadeau pour les encourager. »

« (...) Choisir des produits, recettes et associations d'ingrédients qui consomment moins de carbone ; Utiliser exclusivement une électricité « verte » renouvelable et un équipement de cuisine basse consommation ; Limiter le gâchis alimentaire en vous proposant un choix raisonné de plats ; Limiter et valoriser tous nos déchets en les triant et compostant ; Compenser le carbone que nous produisons pour vous servir, en finançant la plantation d'arbre. » – Portrait de Josselin Marie

ENGAGEMENTS, QUALITÉ ET EXIGENCES

Parmi les chef.fes, beaucoup se disent engagés dans des associations ou collectifs, mais aussi dans la création d'outils pédagogiques (tableaux excel, charte d'engagements, cahier des charges) à destination de leurs équipes. Bref, tous mettent en oeuvre leur engagement au-delà de leurs cuisines, pour embarquer et s'inscrire dans une démarche de progrès collective.

« Ce veau est un produit exceptionnel, à la hauteur de la qualité d'un élevage agroforestier. » – Portrait de Alessandro Capone

« Engagée dans une démarche éco-responsable globale autant pour la santé des humains que pour celle de la planète » – Portrait de Marianne Meschi

« Davide précise aussi son adhésion au Cluster bio, le réseau des entreprises certifiées bio d'Auvergne-Rhône-Alpes. » – Portrait de Davide Fontana

« L'agriculture biologique constitue un mode de production qui a recours à des pratiques agricoles et d'élevage, soucieuses du respect des équilibres naturels. Ces produits sont soumis à des exigences réglementaires strictes et à des contrôles fréquents. » – Portrait de Eloïse Monzies

« Membre actif de Euro-Toques, l'association engagée pour les produits frais et de saison, « ne pas mettre 3 tonnes de glyphosate, c'est juste normal, et le bio, c'est l'humain, il ne faut pas l'oublier » (...) L'idée de l'engagement associatif, « ce n'est pas pour avoir des médailles, mais bien d'avoir un vrai programme à défendre » – Portrait de Emilien Rouable

« (...) l'association nationale des acteurs de la restauration collective territoriale engagée sur le concept de qualité globale, c'est-à-dire une exigence qualité appliquée à toute la chaîne de production, et de service dans une dynamique d'amélioration continue englobant tous les aspects de la restauration publique territoriale (formation des personnels, hygiène, nutrition et sécurité, qualité et organisation des repas, surveillance, information des familles, rôle social et éducatif, développement local,...). »

– Portrait de Didier Thevenet

« L'implication dans les réseaux, la lutte contre le gaspillage, les achats en vrac bio, le commerce équitable, la végétalisation des assiettes, l'achat d'animaux entier, le défi culinaire, la suppression du plastique en cuisine, et le calcul quotidien de l'empreinte carbone de chaque menu, font partie des leviers. » – Portrait de Jean-Philippe Moulinier

« développe l'intelligence collective et le bon sens au service du goût et d'une consommation en conscience. »
– Portrait de Jean-Philippe Moulinier

« On se fixe un objectif et on mesure. Si on atteint l'objectif, on maintient et on passe à un autre objectif. C'est un crantage, un système avec des petits outils, pour progresser, s'améliorer ». Cette approche, Jean-Philippe en a fait une feuille de route permanente en prenant le soin de pratiquer l'auto-évaluation systématique à l'aide de tableaux Excel »
– Portrait de Jean-Philippe Moulinier

« faire respecter la charte maison, un cahier des charges strict qui vise à ce que toutes les initiatives soient labellisées « Trois macarons Ecotable » dans les meilleurs délais » –
Portrait de Sebastien Richard

« Marianne et sa petite équipe ont peaufiné une charte d'engagements pour devenir le premier service traiteur événementiel Zero déchet en imposant un protocole de tri participatif des déchets et en ne faisant plus du tout de jetable »
– Portrait de Marianne Meschi

« Je me suis engagé à l'époque au sein d'une AMAP, une Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne »
– Portrait de Simon Thieffry

« Anthony vise 50% de bio en 2030 dont 80% de local »
– Portrait de Anthony Routhiau

LIENS FORTS AVEC LES PRODUCTEURS

La foule attire la foule. Lorsqu'un chef s'engage auprès d'un producteur, alors ce producteur devient porte-parole voir prescripteur vis-à-vis de ses pairs. La réciproque est vraie. Le chef recommandant le producteur à d'autres chefs. Ainsi, c'est tout un réseau vertueux qui se construit autour du chef et du producteur.

«Des producteurs viennent spontanément vers nous. (...) A titre d'exemple, Anthony évoque d'excellentes pâtes bio locales pour lesquelles il « passe » 7 à 8 tonnes par an de coquillettes, farfalles et lasagnes produites à moins de 15 kms. Un produit qui répond à 100% aux besoins avec un producteur local à l'écoute.»

— Portrait de Anthony Routhiau

« Marianna a créé et renforcé ses liens avec les producteurs locaux u'elle cherche à soutenir le plus possible » — Portrait de Marianne Meschi

« Un boulanger c'est décidé. Un meunier a suivi. Cela fait 20 ans que l'on travaille ensemble pour proposer notre pain local » — Portrait de Didier Thevenet

« Elle privilégie les réseaux de producteurs locaux et les groupements de producteurs sur le Berry » — Portrait de Eloïse Monzies

« On travaille main dans la main avec nos fournisseurs. Si nos maraîchers n'ont plus le produit choisi pour le menu de la semaine, on s'adapte. C'est le charme de la cuisine de saison et cela pousse à la créativité » — Portrait de Sarah Goter

SENSIBILISATION, ÉDUCATION, TRANSMISSION

Être pédagogue : la clé de l'implication, de la compréhension, de l'adhésion des clients comme des équipes ou même des fournisseurs. La plupart des chef.fes interrogé.es endossent la responsabilité de sensibiliser leurs clients, de transmettre auprès de leurs équipes et d'expliquer leur démarche auprès des parties prenantes externes.

« La seule manière de faire c'est que tout le monde soit impliqué au cœur du changement, cela nécessite de la formation et de l'accompagnement sur la durée. »
— Portrait de Anthony Routhiau

« Ce chef qui vient servir et expliquer sa cuisine, ses choix, ça a plu et ça a fait tache d'huile avec le bouche-à-oreille »
— Portrait de Alessandro Capone

« Chaque mois, nous proposons un menu 100% bio avec un flyer dédié et nous avons une chargée d'animation qui intervient dans les écoles, des producteurs qui témoignent, c'est important de sensibiliser » — Portrait de Anthony Routhiau

« Nous publions régulièrement des articles sur notre blog, nous publions également nos valeurs sur nos réseaux sociaux, etc... » — Portrait de Marianne Meschi

« (...) son rôle est de passer un message notamment auprès de la jeunesse : « On a tout à gagner de travailler bien, de manière saine et passionnée. Il trouve que l'on communique de façon trop -bisounours- sur le bio, que l'on est trop gentil, il faut un peu plus d'impact. Il faut échanger directement avec les chefs, car c'est on ne peut plus clair, la même recette avec un produit bio, local et de saison, il y a une vraie différence sur le goût ! » — Portrait de Alessandro Capone

« être dans une dynamique de transmission avec ses producteurs, son équipe, ses clients, transmettre par la cuisine ses valeurs » –
Portrait de Eloïse Monzies

« faut savoir oser et savoir expliquer. Il donne l'exemple de « L'œuf, tellement simple et essentiel. Presque providentiel, un vrai petit miracle de la nature si la poule vit bien, en plein air ! Il ne peut y avoir de cage. » – Portrait de Emilien Rouable

« Responsabiliser son équipe, embarquer tout le monde, pratiquer une cuisine responsable, poser des défis, faire confiance, établir la fiche technique ensemble, évaluer et modifier collectivement, c'est donner la priorité à l'humain, instaurer un climat propice à la créativité et à la sérénité. Ce sont aussi des valeurs du bio. C'est proposer quelque chose de sain, anti-manipulation. C'est donner et prendre du plaisir. » – Portrait de Jean-Philippe Moulinier

« Le lancement le 7 février prochain d'une école de formation aux métiers de bouche et de l'hôtellerie par l'inclusion. » – Portrait de Sebastien Richard

« Ma responsabilité c'est d'être présent, de parler avec les élèves, je suis présent au départ et au retour des plateaux, à chaque service. Je fais du « contrôle qualité à l'instant T » C'est cela notre mission de service public. Il est essentiel d'informer. De s'appuyer aussi sur le corps professoral pour toute sorte de projet, de créer l'émulsion avec les élèves, les impliquer. Ils doivent être parties prenantes du projet. Il faut donner de la valeur gustative et humaine. Il faut apporter de la joie. »
– Portrait de Jean-Philippe Moulinier

« Dans les cours de cuisine, l'enseignement de tous les gestes durables est légion : pas de gaspillage, revalorisation des déchets, compostage, etc. (...) Elle évangélise ses collaborateurs qui sont heureux de pouvoir avant tout apprendre des gestes simples qu'ils pourront ensuite répéter dans leur quotidien que ce soit au niveau des techniques culinaires que des écogestes. » – Portrait de Marianne Meschi

LES IMPACTS !

