

CHEF ^h **BIO**

NUMÉRO SPÉCIAL POUR LES PROFESSIONNELS

DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

OSEZ LES **PRODUITS BIO**
À VOTRE CARTE !

LES CHEFS S'Y METTENT :
TÉMOIGNAGES



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE
ET DE LA FRANCE



POURQUOI PROPOSER DES PRODUITS BIO À SA CARTE ?

Les produits bio sont gages d'authenticité et de naturalité. Aussi, la demande des consommateurs est toujours plus forte. **54% des Français se**

disent intéressés par la Bio en hôtellerie restauration*.

Le nombre de producteurs, de préparateurs et de distributeurs bio en France a plus que doublé en 5 ans. Cette croissance de la production bio permet de **répondre aux attentes des Français, dont la consommation de produits bio a doublé au cours des 5 dernières années.**

On trouve de plus en plus de produits bio dans tous

les circuits de distribution. Ces produits de qualité et d'une grande diversité proviennent d'une agriculture très respectueuse de l'environnement et du bien-être animal.

Ce ChefN'Bio a pour vocation de vous apporter des informations, des témoignages et les bonnes adresses pour en savoir plus.

*Source baromètre AgenceBio / CSA 2013

AU SOMMAIRE

- Les produits bio en quelques mots p. 3
- Deux logos pour reconnaître les produits bio
- La Bio à la carte des chefs p. 4
- Les produits biologiques en restauration : témoignages de chefs p. 5
- Où trouver des produits bio pour mon restaurant p. 6
- La réglementation bio en bref p. 7



TOUJOURS PLUS DE BIO DANS LES ASSIETTES DES FRANÇAIS

La consommation des produits bio continue sa progression en France avec un marché bio dépassant 4,5 milliards d'euros fin 2013 et des ventes en progression de 9% vs 2012.

En 2013, **75% des Français ont déclaré consommer des produits bio de manière régulière ou occasionnelle***. Ils sont 9% à en consommer tous les jours et plus d'1 Français sur 4 à en consommer au moins une fois par semaine.

*Source baromètre AgenceBio / CSA 2014

LES PRODUITS BIO

EN QUELQUES MOTS...

L'agriculture biologique c'est la **garantie du respect de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité.**

Les aliments bio sont produits à partir d'ingrédients cultivés **sans produits chimiques de synthèse et sans organismes génétiquement modifiés (OGM)**. Ils sont obtenus **sans exhausteurs de goût, sans colorants, ni arômes chimiques de synthèse**. L'utilisation d'additifs est très fortement limitée.

Les animaux bio sont élevés dans le respect du bien-être animal. Ils disposent obligatoirement d'un **accès au plein air et d'espace**. Ils sont nourris avec des **aliments bio principalement issus de la ferme** et sont soignés en priorité avec des **médecines douces**.

Les produits bio sont **contrôlés à tous les stades** : aux contrôles effectués sur l'ensemble des produits agroalimentaires s'ajoutent des contrôles spécifiques à la bio, réalisés par un organisme indépendant agréé par les pouvoirs publics.



DEUX LOGOS, pour reconnaître les produits bio :

Pour reconnaître un produit bio, rien de plus simple : il suffit qu'il présente sur son étiquette au moins l'un des deux logos bio. Ces logos garantissent le respect de la réglementation européenne et française en vigueur en agriculture biologique (règlement CE n°834/2007 et ses règlements d'application).



Logo bio européen

Obligatoire sur les produits alimentaires pré emballés dans l'Union européenne

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-XX
AGRICULTURE UE/NON-UE

Code de l'organisme certificateur

Obligatoire. Pour retrouver la liste des organismes certificateurs : www.agencebio.org

Origine de la matière première agricole

Obligatoire.

- ▶ UE : Union européenne
- ▶ NON -UE : Hors Union européenne
- ▶ Ou nom du pays lorsqu'au moins 98% des ingrédients en sont originaires



Logo AB (facultatif)

LE SAVIEZ-VOUS ?

• La non-utilisation de produits chimiques de synthèse permet de **consommer sans hésitation les produits à base de céréales complètes, ainsi que la peau des fruits et légumes bio.**

• Les vaches bio sont nourries essentiellement avec de l'herbe, ce qui favorise une **richesse naturelle du lait en Oméga 3.**

• L'huile vierge est obtenue par une seule pression à froid, et de ce fait **conserve tous les micronutriments** (vitamines liposolubles, antioxydants, stérols végétaux...) **et les composés aromatiques** qu'elle contient.

• En bio, les rythmes naturels sont respectés, la croissance des animaux est donc plus lente, ce qui conduit à des **teneurs plus fortes en acides gras poly-insaturés dans la viande.**

«... lorsque
c'est bon, sain
et digeste, cela
sublime le plaisir.»

