

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



**Séance de technologie culinaire :  
Fiches ateliers et corrections**

Niveau **BAC**  
Niveau terminale

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

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

Enjoy it's from Europe  
= Plaisirs d'Europe

# À vous de jouer !

- ATELIER A : LES FONDAMENTAUX DU LABEL BIO**
- ATELIER B : L'ÉLEVAGE EN AGRICULTURE BIO**
- ATELIER C : LE VOCABULAIRE AUTOUR DU BIO**
- ATELIER D : HISTOIRE DU LABEL BIO**
- ATELIER E : LIRE UNE ÉTIQUETTE BIO**
- ATELIER F : LE VRAI DU FAUX DU LABEL BIO**
- ATELIER G : MOTS CROISÉS DU BIO**
- ATELIER H : GOÛTONS LE BIO !**

Recommandation destinée à l'enseignant pour mener le projet en classe autonome.  
Vous pouvez imprimer chaque atelier, les mettre dans des pochettes distinctes et suivre cette même logique pour les corrections.

# Atelier A : Les fondamentaux du label bio

1. Flashez le QR code pour visionner la vidéo.
2. À partir de la vidéo, identifiez trois points du cahier des charges du bio et au moins deux de ses bénéfices.
3. Listez vos propositions dans le tableau suivant.
4. Faîtes valider l'atelier par le professeur.



| Principaux points du cahier des charges de l'agriculture biologique | Deux bénéfices de l'agriculture biologique |
|---|--|
|   |  |
|   |  |
|   |  |
|   |  |

# Atelier B : L'élevage en agriculture bio

1. Flashez le QR code pour visionner la vidéo.
2. À partir de la vidéo, répondez aux questions suivantes concernant les conditions d'élevage en agriculture biologique.
3. Faîtes valider l'atelier par le professeur.



## Question 1 :

Quelles sont les conditions de pâturage pour les animaux en agriculture biologique ?

→

## Question 2 :

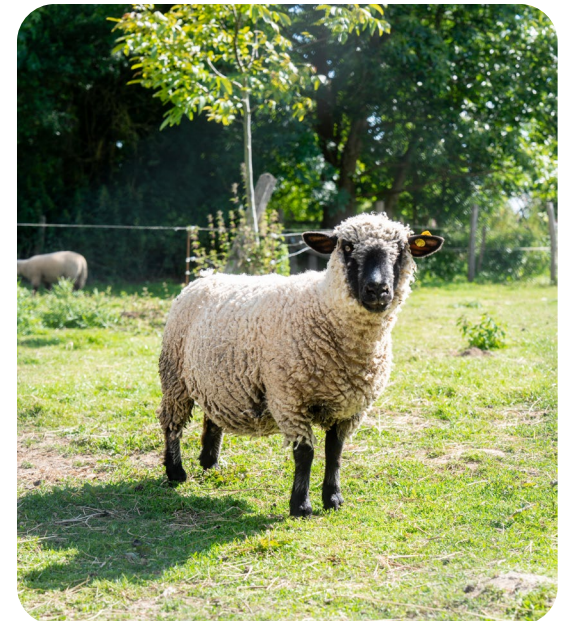
Comment sont nourris les animaux en agriculture biologique ?

→

## Question 3 :

En résumé, comment le label bio garantit-il le bien-être animal ?

→



# Atelier C : Le vocabulaire autour du bio

1. Aller chercher les flashcards "Définitions".
2. Seul ou à deux, retrouver la définition à partir du mot.
3. Faire valider l'atelier par le professeur.
4. Prendre soin du matériel et le ranger après utilisation.

## Exemples :



# Atelier D : Histoire du label bio

1. Lire le texte suivant sur l'histoire du label bio.
2. Répondre aux questions à partir du texte.
3. Aller se corriger avec le classeur "correction".
4. Prendre soin du matériel et le ranger après utilisation.

**Question 1 :**

En quelle année les cahiers des charges français et européen sont fusionnés ?

→

**Question 2 :**

À quand remonte la naissance de l'agriculture ?

→

**Question 3 :**

À quelle date apparaissent les premiers cahiers des charges pour la filière biologique ?

→

**Question 4 :**

Quand le recours à l'utilisation de chimie de synthèse pour l'agriculture se généralise-t-il ?

→

**Question 5 :**

Quand l'Etat français reconnaît-il officiellement l'agriculture biologique ?

→

# Atelier D : Histoire du label bio

Au cours de la période qui s'étend de la révolution néolithique, il y a environ 10 000 ans, qui marque le début de l'Agriculture avec la domestication progressive des plantes cultivées (maïs, blé, riz..) et des animaux (bœufs, porcs,...), jusqu'à la révolution industrielle démarrée en Angleterre à fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, toutes les Agricultures du monde étaient BIO.

Pas d'engrais chimiques, pas de pesticides de synthèse, pas d'organismes vivants génétiquement modifiés, pas de médicaments vétérinaires allopathiques.

À partir du XIX<sup>ème</sup> siècle, avec l'industrie d'extraction minière (mines de phosphate), les progrès de la chimie de synthèse et le développement des transports, le développement de l'usage des engrais de synthèse permet d'accroître le rendement à l'hectare et par animal. On parle alors de fertilisation minérale par opposition à la fertilisation organique (fumier, déjection animale).

La sélection génétique du vivant a consolidé cette course au rendement par l'absorption de la masse accrue d'engrais produite par l'Industrie, par l'adaptation des plantes et des animaux aux contraintes techniques liée à l'automatisation mécanique (le tracteur remplace la faux pour les travaux des champs et les trayeuses remplacent la traite manuelle dans les étables) et par l'adaptation des variétés aux exigences de commercialisation, de distribution et consommation des produits (sélection de variétés de tomate qui supportent le transport et les manipulations).