Bénéficier de l'attrait et/ou du soutien des élus et des collectivités locales

S'adapter ou se réinventer avec le bio comme levier de créativité et de transition

Diversifier son offre

Encourager et crédibiliser par des démarches de labellisation ou de certification en bio

Démontrer que des cartes avec du bio et local, c'est facile et accessible

Faire valoir une pratique vertueuse et circulaire

Fédérer les acteurs (producteurs, collaborateurs) qui se retrouvent autour d'une même quête : le bio local

Capitaliser sur l'attrait du "local" et d'un positionnement sur la proximité géographique pour intégrer du bio

LE SOUTIEN DES ELUS ET DES COLLECTIVITES

Le soutien des élus et des collectivités est un impératif pour les acteurs investis dans une alimentation bio : appui financier, communication, implication et accompagnement pour une transition agro-environnementale. Au sein des territoires, l'attelage élu et technicien est un facteur clé de succès qu'il faut valoriser tellement il est essentiel.

«Les élus sont très impliqués sur le bio, le local et ils ont les cordons de la bourse, ils y mettent les moyens. Nous sommes sur le même chemin. Nous avons aussi la chance sur Angers d'avoir un Ministre de la transition écologique et de la cohésion des territoires donc nous sommes régulièrement mis en avant» – Portrait de Anthony Routhiau

« Il y a un attrait des élus et des collectivités locales pour cette activité. C'est super, on communique sur nous, on nous soutient. Rien à redire de ce point de vue ». Néanmoins, Isabelle regrette que cela ne se traduise pas toujours dans les contrats. »
– Portrait de Isabelle Carrere

« La ville d'Angers et les 18 communes engagées au sein de la SPL se donnent les moyens du retour à une alimentation saine, locale et durable, font également la chasse aux économies d'énergies, et luttent activement, à tout champ, contre le gaspillage alimentaire.»
– Portrait de Anthony Routhiau

CREATEURS DE LIENS ET DE SENS

La cuisine engagée est un cercle vertueux : les clients, les équipes, les fournisseurs se rassemblent autour des valeurs que toutes et tous partagent. L'adhésion à l'alimentation bio est une quête de sens qui à l'effet d'un liant bénéfique de nature à renforcer le collectif.

« C'est un cercle vertueux car ils sont dans l'artisanat, tout est « fait maison » et il faut donc beaucoup de personnel. Il faut préparer les produits, ce qui fait dire à Davide que « l'artisanat est pourvoyeur de travail qui a du sens ». L'humain est central. » – Portrait de Davide Fontana

« Le recrutement de l'équipe et sa fidélisation est facilitée par la cuisine engagée pratiquée et « notre quête de sens », la relation directe établie avec les producteurs et les liens qui en découlent. » – Portrait de Isabelle Carrere

« C'est encore une adresse secrète. La clientèle est faite de fidèles et le bouche à oreille commence à se faire. » – Portrait de Eloïse Monzies

« le lien qu'il entretient avec les producteurs, les histoires d'hommes et de femmes qui y sont attachées, c'est vraiment cette quintessence qui le motive, l'inspire et le porte. »
– Portrait de Emilien Rouable

« L'excellence des relations avec les fournisseurs et les partenaires (...) Jean-Philippe en dresse les louanges : apports réciproques d'expertises, expressions des souhaits des uns et des autres, échanges et services mutuels, etc. » – Portrait de Jean-Philippe Moulinier

« Ces différents engagements sont à l'origine de l'envie de Simon d'organiser des visites chez les producteurs, des sorties vélo avec des pique-niques sur la ferme avec des produits du marché et de s'inscrire en synergie avec les acteurs du Parc naturel régional de l'Avesnois. Son réseau de producteurs en découle, il est riche. » – Portrait de Simon Thieffry

« Les producteurs apprécient. Notre maison est un petit écosystème qui fonctionne en réseau. » –
Portrait de Simon Thieffry

« Notre démarche engagée est clairement énoncée. Les clients viennent chez nous parce que nous cuisinons bio, local et sain en respectant toutes leurs intolérances. » – Portrait de Marianne Meschi

« Les personnes qui postulent chez Marianne ne s'y trompent pas, elles le font parce qu'elles ont déjà une démarche d'engagement personnel ou bien parce qu'elles veulent travailler « humain ». Elles sont naturellement prosélytes de ces valeurs et nouvelles pratiques plus respectueuses. » – Portrait de Marianne Meschi

« Travailler de manière saine et juste, ça attire naturellement les bonnes personnes (...) Il se veut enraciner localement, il travaille avec les producteurs locaux autour de lui. » – Portrait de Alessandro Capone

LABELS, PRIX & CERTIFICATIONS

Tous les chef.fes ont exprimé avec fierté les labels et les certifications obtenus suite aux efforts fournis pour respecter leurs engagements. Au-delà de la fierté d'afficher sur la vitrine le prix obtenu, celui-ci est un indicateur clé de qualité pour le client. Force est de constater la dimension cumulative des récompenses et des labellisations. Rare sont celles et ceux qui se limitent à une reconnaissance unique.

« Le résultat est flamboyant : labellisé bio en 2018, labellisé Mon restau responsable en 2019 (Restau'Co et FNH), labelisé Commerce équitable en 2020 (France Equitable), labellisé Démarche Anti-Gaspi en 2021, labellisé Assiette verte en 2022 (Assiette végétale), vainqueur du Ze Awards de la Restauration 2023 dans la catégorie meilleure initiative RSE, gagnant du trophée FAIRTILE et en 2023 et » – Portrait de Jean-Philippe Moulinier

« Labellisation obtenue en 2018 en tant que « Mon Restau Responsable »® par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co. » – Portrait de Anthony Routhiau

« Labellisée bio « La cuisine de demain » est contrôlée par le Bureau Véritas, elle est également l'une des 12 lauréates du Label Eco-défis des artisans et artisans-commerçants lancé par l'Eurométropole de Strasbourg et la Chambre de Métiers d'Alsace avec le soutien de l'agence de l'eau Rhin-Meuse, du fonds européen de développement régional (FEDER) et du programme Climaxion. » – Portrait de Isabelle Carrere

« Les plats à emporter affichent depuis « une certification bio à 95 % »

« Le Jury 2021 du Trophée national REGAL, Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire, a salué la démarche innovante, remarquable, unique et inspirante mise en place. » – Portrait de Jean-Philippe Moulinier

« La table de Colette s'affiche, avec légitimité, comme l'un des premiers restaurants gastronomiques français écoresponsables et décarbonés de France » – Portrait de Josselin Marie

« Avec 3 macarons Écotable, la démarche est qualifiée d'exemplaire. Cela signifie au moins 50% des produits issus de l'agriculture biologique, ou de filières durables, le tri et la valorisation des biodéchets, aucune espèce de poissons menacés à la carte, des viandes 100% Françaises et issues de filières durables, la priorité donnée aux viandes à faible impact carbone (volaille, porc etc.), le recours à aucun produit alimentaire ultra-transformé, et le fait de valider au moins deux des critères bonus. Pour Sarah, les bonus sont plus nombreux : aucun plastique à usage unique, des produits d'entretien écologiques, la prise en compte de l'aspect social, aucune boisson industrielle et, bien entendu, une politique zéro déchet dans le cas présent. » – Portrait de Sarah Goter

« les activités de Marianne Meschi sont certifiées Ecocert depuis 2014, FiG depuis 2019, CCF depuis 2022. Vainqueur du Trophée tourisme Eco-Responsable de la métropole Nice Côte d'Azur en 2021, catégorie Entrepreneur Engagé »
– Portrait de Marianne Meschi

« Aubépine est reconnue auprès de plusieurs partenaires et labels : labélisation Agriculture biologique du Micro-Restaurant, labélisation Gîte de France 3 épis de la maison d'hôtes, Refuge LPO, Sensor.Community (réseau global de détecteurs mis en œuvre par des contributeurs bénévoles pour créer des données environnementales), le Parc Naturel Régional de l'Avesnois, la Communauté de Communes du Cœur Avesnois, ... » (...) Aubépine est labellisée Restaurant bio à plus de 75% « *Nous sommes à plus de 85% bio à l'année. Je tiens à cette labélisation qui a un coût et qui certifie nos engagements.* »
– Portrait de Simon Thieffry

DEVELOPPEMENT ET VALORISATION DU TERRITOIRE

Des menus intégrant des produits bio et locaux, le choix de producteurs de proximité, l'ancrage culturel, le respect des ressources, les démarches inclusives ou solidaires ... bref, tous tendent à une valorisation forte des atouts socio-économiques de leur bassin de vie.

