

# CHEF'N BIO

Le magazine des pro  
de l'hôtellerie restauration

LES PRODUITS  
BIOLOGIQUES EN  
RESTAURATION

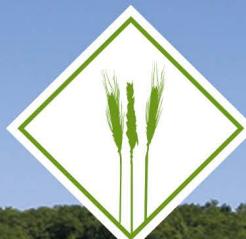
COMMENT  
RECONNAÎTRE  
UN PRODUIT  
BIO ?



Fruits & Légumes **Bio**



Viandes **Bio**



Les pains, les  
huiles, les produits  
d'épicerie **Bio**



Produits laitiers  
**Bio**



Les boissons **Bio**

**BIO**  
**KEZAKO?**



# EDITO :

## La Bio, un secteur en plein développement !

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** sont le reflet d'une agriculture très respectueuse de l'environnement et du bien-être animal.

**Ils répondent aux attentes des consommateurs** : plus de 6 français sur 10 déclarent avoir consommé des produits bio en 2012 selon le baromètre Agence BIO/CSA et ils souhaitent maintenir ou développer leur consommation.

Nous espérons que ce mini-magazine vous permettra de (re) découvrir les produits biologiques et vous aidera à répondre aux attentes de vos convives.

# AU SOMMAIRE

Bio kezako ?

p.3

Comment reconnaître un produit bio ?

Les produits biologiques en restauration : témoignages de chefs

p.4

### Interview de Gilles LE GALLES,

chef du restaurant gastronomique bio LES JARDINS SAUVAGES à La Grée des Landes ( La Gacilly)

### Interview de Laurence SALOMON,

chef du restaurant NATURE ET SAVEURS à Annecy

### Interview de Louis FRACK,

chef et gérant du restaurant BIOBURGER à Paris

### Interview d'Yves SEVENIER,

chef du restaurant-traiteur bio LA TABLE DE CANA à l'Escale Bio de Nîmes

La Bio plus présente dans les assiettes !

p.5

Des produits de haute qualité

La Bio accessible

p.6

De multiples possibilités d'approvisionnement

Une grande diversité de produits bio

Les vins bio : diversité, qualité et caractère

La réglementation bio en bref

p.7

Les règles de communication en restauration bio



# BIO KEZAKO?

La Bio est un mode de production et de transformation spécifique qui garantit **le respect de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité.**

Les aliments bio sont produits **sans utilisation de produits chimiques de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés (OGM)**, de la ferme à la distribution. Les produits bio sont obtenus **sans colorants et arômes chimiques de synthèse, ni exhausteurs de goût. L'ionisation est interdite et le recours aux additifs très fortement limité.**

L'agriculteur bio travaille avec la nature, en s'appuyant sur des pratiques telles que le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et les moyens de défense naturels. La Bio maintient ainsi des **sols vivants et fertiles**, préserve la **qualité de l'eau** et protège la **biodiversité.**

La Bio garantit **le respect de normes élevées de bien-être animal** : les animaux bio disposent d'un espace suffisant et d'un accès aux parcours extérieurs, ils sont nourris avec des aliments bio et sont soignés en priorité avec des médecines douces en cas de besoin.

L'agriculture biologique c'est la garantie de produits de haute qualité dont l'obtention ne nuit ni à l'environnement ni à la santé : **la Bio est au cœur du développement durable**, pour le bien-être des générations futures.



## LES PRODUITS BIO, COMMENT LES RECONNAÎTRE ?

**Logo bio européen**  
(obligatoire sur les produits alimentaires pré-emballés d'origine européenne).



**Logo AB (facultatif)**



**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.

**Code de l'organisme certificateur (obligatoire).**  
Pour retrouver la liste des organismes certificateurs : [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

Ces deux logos garantissent le respect de la réglementation européenne et française en vigueur\* en agriculture biologique, notamment :

- Des **contrôles stricts et systématiques** à tous les stades (production, transformation, distribution).
- Une **certification** par un organisme agréé, compétent et indépendant.
- Ils indiquent que les produits sont **100% bio** ou contiennent **au moins 95% de produits agricoles bio** dans le cas des produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisée.

\* Règlement (CE) n°834/2007 et ses règlements d'application

# LES PRODUITS BIOLOGIQUES EN RESTAURATION : TEMOIGNAGES DES CHEFS



.....  
**Interview de Gilles LE GALLÈS,**  
**chef du restaurant gastronomique**  
**bio Eco - Hotel Spa Yves Rocher**  
**à La Grée des Landes**  
**(La Gacilly)**  
.....