En 1945, après la seconde guerre mondiale, la chimie industrielle synthétique se met au service du productivisme agricole avec le développement de nouveaux engrais mais aussi le recours à des produits de traitement de synthèse (herbicides, insecticides,...) pour lutter contre la résistance renforcée des prédateurs et des maladies.

À partir des années 1920, une succession de penseurs de l'Agriculture Biologique apparaissent en Europe et au Japon. Philosophes, médecins, biologistes, agronomes et militants politiques, ils prônent la fertilité naturelle des sols fondée sur l'abondance et la diversité des organismes du sol, l'apprentissage de la maîtrise des équilibres naturels de gestion de population des ravageurs et des maladies. Leur philosophie, on ne détruit pas on contrôle. C'est à cette époque que le besoin d'un cahier des charges se fait ressentir.

Dès les années 30 Hans et Maria Muller encouragent la limitation de l'utilisation d'intrants chimiques de synthèse et recommandent le recours aux circuits courts entre producteurs et consommateurs.

Hans Peter Rush médecin allemand constate que l'usage croissant d'antibiotiques et d'engrais minéraux en agriculture altèrent la qualité et le fonctionnement de notre flore intestinale. Il prône la protection de la fertilité des sols.

Dans les années 40, l'agronome anglais Albert Howard dégage les grands principes sur lesquels reposent aujourd'hui l'agriculture biologique à savoir que l'agriculteur doit entretenir l'activité biologique de son sol pour garantir sa formation et sa fertilité et pour y arriver il recommande la pratique de la polyculture élevage et l'emploi d'engrais obtenus à partir de ressources renouvelables et compostées.

Toujours dans les années 40 et s'inspirant des travaux d'Howard, Evelyn Barbara Balfour, Friend Sykes et Georges Scott Williamson fondent, en Angleterre, la Soil Association qui deviendra en 1967 le premier cahier des charges Bio européens.

Suite à la conférence de Stockholm en 1972, première conférence des Nations Unies consacrée aux questions environnementales, les premiers cahiers des charges privés apparaissent en France la même année dans un contexte de prise de conscience des limites des ressources de la planète et le contre coup des crises pétrolières sur le plein emploi.

Les premiers cahiers des charges privés définissant les pratiques de l'agriculture biologique, établis par les différentes associations en place, apparaissent et en France, la Fédération Nationale des producteurs BIO est créée en 1978.

Les pouvoirs publics reconnaissent l'existence d'une agriculture n'utilisant pas de produits chimiques, ni pesticides de synthèse dans le cadre de la loi d'orientation agricole de juillet 1980, complétée par le décret du 10 mars 1981.

En 1985, cette agriculture alternative est officiellement baptisée « agriculture biologique », permettant l'homologation, à l'échelon national, de cahiers des charges, et le logo AB apparaît cette même année,

expression de la volonté de fédérer et outil pour aller plus loin vers une démarche de visibilité pour les consommateurs.

L'Union européenne reconnaît en 1991 l'agriculture biologique avec une première réglementation européenne cadre et la création de l'Eurofeuille. La réglementation nationale peut être différente à la condition qu'elle soit plus stricte que la réglementation européenne.

Le mouvement se poursuit avec l'adoption d'une réglementation européenne le 24 août 2000 qui couvrent aussi bio, les productions végétales qu'animales. L'agriculture biologique est enfin définie et reconnue dans toute l'Europe les échanges sont facilités et les consommateurs rassurés par l'harmonisation des mentions sur l'étiquetage.

En 2008, le cahier des charges français et européen est fusionné. Il s'agit d'une réglementation européenne de près de 300 pages qui est toujours valable aujourd'hui. Seules certaines filières spécifiques comme l'escargot pour la France restent régies par une réglementation nationale.



# Atelier E : Lire une étiquette bio

1. Retrouvez les informations suivantes dans l'étiquette du produit bio ci-dessous :

- **Le logo bio européen aussi appelé « Eurofeuille »** : c'est le logo obligatoire sur tous les produits alimentaires biologiques préemballés dans l'Union européenne.
- **Le logo bio français, aussi appelé AB** : ce logo est facultatif, il est souvent utilisé en complément du logo européen car bien identifié des consommateurs.
- **Le code de l'organisme certificateur** : c'est le numéro de l'organisme indépendant agréé par l'État qui labellise et contrôle les acteurs bio. Il existe 11 organismes différents.
- **L'origine de la matière première.**