« Au tout début, il n'y en avait qu'un seul, aujourd'hui ils sont 7 maraîchers qui fournissent plus de 200 tonnes de légumes bio et locaux avec une anticipation agricole qui permet d'anticiper et de planifier les besoins un an à l'avance. » – Portrait de Didier Thevenet

« L'élu doit avoir envie de faire les choses. Le technicien doit savoir le mettre en œuvre. C'est comme cela que ça avance pour le bien commun avec une agriculture bio et locale, la qualité des paysages et de l'eau et un projet de vie territorial. » – Portrait de Didier Thevenet

« J'ai voulu créer un restaurant autour de mes valeurs, avec comme base des bonnes pratiques, et le respect du terroir de la Bretagne (...) la plupart des producteurs incarnent une hyper-proximité et une qualité de production engagée. » – Portrait de Sarah Goter

UN JUSTE PRIX POUR TOUTES ET TOUS

Le principal frein à la consommation de bio est le prix. Dans la restauration, le constat semble sensiblement le même : réduction de marges, menus plus chers, etc. Cependant, ce coût est en mesure d'être justifié s'il permet une rémunération plus juste et transparente envers l'agriculteur. Il peut aussi être amorti par d'autres leviers : circuits courts, saisonnalité, etc

« Le 100% bio et local implique également de « mettre le juste prix pour que tout le monde gagne sa vie » – Portrait de Isabelle Carrere

« Manger bio et local, c'est l'idéal. Mais il faut aussi que ça rémunère correctement les producteurs. » – Portrait de Davide Fontana

« Notre intention initiale était de faire une cuisine comme on l'entendait, avec des produits traditionnels et locaux (...) Le système est rémunérateur et solide car déconnectés des coûts des cours mondiaux. Le tarif est contenu et évolue guère. Tout le monde s'en sort convenablement. Ce système de travail en direct avec l'agriculteur et les intermédiaires dans un cadre contractuel sécurise le prix et est un formidable levier de développement du territoire.» – Portrait de Didier Thevenet

« Malgré tout, tout le monde n'a pas les moyens de manger dans mon restaurant. La marge normale en restauration est de l'ordre de 32%, évidemment, si je n'étais pas en bio, le résultat serait probablement meilleur ou peut-être serais-je encore plus accessible ? »

« Avec Le République (à Marseille) et ses 5 propositions de services différentes entre 25 et 80€, y compris des déjeuners et dîners pour 1€ symbolique aux bénéficiaires d'aides alimentaires (familles à faibles revenus, publics en insertion, personnes sans domicile). » – Portrait de Sebastien Richard

« Aubépine allie cuisine locale accessible (...) Le menu unique avec 2 petites entrées, un plat et un dessert est à 35€. Le territoire est assez pauvre, en crise, donc il y a une volonté de rester accessible au plus grand nombre.. »
– Portrait de Simon Thieffry

Pourquoi ?

- Sensibiliser dès l'enfance à l'alimentation responsable par atavisme familial
- S'engager pour la planète, les humains (enfants)
- Éduquer/sensibiliser/inspirer les consommateurs mais aussi les producteurs, fournisseurs, etc.
- Valoriser le territoire et tous les acteurs de la chaîne alimentaire
- Soutenir les producteurs bio français qui font le choix de produire dans le respect de l'environnement.
- Transmettre des valeurs
- Revenir au basique et à la simplicité : le bio est simple et répond à la seule loi de la nature
- S'adapter après la crise sanitaire qui a eu l'effet d'un révélateur
- Soutien aux 60 000 fermes françaises en bio

Comment ?

- Informer, expliquer, donner du plaisir à faire car l'humain est au centre de la démarche
- Valoriser le fait que le bio rime obligatoirement avec local - saisonnalité - éco-responsabilité
- Prendre en compte la primauté du collectif et notamment la prévalence du lien avec le producteur
- Accepter de mettre le juste prix pour que tout le monde gagne sa vie
- Se fixer des objectifs pour progresser et s'améliorer - y aller étape par étape
- Créer des chartes maison ou s'appuyer sur des cahiers des charges stricts
- Adhérer et s'engager dans des associations ou des collectifs pour capitaliser sur les échanges, les évolutions, le soutien, etc.

Quels impacts ?

- Bénéficier de l'attrait et/ou du soutien des élus et des collectivités locales
- Fédérer les acteurs & renforcer l'attractivité métier (producteurs, collaborateurs) qui se retrouvent autour d'une même quête : le bio local.
- Démontrer que des cartes avec du bio et local, c'est facile et accessible
- Diversifier son offre, végétaliser les assiettes dédier plus de budget à des viandes de qualité
- Capitaliser sur l'attrait du "local" et d'un positionnement sur la proximité géographique pour intégrer du bio
- Encourager et crédibiliser par des démarches de labellisation ou de certification en bio
- Faire valoir une pratique vertueuse et circulaire
- S'adapter ou se réinventer avec le bio comme levier de créativité et de transition




Partie 3




BENCHMARK DES INITIATIVES INSPIRANTES



LES INITIATIVES INSPIRANTES

Objectif : identifier et comparer des initiatives impactantes engagées dans le bio



Initiative identifiée	Pourquoi ?	Comment ?	Quels impacts ?
 <p>*pour la restauration commerciale et collective</p>	<p>Encourager les restaurateurs et entrepreneurs qui s'inscrivent dans une démarche durable</p> <p>A l'heure où le secteur de la restauration sort fragilisé de la crise du Covid et fait face à de nombreux enjeux de transition écologique, MiiMOSA et SumUp unissent leurs forces</p> <p>Encourager l'émergence d'un secteur éco-responsable aux pratiques environnementales vertueuses</p>	<ul style="list-style-type: none"> Les restaurateurs et entrepreneurs sont invités à candidater à l'appel à projets et à lancer leur campagne de financement participatif La Cheffe Chloé Charles, marraine de l'opération : Elle est sensible à l'impact environnemental de ses plats et lutte au quotidien contre le gaspillage alimentaire. SumUp x Mimosa Le projet coup de coeur se verra offrir une dotation de 2 000€ ! Soutiens : 	<p>"Au delà du coup de pouce financier, j'ai senti une vraie reconnaissance de mes paires, ce qui m'a beaucoup soutenu ! J'ai également pu bénéficier de belles retombées dans la presse pour mon projet." - La Cantine de Babel à Cherbourg, 5K d'€ collectés</p> <p>"Les cuistots engagés, c'est l'occasion de donner de la visibilité à un projet qui a du sens. Profitez de ce tremplin et donnez vous à fond pour votre collecte ! Vous récolterez le fruit de votre travail et pourrez vous lancer dans votre belle aventure." - La Vitrine à Vierzon, 14 880€ collectés</p> <p>En 2020 ce sont plus de 350 000 euros collectés et + de 150 candidatures</p>
 <p>*pour la restauration commerciale et collective</p>	<p>Les food-entrepreneurs, ces nouveaux acteurs de l'alimentation, débarquent depuis peu et agitent déjà la Foodosphère. Qu'ils soient restaurateurs, chefs, ingénieurs, épiciers, agriculteurs, reconverti(e)s et nouveaux talents, ils bousculent le jeu et créent la food de demain.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Récompense les "food-entrepreneuses" engagés, responsables et novateurs qui font bouger les lignes 5 catégories : agriculture / reconversion / solidaire / expérience / innovation Initiative menée par Service Compris, Sirha Food et Transgourmet pour valoriser les forces vives de la food, sur tout le territoire français. 	<p>Retour sur l'édition Futur(e)s Food 2023 :</p> <ul style="list-style-type: none"> 20 Dénicheurs 196 Food-entrepreneurs dénichés 7 Régions représentées 25 Projets nominés 5 Lauréats Futur(e)s Food répartis par catégorie
 <p>*pour la restauration collective</p>	<p>Avec près de 4 milliards de repas par an, la restauration collective est un levier clé pour l'accès à une alimentation saine, durable et de qualité tout en contribuant à développer les filières locales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Une démarche participative/gratuite pour faire progresser les restaurants scolaires, universitaires, d'entreprises, médico-social... en gestion directe ou concédée) 4 piliers de la transition écologique et sociale : bien-être des convives, assiette responsable, eco-gestes, engagement social et territorial 3 étapes : auto-évaluation / définition des engagements / présentation des engagements au public Avec : un réfèrent local / Échange de conseils et bonnes pratiques avec d'autres restaurants dans le secteur / contact avec les acteurs locaux porteurs de solutions pour mener à bien vos engagements (associations, entreprises de l'ESS...). 	<p>Transparence pour les acteurs de la chaîne alimentaire (du producteur au consommateur)</p> <p>Un accompagnement tout au long de l'évolution du restaurant engagé</p> <p>Des cantines collectives de plus en plus responsables dans toute la France</p> <p>Un public cible qui a accès à une alimentation saine et responsable sans augmenter leur coût</p>