Laurence Salomon

Formatrice en cuisine bio, créatrice
d'un centre pédagogique à Annecy



Rencontre avec Alexandra Fessard

Élève dans une école de cuisine

Vous avez choisi de faire un stage dans
un restaurant certifié bio. Qu'est ce que
cela vous apporte ?

On travaille avec des produits bio,
frais, de saison
et d'origine
locale le plus
possible. Tout
est fait maison.

«...cela m'a
amenée à être
encore plus
créative.»

Nous adaptons
la recette en
fonction du produit, cela m'a amenée
à être encore plus créative.

LA BIO À LA CARTE DES CHEFS

Les produits bio s'installent en cuisine. Leur diversité est telle que les chefs, ces grands inspirateurs de nouvelles tendances culinaires, peuvent laisser libre cours à leur imagination pour toutes sortes de créations !

Les formules proposées pour répondre aux attentes des consommateurs sont diverses : repas intégrant un ou plusieurs ingrédient(s) bio ou « tout bio ».

Qu'il s'agisse de grands chefs, « étoilés » ou pas, de restaurants de quartier, à Paris ou en province, dans toutes les régions : la Bio passe au piano !



« Le critère chez nous,
avant tout, c'est le goût »

Armand Arnal,

Chef étoilé du Restaurant la Chassagnette à Arles,
qui propose à ses clients des légumes bio cultivés
dans le jardin certifié bio du restaurant.



Interview de Gilles Le Gallès,

**Chef du restaurant gastronomique
bio Eco - Hôtel Spa Yves Rocher
à La Grée des Landes (La Gacilly)**

Quelle place les produits biologiques tiennent-ils dans l'élaboration de votre carte ?

Notre démarche consiste à valoriser les produits biologiques et les producteurs locaux (zone de 40/50km) tout en restant accessibles en prix pour nos clients. Nous avons accompagné plusieurs de nos producteurs dans leur conversion à l'agriculture biologique. L'ensemble des menus, la carte des vins, les menus séminaire ainsi que le petit déjeuner sont certifiés bio.

«Nos clients
apprécient la
sincérité de notre
démarche.»

Avez-vous expérimenté de nouvelles associations
de saveurs avec les produits biologiques ?

Il y a énormément de possibilités avec les légumes biologiques toute l'année. En été, par exemple, je propose un risotto de courgettes ou un tartare de carottes. En hiver, un wok de crucifères (chou-rave, navet, etc.). J'utilise une grande variété d'huiles biologiques comme la nigelle ou la cameline qui me permettent de réaliser des assaisonnements extrêmement goûteux.



Interview de Gil et Frédéric Casamia

Traiteurs, restaurateurs et gérants d'Halte Nature, Ile-de-France

Engagés depuis plus de 25 ans dans une activité traiteur certifiée bio, l'entreprise familiale s'est développée avec une offre de restauration sur certains salons et l'ouverture de deux restaurants bio en 2011 et 2014.

Comment vous approvisionnez-vous en produits bio ?

Nous avons trouvé nos fournisseurs bio sur des salons (Natexpo, ...), dans leurs exploitations, ou suite à des dégustations. Pour beaucoup ce sont des fournisseurs de longue date, qui ont bien évolué dans leur offre et dans leur organisation depuis toutes ces années.

«Ils sont agréablement surpris par cette cuisine simple, bonne et bio...»

Quelles sont les réactions de vos clients vis-à-vis de votre démarche ?

Les réactions sont très positives, et les clients reviennent dans nos espaces de restauration. Ils sont agréablement surpris par cette cuisine simple, bonne et bio ...

Quels conseils donneriez-vous à d'autres professionnels intéressés par un passage en bio ?

Il faut faire le choix entre partiellement bio et 100 % bio, et être très clair dans son positionnement, son offre et sa communication. Pour maîtriser les coûts, il faut sélectionner son approvisionnement en fonction de la saisonnalité des produits et être astucieux : quantifier les recettes et jouer avec la diversité d'ingrédients que nous offre le bio.



Interview de Louis Frack

Chef et gérant des restaurants Bioburger à Paris

Quel est le concept de vos restaurants ?

On a démarré l'activité en 2011. Le principe de nos restaurants, c'est d'offrir des burgers bio. Nous avons dernièrement ouvert un deuxième restaurant à Paris.

«La certification nous permet de communiquer [...] sur le fait que l'offre est entièrement bio.»

Quelle est votre clientèle ?