**AGRICULTURE CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01**  
**BIOLOGIQUE AGRICULTURE UE/NON-UE**

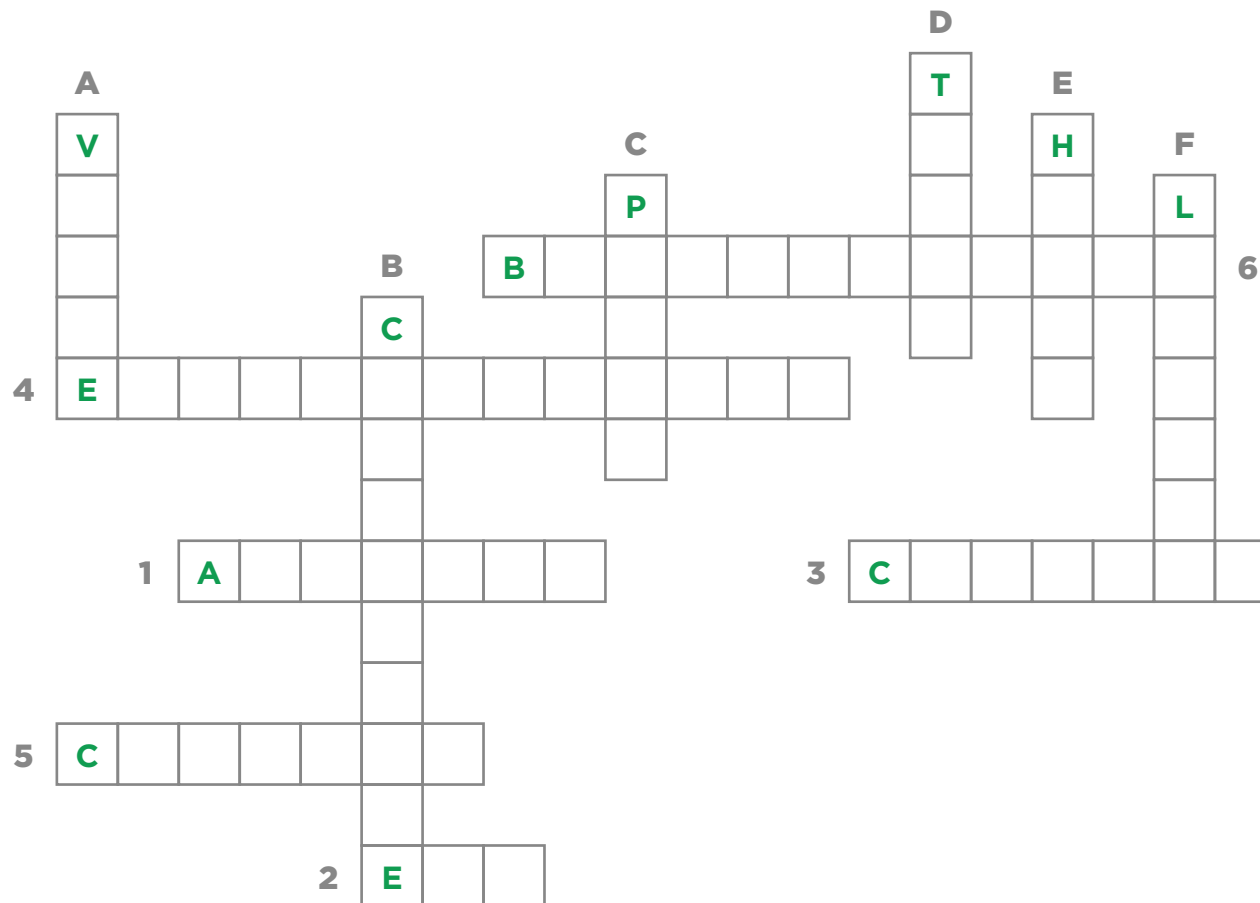
# Atelier F : Le vrai du faux du label bio

1. Répondre aux questions par vrai ou faux.
2. Vérifier vos réponses dans le classeur d'auto-correction.
3. Faire valider l'atelier par le professeur.
4. Prendre soin du matériel et le ranger après utilisation.

| Vrais ou faux  | ✓ | ✗ |
|--|---|---|
| Le bio ça vient souvent de loin                                    |   |   |
| Le bio c'est toujours plus cher                                    |   |   |
| Le bio c'est traité aussi  |   |   |
| Le bio c'est du marketing  |   |   |
| Le bio c'est pour les vegan  |   |   |
| Le bio c'est aussi des produits trop gras, trop sucrés, trop salés |   |   |
| Le bio ne change rien sur le goût                                  |   |   |
| Un restaurant peut-être certifié bio                               |   |   |

# Atelier G : Mots croisés bio

- À partir des définitions ci-contre, remplir la grille de mots croisés.
- Faire valider l'atelier par le professeur.



## Mots horizontaux :

- Elle pollinise les cultures et fabrique le miel.
- Substance liquide indispensable à la vie.
- Il est épandu dans les champs pour enrichir la terre.
- Ensemble des éléments qui entourent les êtres vivants.
- Plante dont les grains servent à nourrir les hommes et les animaux.
- Elle désigne la grande variété des êtres vivants sur Terre.

## Mots verticaux :

- A :** Ruminant.
- B :** Insectes protecteurs de la famille des coléoptères.
- C :** Fruits à pépin.
- D :** Élément qui supporte les êtres vivants et où poussent les végétaux.
- E :** Brises vent naturels.
- F :** Plantes Potagères.

# Atelier H : Goûtons le bio !

## Du produit brut au produit transformé

Goûtons des produits bio et cherchons à comprendre ce qui caractérise leur mode de production et de transformation. Car le bio ce ne sont pas que des produits bruts ! Ce sont aussi des produits cuisinés et/ou transformés.

1. Prendre connaissance des documents ressources joints : le calendrier de saisonnalité et le document “ Les clés pour comprendre le bio ”.
2. Répondre aux questions à partir des documents ressources.
3. Aller se corriger avec le classeur “ correction ”.
4. Prendre soin du matériel et le ranger après utilisation.

# Atelier H : Goûtons le bio !

## Du produit brut au produit transformé

### LES PRODUITS BRUTS

Goûter le ou les produits bruts issus de l'agriculture biologique apportés par le professeur (fruits/légumes de saison)

#### Question 1 : Lequel peut être bio ?

- Une tomate cerise plein champs ou une tomate cerise hors sol ?
- Un verger d'abricotiers traité avec un herbicide ou un verger d'abricotiers non traité avec un herbicide ?

#### Question 2 : À partir du calendrier de saisonnalité joint, quels fruits bio de saison pourriez-vous utiliser pour réaliser une Pavlova ?

En janvier : .....

En août : .....

#### Question 3 : À votre avis, quels sont les avantages à cuisiner des produits bio de saison ?

.....  
.....

# Atelier H : Goûtons le bio !

## Du produit brut au produit transformé

### LES PRODUITS TRANSFORMÉS

Goûter le ou les produits transformés issus de l'agriculture biologique apportés par le professeur

**Question 1 : Un produit transformé bio peut-il contenir des additifs ?**

.....

**Question 2 : Un produit transformé bio peut-il contenir un exhausteur de goût ?**

.....

