

LE BIO EUROPÉEN ENGAGÉ À VOS CÔTÉS DEPUIS 1991
CuisinonsPlusBio



**Séance de technologie culinaire :
Cours théorique**

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

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



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. Concrètement : une loi détaillée dans le cahier des charges agronomique de près de trois-cents pages. 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.

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 : 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 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



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

Pourquoi le bio est-il bon pour (tout) le monde ?

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**

Le bio en 2024 : état des lieux



10,4%

Part des surfaces bio dans la surface agricole française en 2023



61 000

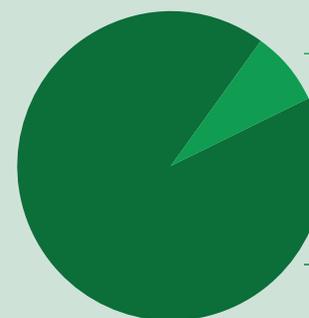
Fermes engagées en bio en 2023



14%

Part des fermes françaises engagées en bio en 2023

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⁽¹⁾

6% de bio dans la restauration collective⁽²⁾



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⁽²⁾



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>

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 **BTS**

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**