

LE BIO EUROPÉEN ENGAGÉ À VOS CÔTÉS DEPUIS 1991  
**CuisinonsPlusBio**



**Séance de technologie culinaire :  
Cours théorique**

Niveau **BTS**

**Valoriser la production alimentaire  
biologique en hôtellerie-restauration**

Pour nous,  
pour la planète,  
**#BIO RÉFLEXE**

Enjoy it's from Europe  
= Plaisirs d'Europe

# PRÉAMBULE

Les 170 000 restaurants français, du fast-food à l'étoilé en passant par le routier, proposent 1% de bio dans leur menu.

Les 81 300 cantines de l'hexagone, dans les crèches, les écoles, les restaurants d'entreprises, les prisons, les Ehpad...en proposent 6% alors que la Loi EGAlim\* y fixe un seuil minimum de 20%.

Groupement d'intérêt Public, l'Agence BIO interpelle l'ensemble du secteur de la restauration hors domicile pour que l'agriculture biologique se développe aussi bien dans les champs que dans les assiettes des restaurants pour soutenir les 61 000 fermes françaises en agriculture biologique.

Comment ? Grâce au programme européen **#CuisinonsPlusBio**, qui met en avant des chef.fes, des enseignant.es, des formateur.ices, toutes et tous investi.es dans la transmission des savoirs et des pratiques et engagé.es dans la transition alimentaire.

Parce que les manuels, du CAP au BTS, ne font encore que trop peu de place à la **valorisation des produits issues de l'AB dans la gastronomie française**, et ne donnent pas les clefs pour savoir les acheter et les cuisiner, agir sur la **formation des professionnels en écoles de cuisine et en école hôtelière est clef !**

Nous saluons la démarche de Vincent Delacour, enseignant en lycée d'hôtellerie-restauration qui a pris en main la création de supports de formation pour l'ensemble des professionnels de l'enseignement, du CAP au perfectionnement.

Mille mercis à lui qui montre le chemin pour sublimer nos terroirs bio dans les têtes et dans les casseroles.

**Laure Verdeau**



**Laure Verdeau,**  
directrice  
de l'Agence BIO

“

Chers Collègues, chères Collègues,

De plus en plus de consommateur.ices font le choix du bio, tout comme nos élèves qui sont très concernés par les démarches RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) et en attente de solutions pour s'adapter aux transitions. Ils apprécient tout particulièrement le rapport avec la terre, la nature ou le vivant, ainsi que les rencontres et les échanges avec les producteurs et les artisans qui nous nourrissent. Je souhaite vous partager le fruit du travail que j'ai réalisé suite à l'expérimentation d'une journée de formation BIO avec mes élèves en BAC Techno sur le lycée de Marlan de Granville le 12 juin 2024.

L'Agriculture biologique, c'est bien plus qu'un label. C'est une philosophie, un art de vivre, une manière de repenser notre rapport à la terre et à ce qu'elle nous offre. C'est une démarche plus respectueuse de l'environnement et de la santé, qui implique un engagement sur le long terme et une remise en question de nos pratiques. En restauration collective, la loi EGalim vise un minimum de 20% de produits bio dans la confection des repas. En restauration commerciale, ce sont les clients qui souhaitent plus de bio au restaurant pour être rassurés sur la composition de leur assiette.



**Vincent Delacour,**  
chef formateur  
Lycée Hôtelier Granville

D'ailleurs de plus en plus de grands chefs mettent en avant la durabilité de l'alimentation. C'est le cas du Chef Alain Ducasse avec le concept de naturalité. D'autres encore, s'engagent ouvertement, Hugo Roellinger, « *Le bio, chez nous, ça va de soi* », Mauro Colagreco, « *La cuisine ne peut être pensée comme déconnectée de la terre* » ou Thierry Marx, « *Moi, j'achète bio parce que je défends la biodiversité* ».

La proximité des chefs avec les producteurs n'a jamais été aussi étroite. Les circuits courts et le respect de la saisonnalité des produits sont mis en avant au quotidien. Les guides culinaires ne sont pas en reste, c'est le cas du Michelin avec son Étoile verte. Les démarches de labellisation éco-responsable se multiplient, Ecotable, FIG ( Food Index for Good), La Clef verte, Ecocert en cuisine, Mon Restau Responsable etc. Enfin, les Plans Alimentaires Territoriaux (PAT), essaient sur l'ensemble du territoire national.