# FICHES CORRECTIONS

# Atelier A : Les fondamentaux du label bio

1. Flashez le QR code pour visionner la vidéo.
2. À partir de la vidéo, identifiez trois points du cahier des charges du bio et au moins deux de ses bénéfices.
3. Listez vos propositions dans le tableau suivant.
4. Faîtes valider l'atelier par le professeur.



De nombreuses réponses sont possibles. En voici quelques exemples

| Principaux points du cahier des charges de l'agriculture biologique | Deux bénéfices de l'agriculture biologique   |
|---|--|
| Interdiction des engrais et pesticides de synthèse                  | Respect de l'environnement   |
| Interdiction des OGM dans l'alimentation animale                    | Préserver et protéger les écosystèmes et la biodiversité   |
| Pâturage obligatoire quand la météo le permet                       | Respect du bien-être animal : le bien-être, la santé et le confort des animaux sont prioritaires dans le processus de production |
|   | Favorise des pratiques respectueuses du climat   |



# Atelier B : L'élevage en agriculture bio

1. Flashez le QR code pour visionner la vidéo.
2. À partir de la vidéo, répondez aux questions suivantes concernant les conditions d'élevage en agriculture biologique.
3. Faites valider l'atelier par le professeur.



## Question 1 :

Quelles sont les conditions de pâturage pour les animaux en agriculture biologique ?

→ **Le pâturage est obligatoire quand les conditions météo le permettent.**

## Question 2 :

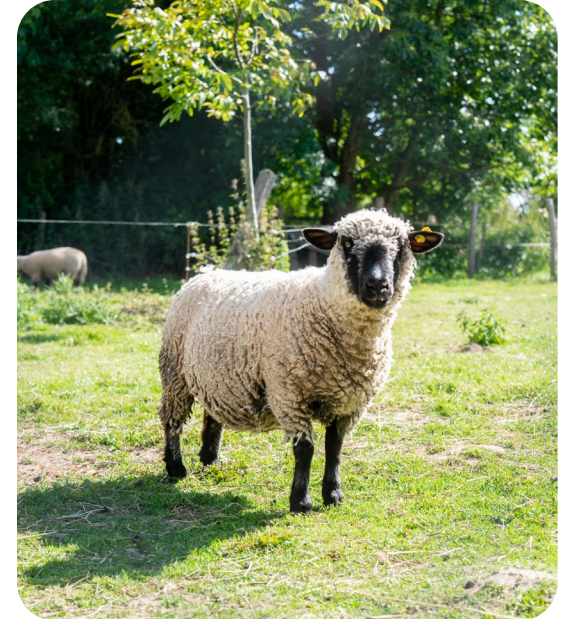
Comment sont nourris les animaux en agriculture biologique ?

→ **Les animaux sont nourris avec une alimentation bio provenant en grande partie de la ferme.**

## Question 3 :

En résumé, comment le label bio garantit-il le bien-être animal ?

→ **Le label bio garantir un accès à l'extérieur pour les animaux, une surface à l'intérieur suffisante, des traitements à base de produits naturels, et une limitation du recours aux antibiotiques.**



# Atelier C : Le vocabulaire autour du bio

1. Aller chercher les flashcards "Définitions".
2. Seul ou à deux, retrouver la définition à partir du mot.
3. Faire valider l'atelier par le professeur.
4. Prendre soin du matériel et le ranger après utilisation.



**Circuit court/Circuit long :** désigne le mode de commercialisation des produits agricoles. Un circuit de commercialisation de produits agricoles est court si le producteur vend directement son produit au consommateur final (on parle alors de vente directe) ou s'il vend son produit à un intermédiaire qui le revend ensuite au consommateur final. Dès que la vente passe par un second intermédiaire, le circuit est dit long.

Aujourd'hui 14% du bio est vendu en directe à la ferme, un record ! Les agriculteurs bio sont les champions de la vente directe



**Biodiversité :** La biodiversité désigne l'ensemble des êtres vivants ainsi que les écosystèmes dans lesquels ils vivent. Ce terme comprend également les interactions des espèces entre elles et avec leurs milieux.

On constate 30% de biodiversité en plus sur les fermes bio (Source : Les clés pour comprendre le bio)

# Atelier C : Le vocabulaire autour du bio



**OGM** : Un organisme génétiquement modifié (OGM) est un organisme (animal, végétal, bactérie) dont on a modifié le matériel génétique (ensemble de gènes) par une technique dite de « génie génétique » pour lui conférer une caractéristique nouvelle.

Le cahier des charges de l'agriculture biologique les interdit



**Flexitarien** : L'idée du régime flexitarien est d'aller vers une alimentation plus « durable » en diversifiant davantage son alimentation, en augmentant les sources de protéines végétales dans ses menus et en diminuant certaines sources de protéines animales (viande, poisson). Aucun aliment n'est exclu, ce sont seulement les fréquences de consommation et les quantités de viande et de poisson qui vont varier.

Un des leviers pour acheter plus de bio en maintenant son budget est de proposer des menus flexitariens



**Alimentation durable** : c'est une alimentation respectueuse de l'environnement, accessible économiquement et socialement équitable, qui vise à nourrir les femmes et les hommes en quantité suffisante, aujourd'hui et demain.

Le bio s'intègre dans une démarche globale pour une alimentation plus durable



**Locavorisme** : mode de consommation prônant de ne consommer que des denrées alimentaires produites localement et de saison, afin de contribuer au développement durable.

Pour acheter plus de bio à budget maîtrisé, mieux est souvent préférable d'acheter des produits locaux et de saison

# Atelier D : Histoire du label bio

1. Lire le texte suivant sur l'histoire du label bio.
2. Répondre aux questions à partir du texte.
3. Aller se corriger avec le classeur "correction".
4. Prendre soin du matériel et le ranger après utilisation.

## Question 1 :

En quelle année les cahiers des charges français et européen sont fusionnés ?

→ **En 2008 : Avènement d'un cahier des charges européen de près de 300 pages qui est toujours valable aujourd'hui.**

## Question 2 :

À quand remonte la naissance de l'agriculture ?