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

GLG : 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. Nous utilisons dans nos menus des fruits et légumes bio, des viandes bio, des produits d'épicerie bio, des produits laitiers bio et du vin biologique.

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

GLG : 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.

*Quelles sont les réactions de vos clients d'une façon générale ?*

GLG : Notre établissement est labellisé « Ecolabel Européen » depuis son ouverture. Nos clients apprécient beaucoup la sincérité de notre démarche. Ils sont conquis par la qualité des produits et par leur goût.



.....  
**Interview de Louis Frack**  
**chef et gérant du restaurant**  
**BIOBURGER à Paris**  
.....

*Quel est le concept de votre restaurant ?*

LF : On a démarré l'activité le 4 juillet 2011. Le principe de notre restaurant, c'est d'offrir des burgers bio. On est sur un concept de restauration rapide bio et accessible : on a 1 menu à 10.50€ burger + accompagnement + boisson ou dessert.

*Quelle est votre clientèle ?*

LF : 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 ?*

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



.....  
**Interview de**  
**Laurence**  
**SALOMON, chef**  
**du restaurant**  
**NATURE ET**  
**SAVEURS à**  
**Annecy**  
.....

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

LS : Ils sont le socle de ma cuisine notamment avec toute l'épicerie biologique mais aussi les produits fermiers locaux dont la plupart sont bio.

*Quelles sont les réactions de vos clients d'une façon générale ?*

LS : Ils sont avant tout séduits par les saveurs, ils se régaleront chaque jour et nous le rendent bien en nous félicitant quotidiennement. De plus, lorsque c'est bon, beau, sain et digeste, cela sublime le plaisir.



.....  
**Interview d'Yves**  
**SEVENIER, chef**  
**du restaurant-**  
**traiteur bio LA**  
**TABLE DE CANA**  
**à Nîmes**  
.....

*Qu'est-ce qui vous a amené à dédier votre activité aux produits biologiques ?*

Y.S. : Face aux pratiques des industriels qui incorporent des exhausteurs de goûts, des colorants, des arômes chimiques de synthèse dans leurs produits, j'ai décidé tout simplement de ne travailler que des matières premières issues de l'agriculture biologique. J'adore cuisiner d'une manière simple avec un maximum de parfums de la nature. Et j'ai décidé dès l'ouverture de faire certifier mon activité en bio.

*Comment choisissez-vous vos fournisseurs ?*

Y.S. : Au lieu de commander des produits venant de l'autre côté de la planète, il suffit d'ouvrir les yeux, de chercher un peu et on s'aperçoit qu'il y a une quantité impressionnante de fournisseurs de produits bio.

# LA BIO PLUS PRÉSENTE DANS LES ASSIETTES !

En 2013, plus d'1 restaurant collectif sur 2 déclarent proposer des produits bio à leurs convives\* et 75% des parents d'élèves souhaitent que leurs enfants puissent manger des produits bio à l'école\*\*.

La Bio se développe également en restauration commerciale, en écho aux aspirations des consommateurs. Ceux-ci sont demandeurs de bio en restauration hors domicile : fin 2012, 58% se disaient intéressés par des produits bio au restaurant et 47% en restauration rapide\*\*.

\*Observatoire des produits bio en restauration collective Agence Bio CSA 2013.

\*\*Baromètre Agence Bio/CSA 2012 « perception et consommation des produits biologiques ».

## DES PRODUITS DE HAUTE QUALITE

*L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE* constitue en France l'un des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine. Elle garantit des produits de haute qualité dont l'obtention ne nuit pas à l'environnement ni à la santé.

La qualité de ces produits est reconnue et correspond aux attentes des consommateurs actuels.

De nombreuses études le démontrent, notamment le Programme de Recherche européen QLIF (Quality Low Input Food)<sup>1</sup> mené entre 2004 et 2009.

Il établit une corrélation entre les pratiques agricoles biologiques et la qualité de l'alimentation biologique : les produits biologiques, dont le mode de production interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM, ont tendance à présenter un niveau plus élevé en composants nutritionnels comme les vitamines, les antioxydants et les acides gras polyinsaturés dont les omega-3.