Pour toutes ces raisons, j'ai plaisir à vous partager les contenus de formation sur lesquels j'ai travaillé suite à l'expérimentation réalisée le 12 juin dernier. Pour la partie production culinaire, vous pourrez vous appuyer sur un approvisionnement possible à 100% avec des produits bio et adapter les contenus à votre situation géographique ou encore à la saisonnalité des produits. En guise de conclusion, je citerai, Laure Verdeau, directrice de l'Agence BIO : « *Le bio, c'est l'intérêt général* ».

Je vous souhaite de prendre autant de plaisir que j'en ai eu avec mes élèves.

Bien amicalement

**Vincent Delacour**



# COURS THÉORIQUE : LES FONDAMENTAUX DU BIO

# L'essentiel du bio

## C'est quoi le bio ?

- 1. Un mode de production alimentaire** respectueux de l'environnement qui protège les sols et l'eau, régénère la biodiversité et apporte des solutions d'atténuation et d'adaptation au changement climatique.
- 2. Un signe officiel de qualité**, contrôlé par une loi européenne détaillée dans un cahier des charges sur les règles de production et d'étiquetage de près de 300 pages.
- 3. Une histoire, une philosophie** mais aussi une solution.



## Qu'est-ce qu'un signe officiel de qualité ?

Les SIQO (signes officiels de la qualité et de l'origine) certifient l'**exigence et le savoir-faire des producteurs**. Ils sont au nombre de cinq : **AOP, IGP, STG, Label Rouge et Agriculture biologique**.

1. Ils garantissent aux consommateurs des **produits de qualité**, répondant à des conditions précises, et contrôlés.
2. Ils émanent d'une **démarche collective** et volontaire de producteurs ou d'un groupement de producteurs.
3. Ils répondent à des **conditions de production strictes** validées par l'État.
4. Ils sont **régulièrement contrôlés** par des organismes indépendants agréés par l'État.

**L'INAO\*** assure la reconnaissance et la protection des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) des produits agricoles, agroalimentaires et forestiers.

\*L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est un établissement public administratif, doté de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Fort de son expertise forgée depuis plus de 80 ans, l'INAO assure la reconnaissance et la protection des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) des produits agricoles, agroalimentaires et forestiers.

# Définition

## Agriculture Biologique

Mode de production qui allie **les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal.**



**La marque « AB » = facultative**      **Le logo européen aussi appelé «Eurofeuille» = obligatoire**

Souvent apposés l'un à côté de l'autre, ils garantissent tous les deux le respect des fondamentaux du cahier des charges du bio.

# Le bio : une réglementation européenne



Officiellement reconnue par les pouvoirs publics français depuis la loi d'orientation agricole de 1980, l'agriculture biologique a fait l'objet de cahiers des charges nationaux avant d'être régie par un règlement européen dès 1991, puis par une nouvelle législation européenne entrée en vigueur en 2022.

Cette réglementation permet d'offrir aux consommateurs **des produits biologiques fiables, répondant à des exigences strictes tant au stade de :**



Production



Transformation



Transport



Stockage



Distribution

**Les règles qui encadrent le mode de production biologique, sont les mêmes dans toute l'Europe, elles sont harmonisées pour tous les États membres.**

**Un produit est certifié bio dès lors qu'il est en conformité avec le cahier des charges européen.**

Les importations sont strictement encadrées et elles sont autorisées si des garanties sont apportées sur le respect des principes et des objectifs du règlement européen relatif à la production biologique. Concrètement : une loi détaillée dans le cahier des charges agronomique de près de trois-cents pages.

# Le bio : un cahier des charges exigeant

L'agriculture biologique repose sur une **gestion agricole durable** qui préserve la **qualité des sols, de l'air et de l'eau et des écosystèmes naturels**. Elle a recours à des pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels et ayant un impact limité sur l'environnement. Elle exclut notamment l'usage des OGM, restreint strictement l'utilisation des produits chimiques de synthèse et limite le recours aux intrants.