→ **Il y a environ 10 000 ans.**

## Question 3 :

À quelle date apparaissent les premiers cahiers des charges pour la filière biologique ?

→ **En 1972.**

## Question 4 :

Quand le recours à l'utilisation de chimie de synthèse pour l'agriculture se généralise-t-il ?

→ **Après la seconde guerre mondiale, en 1945.**

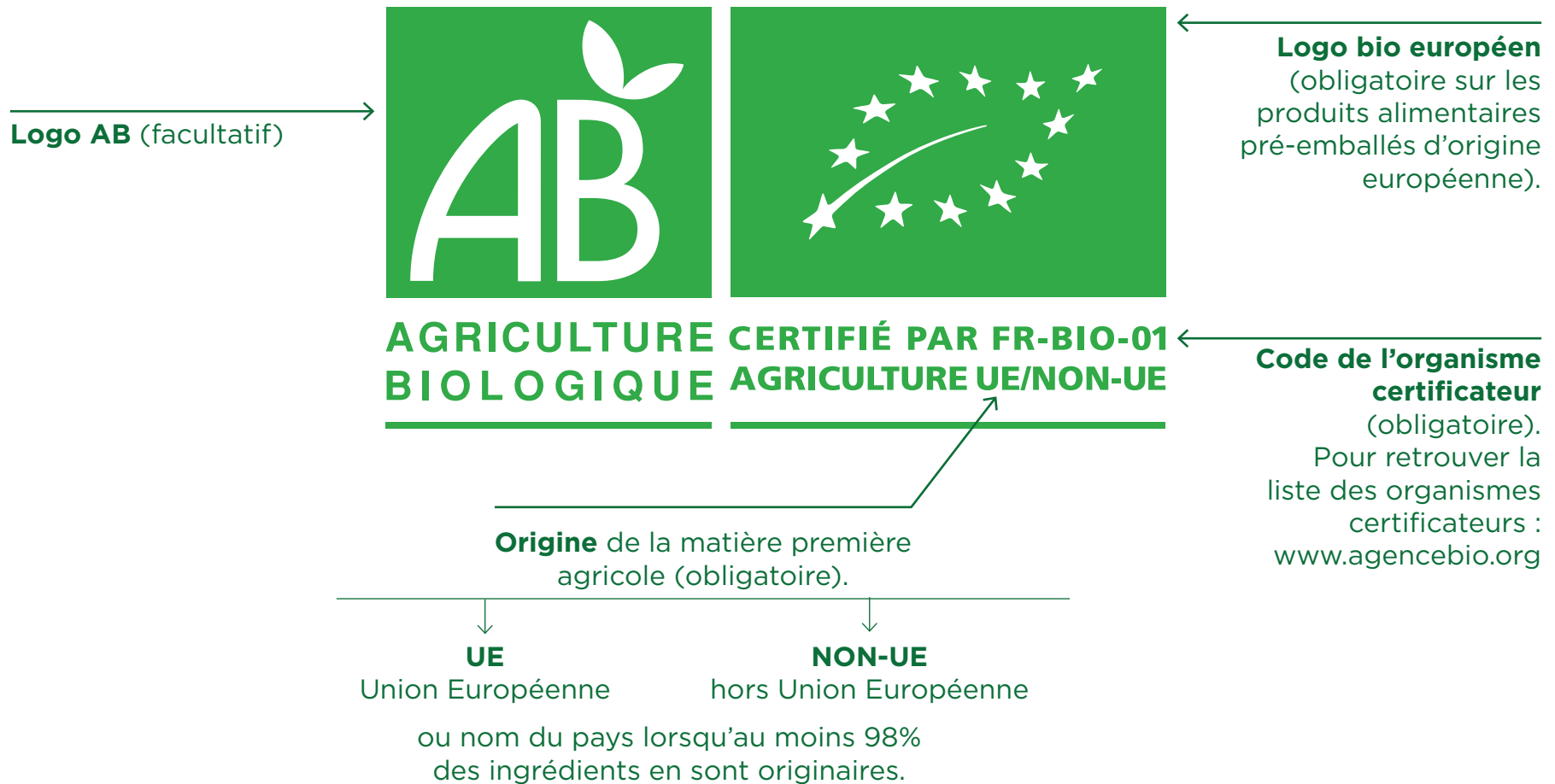
## Question 5 :

Quand l'État français reconnaît-il officiellement l'agriculture biologique ?

→ **En 1985 : apparition du logo AB.**

# Atelier E : Lire une étiquette bio

1. Retrouvez les informations suivantes dans l'étiquette du produit bio ci-dessous :



Souvent apposés l'un à côté de l'autre, l'Eurofeuille et l'AB garantissent tous les deux le respect des fondamentaux du cahier des charges du bio et la conformité du produit avec la réglementation en vigueur.

# Atelier F : Le vrai du faux du label bio

1. Répondre aux questions par vrai ou faux.
2. Vérifier vos réponses dans le classeur d'auto-correction.
3. Faire valider l'atelier par le professeur.
4. Prendre soin du matériel et le ranger après utilisation.

| Vrais ou faux  | ✓ | ✗ |
|--|---|---|
| Le bio ça vient souvent de loin                                    |   | ✗ |
| Le bio c'est toujours plus cher                                    | ✓ | ✗ |
| Le bio c'est traité aussi  | ✓ |   |
| Le bio c'est du marketing  |   | ✗ |
| Le bio c'est pour les vegan  |   | ✗ |
| Le bio c'est aussi des produits trop gras, trop sucrés, trop salés | ✓ |   |
| Le bio ne change rien sur le goût                                  | ✓ | ✗ |
| Un restaurant peut-être certifié bio                               | ✓ |   |