Nous sommes dans un quartier de bureaux. Notre clientèle principale, ce sont les jeunes cadres dynamiques de 25-40 ans. Mais notre concept plaît aussi aux mères de familles qui viennent avec leurs enfants le mercredi ou le samedi. Enfin, mais c'est plus rare, nous avons aussi parmi nos clients des personnes âgées, qui viennent parce que c'est bio et qui découvrent le burger grâce à l'agriculture biologique !

Que vous a apporté la certification ?

La certification nous permet de communiquer dans le restaurant sur le fait que l'offre est entièrement bio. Nous affichons le certificat mais ce qui fonctionne le mieux c'est le logo AB (adhésifs sur la vitrine, sur les menus) qui figure aussi sur le site internet.

LA BIO DANS LES ÉTOILES

« Pour bien cuisiner, il faut de bons ingrédients, un palais, du cœur et des amis. » Pierre Perret.

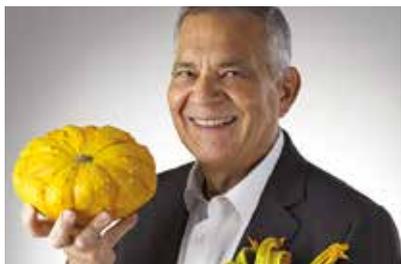
En France comme dans le reste de l'Europe, les chefs sont nombreux à cuisiner des ingrédients bio, même s'ils n'en font pas toujours un axe de communication majeur. Ils sont particulièrement sensibles à leur qualité et les utilisent régulièrement pour composer leurs cartes.

Illustration à Roquebrune-Cap-Martin : le Chef Paolo Sari, une étoile au guide Michelin en février 2014, propose une cuisine bio, inventive, locale et de saison aux convives du restaurant Elsa certifié bio.



«Il y a une quantité impressionnante de fournisseurs de produits bio.»

Yves Sevenier
de la Table de Cana



«Le restaurateur qui a une démarche d'introduction de produits bio va découvrir des produits nouveaux, des variétés anciennes qui peuvent l'amener à faire évoluer sa carte.

L'approvisionnement n'est plus un frein, dans chaque région il existe des plateformes où l'on peut se fournir ou se faire livrer des produits bio.»

Jean Montagard,

Chef formateur en cuisine bio depuis 40 ans, notamment au Lycée Hôtelier de Nice et à la Fondation Escoffier

DE MULTIPLES POSSIBILITÉS D'APPROVISIONNEMENT

Toutes les familles de produits existent en bio : fruits et légumes, produits laitiers, viandes, volailles, ovo-produits, pains, céréales, viennoiseries, huiles, épicerie, condiments, boissons... sans oublier les poissons d'élevage, les crustacés et coquillages et les algues.

Vous avez la possibilité de vous approvisionner :

- directement auprès de producteurs bio, parfois regroupés en plateformes dans certaines régions ;
- auprès d'artisans (boulangers, bouchers, fromagers, cavistes, ...), d'entreprises de transformation et de distributeurs.

Les coordonnées de ces opérateurs sont disponibles notamment sur l'annuaire professionnel de l'Agence Bio :

<http://annuaire.agencebio.org>

LES VINS BIO : ambassadeurs de la Bio dans les restaurants

Les vins biologiques sont très appréciés sur toutes les tables. Simples à proposer sur une carte, ils constituent souvent un premier pas facile à franchir vers la Bio. Les plus grands sommeliers s'y intéressent et leur prêtent désormais attention et considération.

Avec des surfaces consacrées aux vignes bio en hausse : triplement en 5 ans et plus de 8% du vignoble national, les viticulteurs ont de quoi répondre aux nouvelles demandes des restaurateurs qui ont envie de donner une belle place aux vins bio.

Les vins bio : diversité, qualité et caractère

Rouges, blancs et rosés, champagnes, mousseux et crémants, moelleux et liquoreux, tous les types de vins peuvent être issus de l'agriculture biologique !

Les vins bio sont régulièrement primés dans les concours nationaux, régionaux ou internationaux grâce à la richesse de leurs arômes naturels.

« Nous proposons des commandes en petits volumes et donnons la possibilité aux restaurateurs de présenter une offre reflétant toute la diversité des vins bio. »

Xavier Carpentier,
caviste, gérant de la cave «Meilleursvinsbio» à Paris



«Les vins bio ont un côté honnête, juste et authentique.»

Serge Dubs,
meilleur sommelier du monde en 1989

DU BIO EN HÔTELLERIE-RESTAURATION... COMMENT ?

Il est très facile d'introduire des produits bio à sa carte : à commencer par les vins, de plus en plus appréciés en bio et dont la gamme est aujourd'hui très étendue. Il en est de même pour tous les produits présentés dans leur conditionnement d'origine aux convives, comme par exemple certaines boissons et produits tels que : yaourts, confitures, miel, thé en sachet... Aucune démarche spécifique n'est demandée dans ce cas. Cela concerne également le café.