## Végétal

- **0% de chimie de synthèse**
- **0% d'OGM**
- **0 herbicide**
- Production dans un **sol vivant** (culture en bac hors sol interdite)
- Utilisation de **méthodes agricoles écologiques** (recyclage et compostage ; rotation pluriannuelle des cultures)
- **47 substances naturelles autorisées** (sur 455 substances chimiques en Europe)



## Animal

- **Alimentation 100% bio**
- Production animale hors sol interdite : **accès extérieur et pâturage** quand les conditions le permettent
- **Respect du bien-être et du comportement des animaux** : chaque animal dispose d'air, de lumière et d'une surface minimum
- **Prévention pour la santé des animaux** : méthodes d'élevage stimulant les défenses naturelles. Utilisation d'autres médicaments en nombre limité, uniquement à titre curatif et encadré par un vétérinaire



## Produits transformés

- **100% de matières et ingrédients bio** uniquement naturels
- **0 exhausteur de goût**
- 0 colorants synthétiques
- **56 additifs d'origine naturelle autorisés en bio**, sur 320 autorisés en Europe

# Le cahier des charges bio en chiffres

**0%**  
de chimie  
de synthèse

**57**  
substances  
phytosanitaires  
autorisées  
en bio, sur les  
455 disponibles  
en Europe

**0%**  
d'OGM

**100%**  
des animaux ont  
accès à l'extérieur et  
mangent bio

**56**  
Additifs d'origine  
naturelle autorisés,  
pour cuisiner en  
bio sur les 320  
autorisés en Europe

**100%**  
d'arômes naturels

# Le bio 100% sous contrôle

Pour commercialiser leurs produits comme étant issus de l'agriculture biologique, agriculteurs, producteurs, coopératives, transformateurs, importateurs, exportateurs, distributeurs, doivent être contrôlés et faire certifier leur activité.

## 100% des opérateurs de la filière bio sont ainsi contrôlés :

- À tous les stades : Production, transformation, stockage et distribution.
- Au moins une fois par an.
- Par des organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics français qui répondent à des critères d'indépendance et d'impartialité.

## Comment se déroule un contrôle ?

**L'inspection physique :** Un contrôle obligatoire sur place effectué chaque année avec contrôle des parcelles, contrôle physique des produits alimentaires, contrôle du bien-être animal, audit de l'ensemble de la comptabilité, contrôle des flux : Plus de 120 000 par an.

**Les contrôles analytiques :** Une analyse annuelle d'échantillons correspondant au minimum à 5% des opérateurs bio : Entre 4 000 et 5 000 échantillons prélevés.



**100%**

des fermes et des entreprises  
bio contrôlées chaque année

**11**

organismes certificateurs  
indépendants contrôlés et agréés  
par l'État chaque année

**+120 000**

contrôles  
par an au total

# Le label bio en vidéo



<https://www.youtube.com/watch?v=RUWa-wxOsW4>



# Les objectifs du cahier des charges du bio



Contribuer à la **protection de l'environnement et du climat**



**Préserver la fertilité** à long terme des sols



Contribuer à atteindre **un niveau élevé de biodiversité**



Contribuer à des **normes élevées en matière de bien-être animal**



**Améliorer la qualité de l'eau**



Favoriser **les circuits courts et les productions locales** dans les divers territoires de l'Union



Encourager la **préservation des races** rares et autochtones menacées d'extinction



Utiliser des procédés qui ne **nuisent pas à l'environnement, à la santé humaine, à la santé des végétaux ou à la santé et au bien-être des animaux**

## Un sol vivant et fertile

Plus riches en matière organique, les sols agricoles **des parcelles cultivées en agriculture biologique accueillent davantage d'animaux**, parfois microscopiques.

## Une eau de qualité

La non-utilisation de pesticides chimiques de synthèse **préserve la flore et la faune aquatiques, le milieu écologique des eaux des rivières, donc la qualité des eaux.**

## Une biodiversité préservée

L'agriculture biologique permet de **protéger les espèces et de restaurer des écosystèmes terrestres et aquatiques** grâce à :

- **La non-utilisation des pesticides** de synthèse,
- **La présence de prairies, haies, bandes enherbées,**
- **Des rotations de cultures plus diversifiées** et plus longues offrent des abris et des ressources alimentaires plus variées et continues.

Sur les fermes bio, on trouve **30% d'espèces en plus** (végétaux, champignons...) et **50% d'individus supplémentaires** (insectes, oiseaux...) : La biodiversité est préservée pour le plus grand bonheur des abeilles, coccinelles, rongeurs, etc...