<sup>1</sup> [www.qlif.org](http://www.qlif.org)

## LA BIO ACCESSIBLE

L'introduction de produits bio en restauration collective peut entraîner un surcoût. Ce surcoût peut être fortement réduit en pratiquant la limitation du gaspillage, en privilégiant la régularité dans les approvisionnements, en favorisant les produits de saison, en construisant ses menus en fonction de l'offre tout en veillant au respect de l'équilibre nutritionnel et de l'équilibre matières, en introduisant des céréales et des légumineuses...

## UNE GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUITS BIO

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 le vin bio, les poissons d'élevage, les crustacés et coquillages et les algues !

## DE MULTIPLES POSSIBILITÉS D'APPROVISIONNEMENT

- Approvisionnement direct auprès de producteurs, parfois regroupés en plateformes dans certaines régions ;
- Achat auprès de sociétés spécialisées, agissant souvent à l'échelle nationale ;
- Achat auprès de sociétés de restauration collective qui ont introduit des produits bio dans leur gamme pour répondre à la demande des collectivités...

Les coordonnées de ces sociétés d'approvisionnement et des producteurs sont disponibles sur l'annuaire professionnel de l'Agence Bio :

<http://annuaire.agencebio.org>



## 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.

# LA RÉGLEMENTATION BIO EN BREF

## UNE TRACABILITE ET DES CONTROLES A TOUTES LES ETAPES...

En application de la réglementation européenne en agriculture biologique, la traçabilité est totale sur le parcours d'un aliment bio depuis sa production à sa vente: de nombreux contrôles sont effectués pour démontrer le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique sur le lieu de production ; d'autres contrôles vérifient le circuit de collecte des produits, les étapes de la transformation (préparation et étiquetage) puis les modalités de distribution. Ainsi, chaque opérateur de la filière bénéficie d'un document justificatif mentionnant ses produits certifiés.

8 organismes certificateurs sont à ce jour agréés par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) pour la certification en agriculture biologique en France. Tous les opérateurs de la filière bio notifient leur activité auprès de l'Agence Bio.

## ...JUSQU'EN RESTAURATION

3 cas se présentent :

**CAS 1:** le restaurateur ne propose que des ingrédients ou produits bio,

**CAS 2:** le restaurateur propose des plats et menus bio,

**CAS 3 :** le restaurateur ne propose que des produits bio à l'exception des produits de la chasse et de la pêche et des boissons non disponibles en bio.

En restauration commerciale, activité encadrée depuis octobre 2012 par un cahier des charges national, l'obligation de notification, de contrôle et de certification s'applique aux restaurateurs des cas 2 et 3. Dans les cas 1, seule la notification auprès de l'Agence Bio est exigée.

En restauration à caractère social (cantines scolaires, restaurants universitaires, restaurants d'entreprises, de prisons, d'hôpitaux, de collectivités militaires ou religieuses...), les contrôles sont effectués directement par les services de l'Etat. Il est de même pour :

- les activités ponctuelles de restauration bio exercées de manière limitée dans le temps et n'excédant pas un total de 15 jours cumulés par an,
- les opérateurs ne proposant que des produits préemballés présentés dans leur conditionnement d'origine et portant les mentions de conformité au mode de production biologique, ou pour lesquels l'offre bio ne concerne que du café.



## LES RÈGLES DE COMMUNICATION EN RESTAURATION BIO

- La notification auprès de l'Agence Bio peut être effectuée directement en ligne sur l'espace notification du site [www.agencebio.org](http://www.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 proposé.
- Toute utilisation de la marque AB (logo de communication, d'utilisation facultative) doit faire l'objet d'une demande préalable d'autorisation auprès de l'Agence Bio (règles d'usage et formulaire téléchargeables sur [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)).
- Il est possible d'utiliser le terme bio et/ou la marque AB à côté de la dénomination d'un plat si au moins 95% des ingrédients sont bio.
- Dans les autres cas, la communication ne doit porter que sur les ingrédients concernés. Exemple d'une ratatouille où seules les aubergines sont bio :

1ère communication possible : Dans le menu :  
« Ratatouille\* » avec en bas du menu :  
« \*Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique : aubergines »

2ème communication possible : Dans le menu :  
« Ratatouille (aubergines bio) »

**Pour en savoir plus :**  
[www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)  
espace pro  
s'engager en bio et utiliser les logos



## POUR EN SAVOIR PLUS [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org) :

L'Agence Bio est la plateforme nationale d'information et d'actions pour le développement de l'agriculture biologique

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

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](mailto:contact@agencebio.org)



Agriculture Biologique



@leblogdelabio



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

Agence  
**BIO**  
[www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