# Atelier F : Le vrai du faux du label bio

## CORRECTIONS 2/3

- ✘ **Le bio ça vient souvent de loin** : C'est faux ! Le bio est le champion de la souveraineté alimentaire en France. Plus de 70% des produits bio consommés en France sont produits en France. (source : chiffres de l'Agence BIO).
- ✔ ✘ **Le bio c'est toujours plus cher** : Vrai et faux. Si les produits bio sont plus chers c'est souvent parce qu'il s'agit d'une production plus exigeante et plus coûteuse : les animaux ont besoin de plus d'espace, il faut plus de monde pour surveiller les troupeaux, pour le travail du sol... Cependant il est possible d'acheter bio à budget parfois égal, voire économique en achetant local, de saison et en vente directe par exemple !
- ✔ **Le bio c'est traité aussi** : C'est vrai ! En cas de menace avérée pour une culture, un produit de traitement d'origine naturelle, autorisé et listé par le règlement peut être utilisé. 57 substances phytosanitaires sont ainsi autorisées en bio sur les 455 disponibles en Europe. Les produits chimiques de synthèse sont, eux, strictement interdits.
- ✘ **Le bio c'est du marketing !** C'est faux. Le bio n'est pas une marque que l'on achète. C'est un diplôme d'État qui garantit que le produit labellisé respecte le cahier des charges de l'agriculture biologique. C'est certifié et contrôlé par des organismes indépendants au moins une fois par an.
- ✘ **Le bio c'est pour les vegan** : C'est faux ! Le règlement bio repose sur le principe d'équilibre entre le sol, l'eau, les végétaux et les animaux. L'élevage est donc central dans les systèmes bio car il garantit une fertilisation naturelle des sols grâce à l'épandage de matières organiques issues de l'élevage. L'élevage bio est strictement encadré pour garantir le respect du bien-être animal.

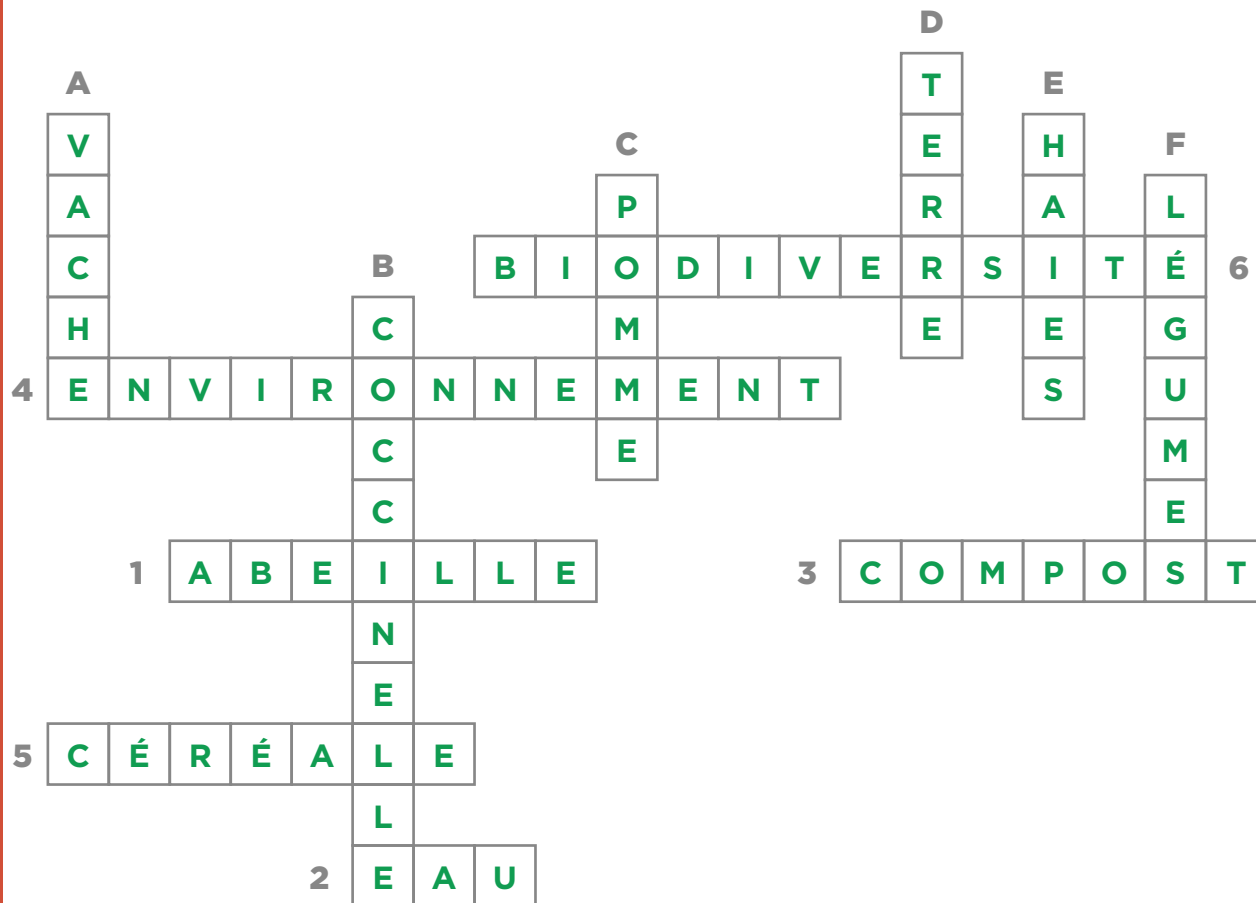
# Atelier F : Le vrai du faux du label bio

- ✓ **Le bio c'est aussi des produits trop gras, trop sucrés, trop salés :** C'est vrai ! Le bio ne prétend pas être diététique ou faire maigrir, il ne faut pas attendre du bio ce qu'il ne promet pas. Toutefois, consommer bio incite à aller vers une alimentation plus équilibrée, à cuisiner plus de produits bruts et à consommer éco-responsable. (source PNNS).
- ✓ ✗ **Le bio ne change rien sur le goût :** Vrai et faux ! Le cahier des charges n'offre aucune garantie concernant les qualités organoleptiques du produit fini. Pour autant, certaines pratiques induites par le cahier des charges impactent le goût du produit (le pâturage favorise des laits riches en Omega 3, les additifs chimiques de synthèse sont interdits, etc).
- ✓ **Un restaurant peut-être certifié bio.** Vrai. La réponse : Oui, Il existe une certification en restauration commerciale pour des restaurants qui s'engagent à acheter beaucoup de bio.