**Cette diversité des espèces permet aux écosystèmes de mieux s'adapter aux changements de l'environnement (notamment climatique) et rend des services aux hommes : Approvisionnement en nourriture, filtration de l'eau, production d'oxygène.**



## Un atout pour le climat

L'agriculture biologique, par ses pratiques culturales, **permet de contribuer à la lutte contre le réchauffement climatique** d'une part en limitant les rejets polluants et d'autre part en stockant davantage de CO2 dans le sol.

## Un atout pour l'emploi et une rémunération plus juste des producteurs

Avec 14,2% des fermes bio mais 16% de l'emploi agricole en 2023 , **le bio est créateur d'emplois**, non seulement parce qu'en l'absence de traitement chimique plus de main d'œuvre est nécessaire, mais aussi en raison de la propension à la vente directe des fermes bios (1 sur 2 versus 1 sur 4 en moyenne nationale\*).

Le bio facilite aussi **une stabilité des revenus** : Les bio sont particulièrement long-termistes et contractualisent leurs débouchés sur au moins 3 ans. Sur ce point, le label bio se rapproche des principes au cœur du projet du commerce équitable, et l'on note d'ailleurs que 90% des produits commerce équitable sont également bio.

## Un atout pour la souveraineté alimentaire

**83% du bio consommé en France est produit en France** (à l'exclusion des produits tropicaux qui ne peuvent pas être produits dans l'hexagone). Cette souveraineté des filières bio françaises est un atout alors que le consommateur porte son attention sur **l'origine des produits, 1<sup>er</sup> critère après le prix**. Puisque les consommateurs de bio en France s'approvisionnent en denrées bio brutes produites à près de 69 % en France métropolitaine (et même à 89% en excluant les produits exotiques).

## Une alimentation de qualité

L'agriculture biologique constitue en France l'un **des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine**. Contrôlé par des organismes certificateurs indépendants, **ce mode de production permet d'obtenir des produits aux qualités sanitaires et nutritionnelles avérées**.

# Des bénéfices mesurables



Des **milliards d'euros économisés** en interdisant la **chimie de synthèse**, qui évite ainsi cette **dépollution**.<sup>(1)</sup>



de **biodiversité**<sup>(2)</sup> en plus sur les fermes bios (abeilles coccinelles, rongeurs, oiseaux...).



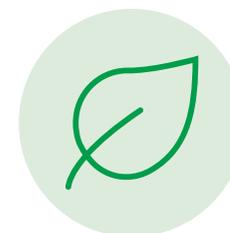
De **nombreuses races rares ou autochtones** sont produites en agriculture biologique, comme les races bovines « la Bretonne Pie-Noir », ou la « Nantaise ».



Une **ferme bio sur 2 vend en direct**. Cela représente plus de **26 000 points de vente sur le territoire national**.<sup>(3)</sup>



**215 000 emplois en bio**.



**88% des produits équitables** labellisés en **bio**.<sup>(4)</sup>

# État des lieux



**2 876 052 ha**

Surfaces bio en 2023



**10,4%**

Part des surfaces bio dans la surface agricole française en 2023



**61 000**

Fermes engagées en bio en 2023



**14%**

Part des fermes françaises engagées en bio en 2023

# Les chiffres du bio

## Un marché de 12 Mds€ et plus de 375 000 points de vente

À domicile

Hors domicile



**18 000**

magasins de  
la grande  
distribution

Source INSEE



**3 086**

magasins bio  
spécialisés, en  
baisse de 3,2 %

Source Biolinézières



**26 300**

fermes bio qui  
vendent  
en direct (+3%)

Source INSEE



**80 000**

artisans  
et petits  
commerces



**170 000**

restaurants

Fast-food, étoilés,  
bistrots, glaciers,  
pizzerias...

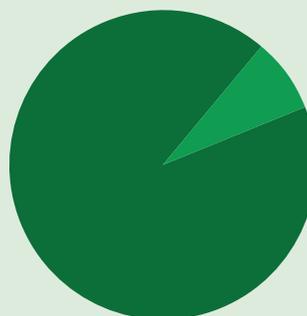


**81 300**

cantines

Restauration  
scolaire,  
d'entreprises ou  
d'administration

**Le bio est aujourd'hui  
très dépendant  
de la consommation  
à domicile.**



**9%** se fait en restauration  
hors domicile

**91%** de la consommation  
du bio se fait à  
domicile

# Le potentiel de développement du bio en restauration

Dans les 81 300 cantines<sup>(1)</sup>

**6%** de bio dans la restauration collective<sup>(2)</sup>



La loi EGAlim fixe un objectif de 20% de bio, de nombreuses cantines sont déjà à 50, 60, voire 100% de bio