Initiative identifiée	Pourquoi ?	Comment ?	Quels impacts ?
 <p>*pour la restauration commerciale et collective</p>	<p>Entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire qui accompagne le secteur de la restauration dans sa transition écologique</p> <p>Aider les restaurateurs dans leur cheminement et leurs démarches écologiques</p>	<p>Pour aider les entreprises : plateforme de mesure d'impact environnemental, annuaire de fournisseurs vertueux et des outils pédagogiques (mais aussi conseils et reco personnalisés, formations, podcast)</p> <p>Pour valoriser : label Ecotable, premier label de restauration durable en France. Cérémonie de remise des prix de la restauration éco-responsable.</p> <p>Pour fédérer : communauté au sein de l'association</p>	<p>Aide le consommateur dans le choix du restaurant selon l'engagement</p> <p>Valorise tous les acteurs de la chaîne alimentaire - accompagne les restaurants engagés (càd qui utilisent des produits locaux et de saison, des emballages éco-conçus, des producteurs engagés, alternatives végétarienne, anti-gaspillage)</p> <p>Inspirer les autres restaurants à suivre ce mouvement</p>
 <p>*pour la restauration collective</p>	<p>L'ambition : transformer les territoires par et pour l'alimentation.</p> <p>Interroger l'évolution des approches et des métiers de la restauration collective, en ouvrant les horizons vers des politiques publiques alimentaires qui ont pour finalité de changer notre alimentation pour aller vers plus de bio et de local tout en développant les territoires.</p> <p><i>"Manger mieux, c'est politique, et nous avons tous un rôle à jouer pour transformer nos territoires en visant le triple objectif d'une santé commune : humaine, environnementale et sociale."</i></p> <p><i>Rendre l'alimentation biologique accessible à tous - Faire progresser la démocratie alimentaire sur tous les territoires - Agir sur la santé des convives à travers l'assiette.</i></p>	<p>Sensibiliser, animer et accompagner</p> <p>Une association qui prend position dans le débat public à travers des tribunes, des reportages dans les médias et des communiqués réguliers</p> <p>Fédère et apporte son soutien aux collectivités territoriales qui investissent le champ des politiques alimentaires à travers les assiettes de la restauration collective.</p>	<p>Impact politique avéré : <i>"En juin 2018, une de ses tribunes parue dans Libération a été un des déclencheurs favorables de la loi EGalim qui suscitait alors l'appréhension du Sénat"</i></p>
 <p>*pour la restauration collective</p>	<p>Oeuvre pour une restauration collective faite maison et bio-locale</p>	<p>La restauration collective est un levier puissant pour la transition écologique et sociale.</p> <p>Sensibiliser les élus à une approche sanitaire et socio-environnementale, faire travailler les producteurs bio locaux, valoriser le travail de cuisinier, éduquer les enfants (et les adultes) au goût et à l'alimentation durable.</p> <p>Formation sur toute la France en tant qu'experts techniques</p>	<p>La transformation d'une cantine en bio - local est, en plus des bienfaits pour la santé et l'environnement, un projet vertueux pour toute la société environnante.</p> <p>Témoignage : <i>"c'est toute une humanité qui se remet à penser son travail et le monde qui l'entoure."</i></p>

Initiative identifiée	Pourquoi ?	Comment ?	Quels impacts ?
 <p><i>*pour la restauration collective</i></p>	<p>S'engage pour la restauration collective durable</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Label Ecocert (sur plusieurs niveaux) : Le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective durable, +bio +locale +saine. Ce label impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique des restaurants collectifs en 3 niveaux de labellisation. • Formation • Mise à disposition du "guide des cantines durables" 	<ul style="list-style-type: none"> • +3000 labellisés • +300000 repas / jour • 13 régions représentées <p>Fédère une communauté</p> <p>"Nous nouons des relations de confiance avec des acteurs clés des systèmes alimentaires durables et responsables dont l'expérience et l'expertise peut stimuler ou accélérer la transition écologique des collectivités."</p> <p>Ecosystème de partenaires (Agence Bio, FNAP)</p> <p>Des garanties :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'utilisation de produits biologiques et locaux dans les menus • La qualité des repas servis : saisonnalité des produits, cuisine faite maison, ... • La gestion écologique des sites : lutte contre le gaspillage alimentaire, utilisation d'éco détergents, ... • Une information claire sur les démarches engagées et le niveau de labellisation
 <p><i>*pour la restauration commerciale et collective</i></p>	<p>2 constats :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 26% des gaz à effet de serre proviennent de notre alimentation • 90% des clients recherchent des restaurants éco-responsables 	<ul style="list-style-type: none"> • Label des restaurants éco-responsables • Accompagne les restaurants éco-responsables en privilégiant le : végétal, bio, local et de saison • "<i>Nous attribuons des points à chaque action éco-responsable mise en place par le restaurant, en fonction de son impact réel sur l'environnement.</i>" <p>2 moyens :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le badge FiG est "un moyen de relayer votre engagement quotidien pour une restauration plaisir, respectueuse de l'environnement." • Le diagnostic FiG "vous permet de savoir exactement où vous en êtes dans vos actions pour la planète." 	<p>200 restaurants font déjà confiance à FiG Transparence auprès du consommateur</p>

POURQUOI ?

Répondre aux enjeux sociaux-économique-environnementaux

Interroger, transformer, éduquer

Encourager les consommateurs / acteurs de la restauration / entrepreneur à s'inscrire dans une démarche durable

Créer l'alimentation de demain

Enjeux politique : transformer les territoires, impliquer les collectivités

Accompagner les acteurs alimentaires dans leur cheminement

Stimuler une clientèle en demande et prête à mettre le prix nécessaire

Développer les filières locales

Soutien à une agriculture durable qui rencontre aujourd'hui une crise de la consommation

COMMENT ?

Accompagner la restauration collective,
levier indispensable de transition
alimentaire, dans leur transformation

Créer des communautés et
initier des mises en relations

Labelliser, récompenser

Prendre la parole dans les débats publics,
auprès des collectivités (reportages,
communiqués, etc.)

Collaborer avec les
partenaires clés

Impulser des appels à projets, des
démarches participatives et gratuites,
créer des associations

Soutenir une alimentation
végétale, bio, locale et de saison

Adopter un discours clair et
transparent auprès du public

S'intéresser à l'innovation, l'écologie,
le bien-être (santé), la politique

Former conseiller, apporter
outils pédagogiques

Recenser de nombreux restaurants, acteurs, activités entrepreneuriales oeuvrant pour une alimentation responsable sur le territoire

Être transparent pour les consommateurs

Donner de la visibilité aux projets qui s'engagent

Créer des relations de confiance entre des acteurs clés des systèmes alimentaires durables

LES IMPACTS !

S'engager et se fédérer

Valoriser tous les acteurs de la chaîne alimentaire

Favoriser le développement régional

Gagner en visibilité sur la scène médiatique et politique

Garantir la qualité et la confiance aux (futures) équipes et aux consommateurs

Pourquoi ?

- Répondre aux enjeux sociaux-économique-environnementaux
- Interroger, transformer, éduquer
- Encourager les consommateurs / acteurs de la restauration / entrepreneur à s'inscrire dans une démarche durable
- Transformer les territoires, impliquer les collectivités
- Soutien aux agriculteurs déjà engagés
- Payer le prix nécessaire
- Accompagner les acteurs alimentaires dans leur cheminement
- Créer l'alimentation de demain

Comment ?

- Accompagner la restauration collective, levier indispensable de transition alimentaire, dans leur transformation
- Labelliser et récompenser
- Créer des communautés et initier des mises en relations
- Prendre la parole dans les débats publics, auprès des collectivités (reportages, communiqués, etc.)
- Impulser des appels à projets, des démarches participatives et gratuites, créer des associations
- Adopter un discours clair et transparent auprès du public
- Former conseiller, apporter outils pédagogiques
- S'intéresser à l'innovation, l'écologie, le bien-être (santé), la politique
- Soutenir une alimentation végétale, bio, locale et de saison
- Collaborer avec les partenaires clés

Quels impacts ?

- Recenser de nombreux restaurants, acteurs, activités entrepreneuriales oeuvrant pour une alimentation responsable sur le territoire
- Être transparent pour les consommateurs
- Donner de la visibilité aux projets qui s'engagent
- Créer des relations de confiance entre des acteurs clés des systèmes alimentaires durables
- Gagner en visibilité sur la scène médiatique et politique
- Garantir la qualité et la confiance aux (futurs) équipes et aux consommateurs
- Favoriser le développement régional
- Valoriser tous les acteurs de la chaîne alimentaire
- S'engager et se fédérer pour agir plus efficacement



Partie 6

RETOUR D'EXPÉRIENCE EURO-TOQUES

Euro-Toques est la seule association lobbyiste de chefs cuisiniers reconnue officiellement par la Commission européenne. Il était donc tout naturel d'associer les membres d'Euro-Toques France au programme "Cuisinons Plus Bio" de l'Agence Bio et d'amorcer une réflexion conjointe sur l'engagement du secteur de la restauration sur la voie de la transition alimentaire et le soutien aux 60 000 fermes bio françaises.