# Atelier G : Mots croisés bio

- À partir des définitions ci-contre, remplir la grille de mots croisés.
- Faire valider l'atelier par le professeur.



## Mots horizontaux :

- Elle pollinise les cultures et fabrique le miel.
- Substance liquide indispensable à la vie.
- Il est épandu dans les champs pour enrichir la terre.
- Ensemble des éléments qui entourent les êtres vivants.
- Plante dont les grains servent à nourrir les hommes et les animaux.
- Elle désigne la grande variété des êtres vivants sur Terre.

## Mots verticaux :

- A :** Ruminant.
- B :** Insectes protecteurs de la famille des coléoptères.
- C :** Fruits à pépin.
- D :** Élément qui supporte les êtres vivants et où poussent les végétaux.
- E :** Brises vent naturels.
- F :** Plantes Potagères.

# Atelier H : Goûtons le bio !

## Du produit brut au produit transformé

Goûtons des produits bio et cherchons à comprendre ce qui caractérise leur mode de production et de transformation. Car le bio ce ne sont pas que des produits bruts ! Ce sont aussi des produits cuisinés et/ou transformés.

1. Prendre connaissance des documents ressources joints : le calendrier de saisonnalité et le document “ Les clés pour comprendre le bio ”.
2. Répondre aux questions à partir des documents ressources.
3. Aller se corriger avec le classeur “ correction ”.
4. Prendre soin du matériel et le ranger après utilisation.

# Atelier H : Goûtons le bio !

## Du produit brut au produit transformé

### LES PRODUITS BRUTS

Goûter le ou les produits bruts issus de l'agriculture biologique apportés par le professeur (fruits/légumes de saison)

#### Question 1 : Lequel peut être bio ?

- Une tomate cerise plein champs ou une tomate cerise hors sol ?  
Une tomate cerise plein champ. La culture en bac hors sol est interdite en agriculture biologique
- Un verger d'abricotiers traité avec un herbicide ou un verger d'abricotiers non traité avec un herbicide ?  
Un verger d'abricotiers non traité avec un herbicide. Les herbicides sont interdits en agriculture biologique

#### Question 2 : À partir du calendrier de saisonnalité joint, quels fruits bio de saison pourriez-vous utiliser pour réaliser une Pavlova ?

En janvier : agrumes, kiwi, poire

En août : fruits rouges, abricots, nectarine, pêche voire figue à la fin de l'été

#### Question 3 : À votre avis, quels sont les avantages à cuisiner des produits bio de saison ?

Le prix plus avantageux, une meilleure garantie d'une culture responsable qui s'adapte au terroir

# Atelier H : Goûtons le bio !

## Du produit brut au produit transformé

### LES PRODUITS TRANSFORMÉS

Goûter le ou les produits transformés issus de l'agriculture biologique apportés par le professeur

#### Question 1 : Un produit transformé bio peut-il contenir des additifs ?

Oui mais uniquement d'origine naturelle. 56 additifs d'origine naturelle sont autorisés pour cuisiner en bio sur les 320 autorisés en Europe.

Par exemple, les abricots secs restent oranges, parce qu'on utilise un conservateur, le dioxyde de soufre (ou E220). En bio, ce conservateur est interdit et c'est la raison pour laquelle l'abricot sec est brun.

#### Question 2 : Un produit transformé bio peut-il contenir un exhausteur de goût ?

Non. Les plats préparés et produits transformés bio ne contiennent pas de colorants et arômes chimiques de synthèse, ni d'exhausteurs de goût.

# Flashcards

## Agriculture biologique



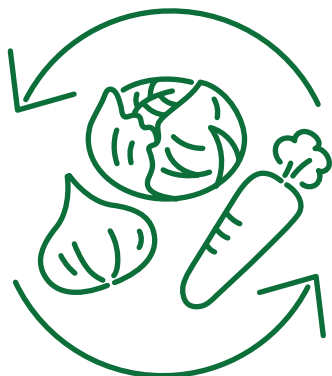
Mode de production  
qui allie les pratiques  
environnementales  
optimales, le respect de la  
biodiversité, la préservation  
des ressources naturelles  
et l'assurance d'un niveau  
élevé de bien-être animal.

## Circuit court



Mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur - vente à la ferme, marché de producteurs... -, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur.

## Alimentation durable



C'est une alimentation respectueuse de l'environnement, accessible économiquement et socialement équitable, qui vise à nourrir les femmes et les hommes en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain.

## Flexitarien



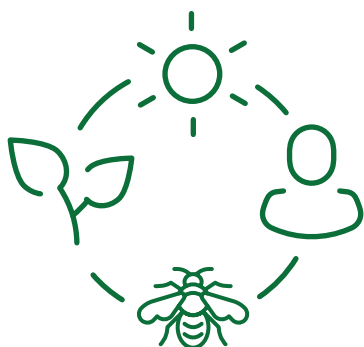
Ce régime n'exclut aucun aliment, une alimentation plus durable, en augmentant les sources de protéines végétales en diminuant des sources de protéines animales (viande, poisson) Ce sont seulement les fréquences de consommation et les quantités de viande et de poisson qui vont varier.