Dans les 170 000 restaurants

**1%** des achats de matières premières en bio<sup>(2)</sup>



Une entrée du bio au restaurant qui passe souvent par la carte des vins

(1) Source : ma-cantine.fr

(2) Source : données 2023, <https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2024/09/AB-PRESSE-2023-210x297-JUILLET-BAG.pdf>

# Loi EGAlim : 20 % de bio en restauration collective

L'article 24 de la loi EGAlim fixe pour **objectif d'atteindre au moins 20% de produits biologiques dans les achats des restaurants collectifs sous gestion publique.**

Les Etats généraux de l'alimentation de 2018, bâtis sur la volonté de rééquilibrer les relations commerciales dans le secteur agricole et favoriser une alimentation saine et durable pour tous, ont fixé cet objectif.

Depuis le 1er janvier 2024, la restauration collective des entreprises privées doit également atteindre ce même objectif.

**Plus de bio dans la loi, cela s'accompagne de moins de gaspillage, moins de plastique, des viandes de qualité et plus de propositions végétariennes.** Respecter la loi EGAlim à 20% de bio c'est ouvrir un marché évalué à **1,5 milliard d'euros\*** pour les producteurs bio et créer un véritable élan vers la transition alimentaire et écologique.

Retrouver des informations sur votre cantine sur le site ma-cantine :  
<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/trouver-une-cantine>



Scanner ce QR code  
pour plus d'informations  
sur la loi EGAlim



# Les 7 leviers de la transition alimentaire

## Concilier bio et rentabilité de l'offre c'est possible !

Parmi les bonnes pratiques identifiées pour augmenter la part de bio à budget maîtrisé :

1

### Lutter contre le gaspillage alimentaire

et valoriser les produits en entier au maximum

2

### Cuisiner plus de produits bruts

3

### Cuisiner des produits de saison

pour profiter du moment où le produit abonde dans les champs et où les prix peuvent être moins chers

4

### Favoriser les filières bio de proximité

et des liens avec des producteurs bios et locaux quand cela est possible pour diminuer les frais des intermédiaires

5

### Repenser son projet d'établissement dans son ensemble

s'équiper en four programmable pour économiser l'énergie, bien choisir ses produits d'entretien, etc.

6

### Proposer une carte flexitarienne

pour varier les protéines animales et végétales et pour allouer un budget plus important à l'achat de viande de qualité

7

### Cuisiner davantage de légumineuses

et utiliser les protéines végétales : lentilles, pois chiches, haricots, pois cassés

Retrouvez également les autres modules :

Niveau **CAP**

Niveau **BAC**

Ce diaporama a été réalisé en collaboration avec  
Vincent Delacour, chef formateur et le lycée hôtelier de Granville.

**Ce travail a été relu et consolidé par un comité de relecture constitué par**

**Michel Lugnier** : Administrateur de l'Etat-Inspecteur général de l'éducation, du sport et de la recherche chez Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

**Noémie Quéré** : Ministère de la transition écologique, de l'énergie, du climat et de la prévention des risques Chargé de mission Développement Durable

**Erwan De Gavelle** : Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté Alimentaire et de la Forêt Chef de bureau de la politique de l'alimentation

**Philippe Lapouge** Restau'CO en charge de la formation

**Sylvestre Nivet** AGORES en charge de la formation

**Nicolas Rota** Euro-toques Jeunes en charge de la formation

**Lorenzo Dri** UMIH en charge de la formation

**Wilfried Rullier** Restauria (Adhérent SNRC) (Chef partenaire CuisinonsPlusBio)

**Anthony Routhiau** ALID Conseil (Chef partenaire CuisinonsPlusBio)

**Aurélia Courbière** Interbio Occitanie Chargée de mission restauration commerciale

**Bastien Boissonnier** Cluster Bio Chargé de projets filières

**Elisa Royer** Interbio Nouvelle Aquitaine Chargée de mission restauration collective

par l'équipe de Agence BIO en charge de la Restauration (**Laura Faujour**, **Juliette Vovan** et **Julien Picq**)

et maquetté par l'équipe de Gulfstream (**Delphine Lory** et **Thomas Bonté**).

Crédit photo de **Jeanne-Eloïse Guérin** et **Freddy Thiburce**