Depuis plus de 35 ans, l'association Euro-Toques, créée en 1986 à l'initiative de Messieurs Pierre ROMEYER et Paul BOCUSE, œuvre pour la sauvegarde et la promotion des produits alimentaires de qualité et d'origine au sein de son réseau européen de chefs cuisiniers et auprès de la Commission Exécutive à Bruxelles, et particulièrement des Directions Générales de l'Agriculture, de la Protection du Consommateur et de la Santé Publique. Une fois par an, à l'invitation du Président de la Commission à l'Agriculture du Parlement Européen, Euro-Toques a le privilège d'être entendue par les députés européens, à qui l'association expose en direct les grands dossiers de la profession. Ainsi, Euro-Toques est un véritable lobby, partenaire des institutions locales, nationales et européennes, qui participe au processus décisionnel interinstitutionnel, relatif à la production, la commercialisation et à la transformation des produits alimentaires frais.

Différentes réunions et commissions de travail entre des membres d'Euro-Toques France et les équipes de l'Agence bio ont permis d'instaurer de fructueuses interactions et d'éclairer les positions des uns et des autres.

Il ressort de ces échanges et travaux en commun 5 enseignements majeurs :

- 1. Le besoin de clarifier ce qu'est le bio auprès des chefs**
- 2. Le bio, un label avec un cahier des charges et des contrôles**
- 3. La prise de conscience et l'engagement en faveur du bio sont majeurs**
- 4. L'accessibilité du sourcing bio est un sujet essentiel**
- 5. L'enjeu du moment est de sauver les producteurs bio**

5 ENSEIGNEMENTS

1. Le besoin de clarifier ce qu'est le bio auprès des chefs

La nécessité de clarifier les spécificités de l'agriculture biologique versus l'écologique, le naturel, le sauvage... Christian Leclou, artisan cuisinier, consultant en restauration, affirme **"On travaille en confiance avec nos producteurs, bio ou pas bio, ce n'est pas nécessairement annoncé."** Didier Peschard, ancien Président de Euro-Toques France et International, ajoute que **"Euro-Toques a déjà défendu le bio par le passé. Il regrette que la GMS ait été contreproductive sur le sujet."**

2. Le bio, un label avec un cahier des charges et des contrôles

Le besoin de présenter précisément le Label Agriculture biologique, son cahier des charges, ses contrôles. Laura Faujour, chargée de communication, programme de promotion EU au sein de l'Agence Bio, rappelle que **"L'AB, c'est un label avec un cahier des charges strictes et des contrôles"**. Julien Picq, chargé de mission restauration hors domicile au sein de l'Agence bio, précise que **"L'Agriculture biologique, c'est un socle réglementaire solide."**

3. La prise de conscience et l'engagement en faveur du bio sont majeurs

Comme en attestent les propos et retours d'expérience de Emilie Félix, fondatrice de Wayo, avec le Groupe Accor (Pullman), **"En fait, Sofitel, MGallery et Pullman s'engagent à ce que 100% de leur offre en fruits et légumes frais soient issus de l'agriculture biologique"**. Cette initiative vient compléter l'offre de produits bio déjà présente dans les hôtels Sofitel, Pullman et MGallery en France – œufs, céréales, fruits secs et oléagineux, confitures et pâtes à tartiner, une sélection de vins et de thés – et d'autres nombreuses actions encourageant une alimentation responsable – diminution d'articles en plastique jetable, de dosettes de café dans les bars et restaurants et d'emballages individuels pour les confitures, miels et beurre ainsi que mise en place de sachets de thé biodégradables et de yaourts HVE (Haute Valeur Environnementale). A propos de cet engagement, le témoignage, repéré dans la presse, de Thierry Giraud, Directeur de la restauration Luxe AccorHotels France, déclare : **« Après 18 mois de réflexion et de collaboration avec les chefs et les directeurs d'hôtels, nous sommes fiers de l'arrivée, depuis le début de l'été, des fruits et légumes bio et de saison. Notre ambition est de provoquer un changement de comportement pérenne dans les habitudes alimentaires de nos clients et la culture de travail de nos équipes de restauration, en donnant préférence aux produits locaux et en variant la carte selon la région et la saison. Certains de nos hôtels et restaurants vont même plus loin, en offrant sur leur carte exclusivement des viandes et poissons bio et en installant sur leurs terrasses des potagers et des ruches »**.

De son côté, Emilien Rouable, chef du restaurant gastronomique L'inattendu,, interviewé dans le cadre du programme "Cuisinons Plus Bio", tient un discours comparable, centré sur le produit **"Je recherche avant tout la qualité et le goût auprès de mes producteurs, et il s'avère qu'ils sont souvent bio"**. Il serait donc intéressant de davantage tirer le fil de **"la prise de conscience et de l'engagement"** auprès des chefs engagés en faveur de plus de bio.

4. L'accessibilité du sourcing bio est un sujet essentiel

Jonathan Charbois, chef cuisinier au restaurant Iodé, soulignant **"L'exigence de pouvoir passer les commandes rapidement et que les mercuriales produits ne mentionnent pas explicitement le bio. De plus, les produits sont la plupart du temps "décolisés", et l'information absente"**. Franck Jacquer, chef cuisinier au restaurant La Table des Faubourgs à Bosmie-l'Aiguille, indique pour sa part qu'il privilégie les maraîchers bio car la loi EGalim l'y contraint. Mathieu La Fay, Directeur général Euro-Toques, insiste sur la relation particulière des chefs Euro-Toques avec leurs producteurs et l'engagement sur **"Les produits frais et de saison, souvent locaux"**. Julien Picq, chargé de mission restauration hors domicile au sein de l'Agence bio, rappelle que **"bio et local, c'est le duo gagnant. Il y a 60 000 fermes bio en France."**

5. L'enjeu du moment est de sauver les producteurs bio

Julien Picq a explicité l'enjeu du partenariat avec Euro-Toques **"Il s'agit ni plus ni moins que de pouvoir agir sur la demande, car il n'y a pas de problème d'offre. Les agriculteurs bio ont besoin du soutien des restaurateurs"**. Avec seulement 1% de denrées bio en restauration commerciale, et de surcroît, principalement pour la carte des vins, des marges de progrès sont évidentes. Le partenariat entre L'Agence Bio et Euro-Toques doit permettre d'identifier les leviers possibles à activer dans le cadre du programme "Cuisinons Plus Bio".



Partie 7

FOCUS LOIS EGALIM

RAPPEL SUR LA LOI EGALIM DE 2018

La loi EGAlim promulguée en 2018, complétée en 2021 par la loi Climat et Résilience, prévoit plusieurs dispositions qui ont pour but d'améliorer la qualité et la durabilité des repas servis dans le cadre de la restauration collective, avec des dates d'entrée en vigueur échelonnées dans le temps. Pour rappel, les obligations en vigueur avant le 1er janvier 2024 concernaient les restaurants collectifs de service public et se déclinaient ainsi :

- **Au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits bio dans les repas servis ;**
- **Affichage des taux en produits durables et de qualité atteints et information des convives ;**
- **Mise en œuvre d'un plan pluriannuel de diversification des protéines pour les restaurants distribuant plus de 200 repas par jour ;**
- **Mise en œuvre de menus végétariens** (un par semaine pour la restauration scolaire, une option quotidienne pour la restauration d'État s'ils proposent un choix multiple de menus) ;
- **Mise en place de règles de fréquence pour assurer la qualité nutritionnelle des repas en restauration scolaire ;**
- **Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et obligation d'établir une convention de don avec une association pour les restaurants distribuant plus de 3 000 repas par jour ;**
- **Interdiction des bouteilles d'eau en plastique en restauration scolaire.**

LES NOUVEAUTÉS 2024

- **Les restaurants collectifs doivent intégrer au moins 60 % de produits durables et de qualité en ce qui concerne les familles de produits « viandes » et « poissons », ce taux est porté à 100% pour les restaurants collectifs de l'État, et des établissements publics de l'État ;**
- **Les différentes mesures concernant les taux d'approvisionnement** mentionnées ci-dessus **et le plan pluriannuel de diversification des protéines concernent désormais tous les restaurants collectifs, y compris les restaurants en entreprises privées.** Ces derniers étaient déjà soumis aux dispositions concernant l'information des convives et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ces nouveautés sont deux opportunités pour « Cuisinons Plus Bio » en ce sens qu'elles élargissent le % de produits durables et de qualité pour les « viandes » et « poisson », et le degré de contraintes pour les restaurants collectifs de l'Etat, les établissements publics de l'Etat, mais aussi pour tous les restaurants en entreprises privées. Un levier opportun alors que l'année 2 de la campagne « Cuisinons Plus Bio » est fléchée sur une collaboration avec Restau'Co et le SNRC (Syndicat National de la Restauration Collective).

POURQUOI ?