## OGM



C'est un organisme vivant dont l'ADN a été modifié pour le doter de propriétés qu'il ne possédait pas naturellement. Cependant, ce qui peut apparaître comme un progrès présente en réalité de nombreux risques (contaminations croisées, coûts élevés de production...).

## Biodiversité



Ce terme désigne l'ensemble des êtres vivants ainsi que les écosystèmes dans lesquels ils vivent.

Ce terme comprend également les interactions des espèces entre elles et avec leurs milieux.

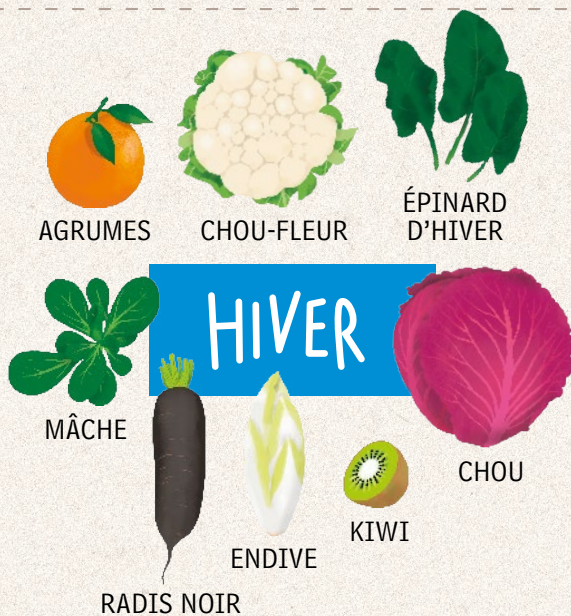
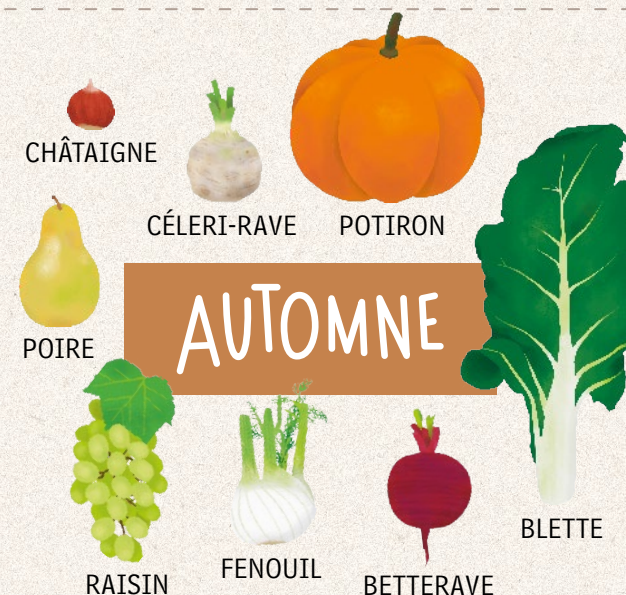
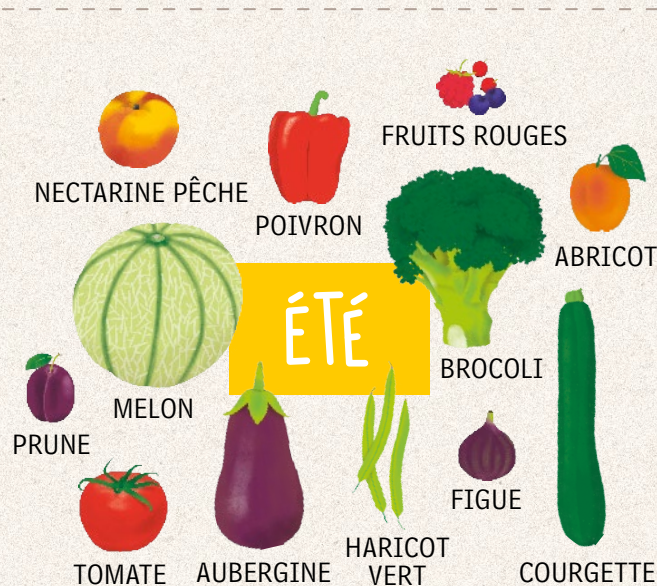
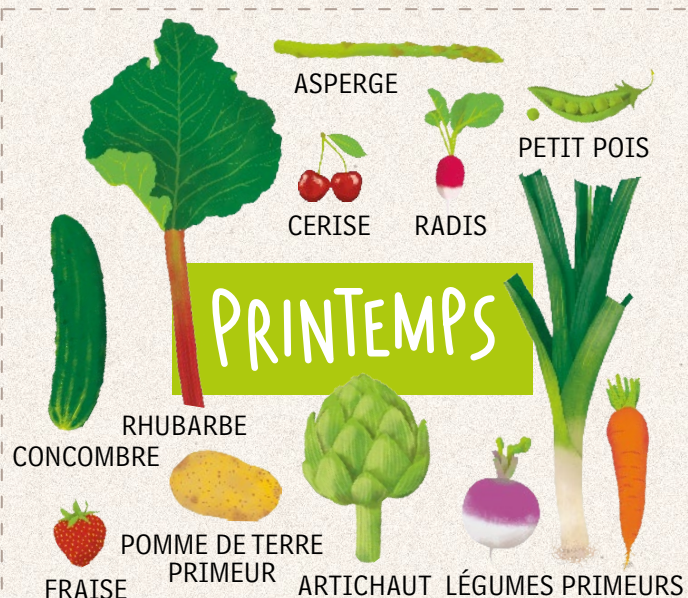
## Locavorisme



C'est un mouvement qui prône la consommation de nourriture produite dans un rayon restreint autour de son domicile.

Les adeptes sont appelés «locavores».





[www.agencebio.org](http://www.agencebio.org) AgricultureBIO  
 @agriculturebio @agriculture\_bio

**AVEC LE BIO,  
JE VARIE LES SAVEURS  
AU FIL DES SAISONS**