Le restaurateur a bien sûr la possibilité de recourir à toutes les familles de produits bio. Au-delà d'une introduction ponctuelle (moins de 15 jours par an) de produits bio non présentés dans leur conditionnement d'origine, certaines règles sont à respecter. Selon la formule retenue par le restaurateur, une simple notification suffit, ou une certification est nécessaire :



- **Introduction d'ingrédients ou produits bio** seulement : si chaque produit bio est clairement mentionné comme tel dans la carte (exemple : poulet bio aux champignons bio) alors une notification de l'activité auprès de l'Agence Bio est suffisante (voir encadré).



- **Proposition de plats ou menus bio** (exemple : poulet à la catalane bio) : notification auprès de l'Agence Bio + certification par un organisme de contrôle agréé en bio.

- **Restaurant bio** : notification auprès de l'Agence Bio + certification par un organisme de contrôle agréé en bio.

Pour connaître le cahier des charges national relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique : <http://www.agencebio.org/restauration>

Comment notifier son restaurant et apparaître dans l'annuaire professionnel ?

La **notification auprès de l'Agence Bio** peut être effectuée directement en ligne sur <https://notification.agencebio.org>. Elle permet de figurer sur l'annuaire officiel des opérateurs en agriculture biologique (<http://annuaire.agencebio.org>) et par conséquent, de faire connaître son activité en précisant le type de restauration bio proposée. L'inscription et la consultation sont totalement gratuites.

Quelle communication ?

Il est possible de **faire figurer le logo AB** sur la carte à côté de la dénomination d'un produit ou d'un plat si au moins 95% des ingrédients sont bio, et dans les restaurants dits « bio ». Il suffit d'adresser une simple demande à l'Agence Bio (règles d'usage et formulaire téléchargeables sur <http://www.agencebio.org/la-marque-ab>).



Les contrôles en pratique :

Ils donnent lieu, en l'absence d'irrégularités, à l'édition d'un certificat que le restaurateur peut présenter à sa clientèle.

Pour obtenir un **devis de certification** et s'informer sur les modalités de contrôle en restauration bio, s'adresser à un organisme de contrôle agréé (coordonnées disponibles sur <http://www.agencebio.org/les-organismes-certificateurs>).

« Le Bio, le bon et l'authentique vont bien ensemble. Je recherche avant tout la qualité. Il y a une vraie richesse de nos terroirs qui se marie parfaitement avec la démarche bio. Travailler avec des produits bio me permet de répondre à la demande des consommateurs et de leur apporter le meilleur.

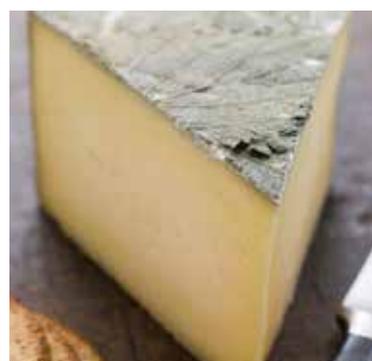
La certification bio est un gage de qualité, de transparence, de respect du cahier des charges et de sécurité pour le consommateur. La certification permet une bonne visibilité et valorisation.»

Philippe Le Duff, Gérant de la crêperie certifiée bio Ker Soazig à Rennes et fournisseur de produits bio en hôtellerie restauration

QU'EST-CE QUE L'AGENCE BIO ?

L'Agence BIO, **plateforme nationale d'information et d'actions sur l'agriculture biologique** est un **groupement d'intérêt public** réunissant les ministères en charge de l'agriculture et de l'écologie, l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture (APCA), la Fédération des coopératives agricoles (Coop de France), la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) et le Syndicat national des entreprises bio (Synabio).

Les actions de communication de l'Agence BIO sont mises en œuvre dans le cadre de la campagne de promotion et d'information sur l'agriculture biologique et ses produits cofinancée par l'Union européenne.



Et pour en savoir plus :
www.agencebio.org

Vous y trouverez notamment des films courts sur la Bio (via la vidéothèque), un Mémo bio pour les restaurateurs...

- S'informer sur l'agriculture biologique
- En savoir plus sur la qualité des produits biologiques
- Télécharger le cahier des charges national pour la restauration commerciale
- Introduire des produits bio dans les restaurants
- Communiquer sur la Bio
- Salons professionnels : Natexpo, Millésime bio,...
- Des idées recettes bio et des contacts utiles...

N'hésitez pas à vous abonner aux newsletters sur le site de l'Agence Bio et à nous faire part de vos observations à contact@agencebio.org



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE
ET DE LA FRANCE