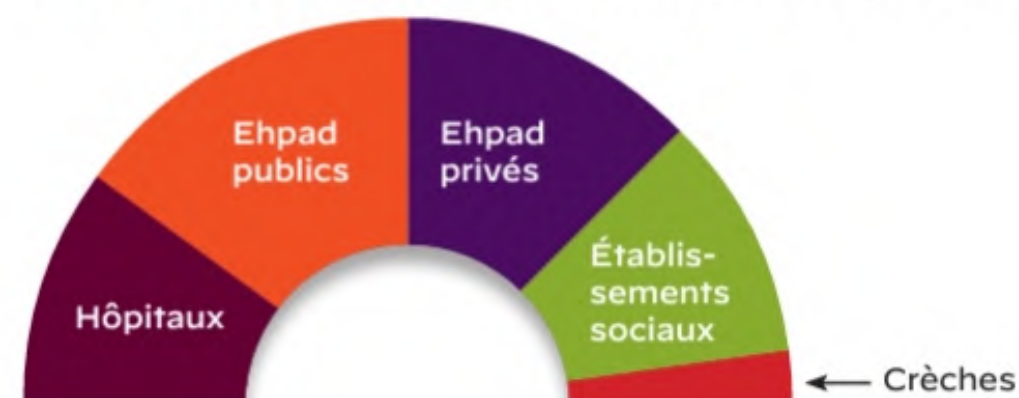
La restauration collective regroupe **quatre grandes catégories de restauration** :

- **médico-sociale** (hôpitaux, maisons de retraite),
- **scolaire** (crèche, maternelle, primaire, collège, lycée, université),
- **d'entreprise** (restaurants administratifs et d'entreprise)
- **et autres** (centre de vacances, armée, prisons etc.).

RESTAURATION COLLECTIVE = 3,4 Mds REPAS/AN

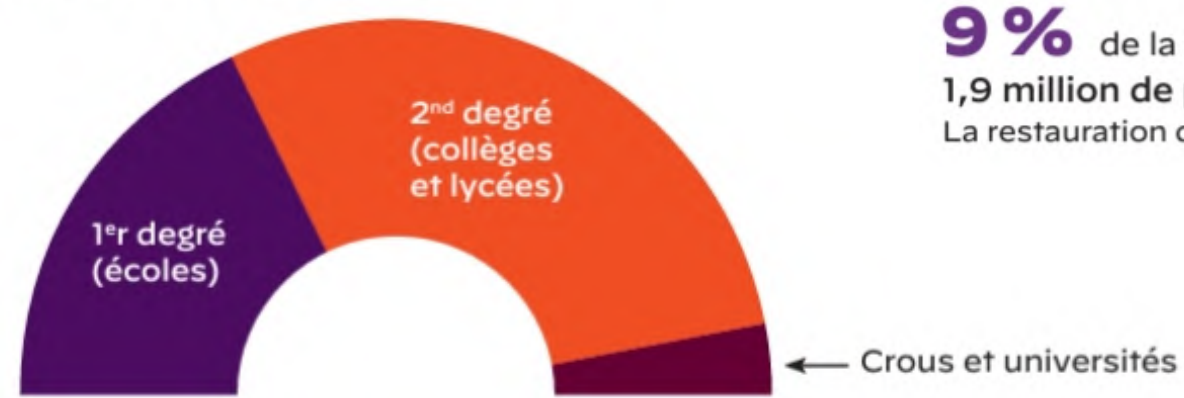
SANTÉ SOCIALE

50 % des repas de la restauration collective
3,4 millions de personnes nourries chaque jour



ÉDUCATION

33 % de la restauration collective
7,4 millions d'élèves



ENTREPRISE ET ADMINISTRATION

9 % de la restauration collective
1,9 million de personnes
La restauration du travail dans les administrations et armées ou les entreprises privées.

Source : Restau'Co - Mise à jour chiffres Gira, 2022

COMMENT ?



Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes



Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires



Diversification des sources de protéines et menus végétariens



Substitution des plastiques

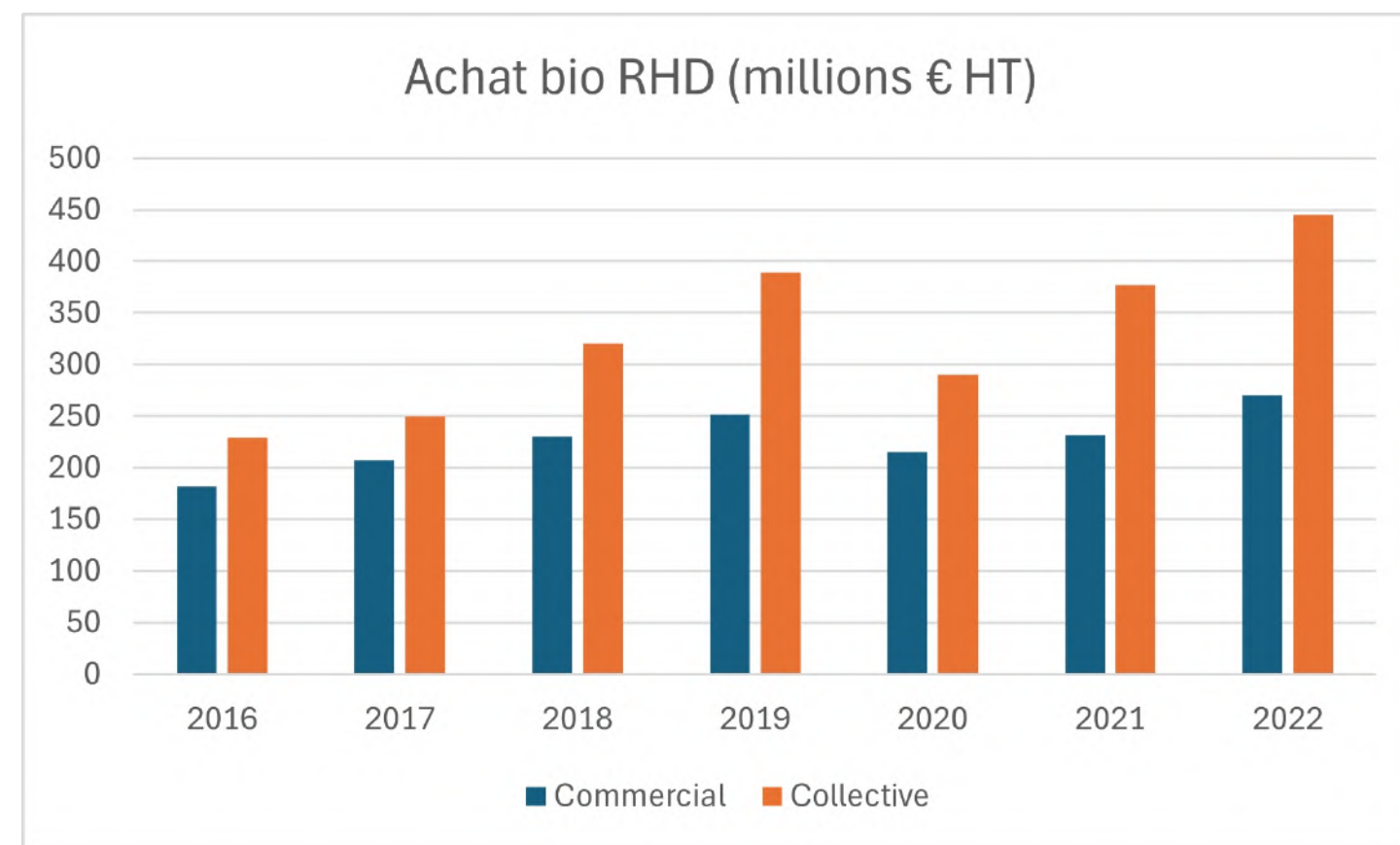


Information des usagers et convives

QUELS IMPACTS ?

1. Encore beaucoup d'effort à faire pour atteindre les objectifs de 20%

Les acteurs de la restauration collective sont invités à atteindre les objectifs fixés par la loi EGalim et notamment **accroître rapidement leur taux d'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique pour atteindre l'objectif de 20%** :



Source : les valeurs d'achat HT bio en RHD en millions d'€ 2022 stade gros (ANDI/Agence Bio)

2018	2019	2020	2021	2022
5%	5%	6%	7%	7%

Source : la part de bio en valeur d'achat HT 2022 stade gros (ANDI/Agence Bio/ Gira Food Services)

L'évolution de ces résultats traduit une dynamique du secteur et une mobilisation sur les dernières années, malgré des freins liés au contexte sanitaire.

QUELS IMPACTS ?

2. Plus de temps accordé pour le secteur de la restauration collective

L'atteinte des objectifs au regard des structures, organisations et modes de fonctionnement hétérogènes de la restauration collective, **nécessitera encore du temps**. L'ensemble des obligations ne sera intégré que progressivement dans les pratiques des acteurs.

- Ces derniers ont encore **besoin d'un accompagnement important et adapté à leurs niveaux d'engagement**. Il passera en priorité par le déploiement de la plateforme « ma cantine » et par l'aide apportée aux utilisateurs.
- Par ailleurs, **la prise en compte des difficultés économiques liées à l'inflation et la mobilisation de toutes les catégories de produits EGAlim**, pour atteindre plus rapidement les objectifs, sont essentielles.

Enfin, **la collecte d'informations sur les approvisionnements des restaurants**, via « ma cantine », doit être poursuivie sur un périmètre le plus complet possible, de manière annuelle, pour disposer d'un suivi fiable et régulier des avancées du secteur. La réussite de ce suivi dépendra notamment de l'implication des acteurs, des améliorations de l'outil mis en œuvre et de la constitution d'une base de données de référence.

QUELS IMPACTS ?

3. Divers freins à l'atteinte et au dépassement des objectifs

Les diverses données disponibles montrent, malgré leurs limites, que des dynamiques positives sont engagées, en faveur du changement voulu par la loi. Toutefois, les objectifs n'ont pas été atteints en raison de **divers freins** :

- **déficits d'information des acteurs sur les objectifs législatifs,**
- **surcoûts,**
- **habitudes des chaînes d'approvisionnement, méconnaissance de l'offre,**
- **crise sanitaire,**
- **contexte inflationniste,**
- **traduction parfois difficile des engagements en actions concrètes, etc**

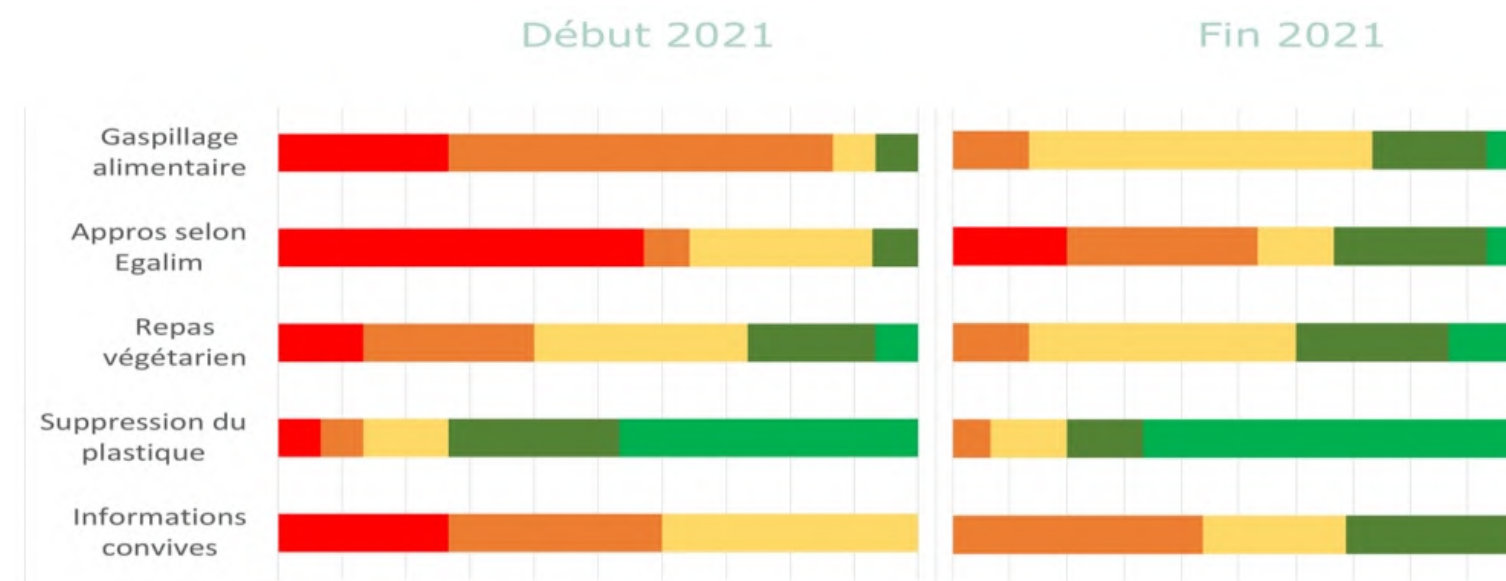
QUELS IMPACTS ?

4. Les leviers activables avec efficacité

Les retours d'expériences illustrent avec force les **principaux leviers** qui peuvent être activés avec efficacité :

- **Réduire le gaspillage alimentaire** (gestion des stocks, bonnes pratiques,...)
- **Adapter ses menus** (produits bruts, saisonnalité, circuits courts,...)
- **Optimiser ses appros** (relations fournisseurs, regroupement des achats,...)
- **Mettre en place un ou plusieurs repas végétariens**
- **Supprimer le plastique**
- **Informers les convives**

Exemple d'évolution des pratiques en 2021:



Source : Les cantines s'engagent. Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable -Ademe, 2022

POUR ALLER PLUS LOIN...

TRIBUNE

Collectif

Alimentation : « Nous devons imaginer de nouveaux modèles qui permettent d’agir, avec pragmatisme et efficacité, en faveur de la planification écologique »

A l’occasion du Salon de l’agriculture, des représentants des principales associations d’élus appellent, dans une tribune au « Monde », la France et l’Union européenne à mettre en place des dispositions spécifiques aux achats alimentaires, au travers d’une « exception alimentaire et agricole » forgée sur le modèle de l’exception culturelle.

Publié le 03 mars 2023 à 12h00 | 🕒 Lecture 3 min.

Source :

https://www.lemonde.fr/idees/article/2023/03/03/alimentation-nous-devons-imaginer-de-nouveaux-modeles-qui-permettent-d-agir-avec-pragmatisme-et-efficacite-en-faveur-de-la-planification-ecologique_6164010_3232.html

ACTUALITÉ

Commande publique

Stratégies alimentaires territoriales

LES PREMIERS SIGNATAIRES DU PLAIDOYER POUR LIBÉRER LA COMMANDE PUBLIQUE SUR L'ALIMENTATION

Le plaidoyer lancé par France urbaine, Agores, le centre Lascaux sur les Transitions, Eating City et la cellule Manger Demain (région wallonne), avec le concours actif des villes de Bruxelles et de Mouans-Sartoux, est aujourd'hui proposé à la signature des collectivités et organisations. L'objectif : revendiquer un règlement européen pour rénover la commande publique au profit d'une alimentation locale, saine et durable.

Source : <https://franceurbaine.org/actualites/les-premiers-signataires-du-plaidoyer-pour-liberer-la-commande-publique-sur-l'alimentation/>

Dans une tribune publiée par le journal Le Monde en mars 2023, différentes associations d'élus (AMF, ADF, France Urbaine, Régions de France...) appellent à « **mettre en cohérence le cadre juridique et les stratégies nationales et européennes (...) au profit d'un modèle agricole et alimentaire local, national, européen et mondial plus résilient** ». Concrètement, ces élus souhaitent la création d'une « **exception alimentaire et agricole** » ayant pour objectifs d'accompagner la transition environnementale, de protéger les agriculteurs locaux et d'assurer une qualité des aliments. **En effet, en l'état du droit positif, si le recours au critère du « circuit-court » est admis, l'introduction d'un critère relatif à la « proximité géographique » est prohibée.** Si le critère de la proximité géographique n'est pas un critère absolu d'émissions réduites de GES, en matière de denrée alimentaire, il permettrait également de **participer à la lutte contre la déforestation** importée dont l'Union européenne vient de se saisir à travers un nouveau règlement européen. Enfin, au-delà des enjeux environnementaux, **la souveraineté alimentaire de la France** impose que notre consommation soit cohérente avec notre production intérieure. .../... La souveraineté n'est pas le repli sur soi. L'exception alimentaire et agricole est une mesure de transition environnementale, de protection de nos agriculteurs et d'assurance de qualité dans nos assiettes.

À l'occasion d'un webinaire tenu le 24 janvier devant près de 140 participantes et participants issus de diverses régions d'Europe, **France urbaine** représentée par Audrey Pulvar, adjointe à la Maire de Paris, chargée de l'Agriculture, de l'Alimentation Durable et des Circuits Courts de Proximité et Christian Grancher, vice-président de la Communauté urbaine Le Havre Seine Métropole, chargé de l'Agriculture et de l'Alimentation, co-présidents de la Commission Stratégies alimentaires territoriales de France urbaine présentait, **aux côtés des réseaux Agores, Eating City, de la cellule Manger demain (région wallonne), du centre Lascaux sur les transitions, des villes de Bruxelles et Mouans-Sartoux**, un projet de **déclaration commune en faveur d'un nouveau règlement systèmes alimentaires durables en Europe**. Le 22 février 2024, France urbaine annonçait les premiers signataires de son plaidoyer. L'objectif : revendiquer un règlement européen pour rénover la commande publique au profit d'une alimentation locale, saine et durable.

Ces deux exemples complémentaires témoignent que l'initiative politique demeure un levier d'action essentiel pour "imaginer aux côtés des habitants et des agriculteurs, l'agriculture de demain – qui doit préserver l'environnement et la biodiversité, restaurer notre souveraineté, participer au dynamisme de nos campagnes ». Ces initiatives sont de nature à faciliter et accélérer l'atteinte et le dépassement des objectifs de la Loi EGAlim.

A close-up photograph of a person's hand pointing at a laptop screen. Another person's hand is visible on the trackpad. The image is dimly lit with a dark blue overlay. The text 'Partie 8' and 'RECOMMANDATIONS' is centered over the image.

Partie 8

RECOMMANDATIONS

Cette 1ère étude annuelle de l'observatoire "Cuisinons Plus Bio" avait donc pour objet de décrypter les pratiques et retours d'expérience de chef.fe.e engagés, mais aussi plus largement de comprendre les freins et les leviers de l'engagement des professionnels du secteur pour une restauration écoresponsable.

A la lumière des entretiens avec les 15 chef.fe.s, des regards croisés qui en découlent, du benchmark des 8 initiatives inspirantes, du retour d'expériences avec Euro-Toques, du focus Loi EGAlim nous bénéficions d'un éclairage complet.

Ce décryptage nous permet de vous recommander **7 leviers pour engagés les chef.fe.s** susceptibles de signer le Manifeste « Cuisinons Plus Bio » et d'amplifier le rayonnement de ce programme européen.

7 LEVIERS POUR ENGAGER LES CHEF.FE.S

Levier 1 : La prise de conscience écologique

Levier 2 : La haute qualité « bio & locale »

Levier 3 : L'inspiration culinaire « écoresponsable »

Levier 4 : La fibre humaniste et solidaire

Levier 5 : La comptabilité carbone

Levier 6 : Le rayonnement territorial

Levier 7 : L'innovation sociétale

LEVIER 1 : LA PRISE DE CONSCIENCE ÉCOLOGIQUE

✓ LES MARQUEURS

- Les fondamentaux de la bio
- La santé humaine
- La qualité des sols
- L'environnement
- La biodiversité ; etc.



🔍 LE CONSTAT

- 1) On mange bio pour la santé à 61%
- 2) Les jeunes mangent bio pour la planète à 68 %.



+ LE BÉNÉFICE

30 % de biodiversité en plus sur les fermes bio pour le plus grand bonheur des abeilles, coccinelles, rongeurs, oiseaux...

LEVIER 2 : LA HAUTE QUALITÉ « BIO & LOCALE »

LES MARQUEURS

- La qualité sensorielle (le goût)
- La qualité nutritionnelle
- La qualité fonctionnelle (aptitudes culinaires) ; etc.



🔍 LE CONSTAT

bio et local, c'est l'idéal, d'ailleurs c'est déjà le cas car en France on mange (hors produits tropicaux) à 83% du bio français.



+ LE BÉNÉFICE

Les chef.fe.s « Cuisinons Plus Bio » valorisent la haute qualité « ultra locale » des 26 000 producteurs bio qui vendent en direct et des 60 000 fermes bio françaises !

LEVIER 3 : L'INSPIRATION CULINAIRE « ÉCORESPONSABLE »

✓ LES MARQUEURS

- La cuisine des produits bruts
- L'anti-gaspi
- La diversification protéique
- La végétalisation de l'assiette
- Les viandes de qualité
- Les biodéchets
- Le zéro plastique : etc.



🔍 LE CONSTAT

56 % des Français prêts à payer plus cher dans un restaurant éco-responsable, un chiffre qui monte à 66 % chez les 24-35 ans.

Source : Food Service Vision pour Food Hotel Tech, 2023



+ LE BÉNÉFICE

Les chef.fe.s « Cuisinons Plus Bio » répondent aux inspirations des plus jeunes générations et participent à la transition écologique !

LEVIER 4 : LA FIBRE HUMANISTE ET SOLIDAIRE

✓ LES MARQUEURS

- La juste rémunération des producteurs et le soutien aux 60 000 fermes bio françaises
- La solidarité entre acteurs de la chaîne alimentaire
- L'inclusion sociale ; etc.



🔍 LE CONSTAT

Avec la crise actuelle, les producteurs bio sont en galère et ont besoin d'être soutenus par les restaurateurs.



+ LE BÉNÉFICE

Les chef.fe.s « Cuisinons Plus Bio » participent au soutien socio-économique des producteurs engagés en Agriculture biologique !

LEVIER 5 : LA COMPTABILITÉ CARBONE

✓ LES MARQUEURS

- L'impact économique ;
- L'impact « décarbonation » ;
etc.



🔍 LE CONSTAT

Pour un restaurant, 80 % de l'empreinte carbone se concentre dans l'assiette, 10 % passent dans l'énergie et le reste correspond aux déchets et aux transports des équipes et des marchandises.

Source : FIG, Food Index for Good)



+ LE BÉNÉFICE

Les chef.fe.s engagé.e.s « Cuisinons Plus Bio » réalisent de 20 à 40% d'économie sur leurs approvisionnements !

LEVIER 6 : LE RAYONNEMENT TERRITORIAL

✓ LES MARQUEURS

- L'influence des élu.e.s
- La contrainte réglementaire de la Loi Egalim en restauration collective
- L'attractivité du tourisme durable en restauration commerciale; etc.



🔍 LE CONSTAT

Le tourisme durable est un tourisme qui tient pleinement compte de ses impacts économiques, sociaux et environnementaux, actuels et futurs, répondant aux besoins des visiteurs, des professionnels de l'environnement et des communautés d'accueil.

Source : Organisation mondiale du tourisme - OMT



+ LE BÉNÉFICE

Les chef.fe.s engagé.e.s « Cuisinons Plus Bio » renforcent le potentiel de la destination touristique et l'attractivité de leur territoire !

LEVIER 7 : L'INNOVATION SOCIÉTALE

✓ LES MARQUEURS

- L'initiative politique ou/ou citoyenne
- Les normes et réglementations ; etc.



🔍 LE CONSTAT

La commande publique est un levier majeur susceptible de contribuer de manière structurante à la refonte de nos systèmes alimentaires territoriaux. Le recours à un critère relatif à la « proximité géographique » est prohibé.



+ LE BÉNÉFICE

Les chef.fe.s engagé.e.s « Cuisinons Plus Bio » participent à mettre en place, aux côtés des élus, des dispositions spécifiques aux achats alimentaires, au travers d'une « exception alimentaire et agricole » forgée sur le modèle de l'exception culturelle !

POUR CONCLURE !

Ces **7 leviers pour engagés les chef.fe.s** sont autant d'opportunités possibles à activer pour mobiliser et impliquer le plus largement sur la campagne « Cuisinons Plus Bio ». Ils sont probablement perfectibles, non exhaustifs, et se veulent avant tout illustratifs du champ des possibles.

Les témoignages des chef.fe.s engagés démontrent que mobiliser les restaurateurs et les professionnels de la restauration « *pour qu'ils deviennent acteurs de cette transition agroécologique en augmentant la part des produits bios dans leurs menus* » tel que l'ambitionne Laure Verdau, Directrice de l'Agence Bio, est le moyen « *de garantir des débouchés aux producteurs si on veut qu'il y en ait encore demain* ».

Quand on sait que 50% de candidats à l'installation en agriculture veulent le faire en Agriculture biologique, on mesure combien il est primordial que le 1% de denrées bio en restauration commerciale augmente, tout comme il est essentiel que la restauration collective passe au plus vite de 13 à 20% d'approvisionnement en bio. Les chef.fe.s savent faire face au coup de feu en cuisine. Nul doute qu'ils s'enflamment pour relever les défis du bio !

Partie 9 À PROPOS



NOTRE RAISON D'ÊTRE ET D'AGIR

Aider à réinventer les modèles alimentaires, bons à manger et à penser, utiles à la société.

→ 4 intentions pour y parvenir :

1. Faciliter l'innovation des marques, organisations et Startups
2. Co-crée avec des méthodes participatives augmentées par le digital
3. Donner du sens avec une alimentation à impact positif
4. Relocaliser et diversifier, décarboner et verdir, digitaliser et robotiser

CE QUE L'ON AIDE À FAIRE

Imaginer des stratégies pour innover, se transformer ou mieux communiquer | Concevoir de nouvelles offres | Impliquer les équipes dans les projets | Accélérer les transitions avec des Startups | Animer un écosystème de parties prenantes | Inspirer des clients ou utilisateurs

NOS INGRÉDIENTS

1 plateforme collaborative + 1 panel de + 100K consommateurs + 1 baromètre 1000 mangeurs engagés
+ 1 réseau de + 4500 membres + 1 pépinière de + 200 startups

NOS PREMIÈRE RÉFÉRENCES



Nous sommes également membres ou associés aux travaux de différentes organisations :



**MANGER
DU SENS**

RÉINVENTONS LES MODÈLES

**VOUS EN PRENDREZ BIEN
UNE PETITE LOUCHE ?**

www.mangerdusens.fr

Freddy Thiburce

06 32 82 64 70

freddy@mangerdusens.fr

Jeanne-Eloïse Guérin

07 71 06 02 92

jeanne-eloise@mangerdusens.fr