



# La Bio dans les établissements hôteliers

Rencontres nationales professionnelles de l'Agriculture Biologique  
Mercredi 14 septembre 2016



CAMPAGNE FINANÇÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE



# La création et la diffusion d'outils d'information spécifiques, depuis 2012

- La réalisation de 2 numéros du magazine « Chef&Bio » :
  - 10.000 exemplaires du 1er numéro diffusé en 2012 auprès d'établissements ciblés
  - 40 000 exemplaires du 2e numéro diffusés depuis 2014 auprès des écoles de cuisine et de chefs, via notamment un partenariat avec la revue « Hôtellerie-Restauration »
- Mise à disposition d'une **présentation numérique de la Bio pour les formateurs**
- Réalisation et diffusion sur M6 d'un **film court « La Minute BIO »** tourné dans une école de cuisine en 2014



CAMPAGNE FINANÇÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE



## ■ Un concours à destination des futurs chefs :

- Ouvert aux futurs cuisiniers ou cuisinières en **lycées professionnels, établissements hôteliers, apprentissage ou formation cuisine en candidat libre**
- Principe : proposer un **plat sur le thème « La cuisine bio des régions de France »**
- **Une finale en mai** avec désignation des 3 lauréats sur des critères d'originalité, d'esthétisme et d'excellence gustative de la recette ainsi que la méthode de travail (organisation, respect des règles d'hygiène, pas de gaspillage).



## ■ Une 1ère édition 2015/2016 réussie :

- **Une opération de sensibilisation mobilisatrice** : 900 établissements de formation et plus de 1800 restaurateurs contactés, **75 inscriptions de toute la France**
- **Une très bonne reprise médiatique** (presse spécialisée et presse régionale notamment)



## ■ Lancement de la 2de édition en septembre 2016

# Des actions spécifiques auprès de certains établissements hôteliers partenaires

Depuis 2009, l'Agence BIO a développé différentes actions au sein de plusieurs établissements hôteliers partenaires :

- **Sensibilisation des équipes et des élèves à l'agriculture biologique:** conférences et présentations des spécificités de l'agriculture biologique, mise à disposition d'outils d'information: magazines Chef&Bio, expositions, vidéo, documents de communication
- **Organisation d'événements conjoints :** animations culinaires sur le stand de l'Agence BIO au salon de l'agriculture, déjeuners de presse, repas et banquets bio dans les établissements ou à l'extérieur, organisation de la finale du concours « Les Trophées Bio des Jeunes Chefs »
  - *Exemple du partenariat développé depuis 2014 avec l'Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie (EPMTTH)*



CAMPAGNE FINANÇÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE



# Exemple d'actions de sensibilisation : le partenariat développé avec l'Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie (EPMTTH)



- **Un partenariat développé en 2014 à l'occasion de la création d'un Banquet BIO lors de la Fête de la Gastronomie**
  - Organisation par l'Agence BIO du 1<sup>er</sup> Banquet BIO dans le cadre de la 4<sup>ème</sup> édition de la Fête de la Gastronomie
  - Naissance du partenariat entre l'Agence BIO et l'EPMTTH via Jean Montagard, conseiller culinaire, formateur, en charge de la mise en œuvre du 1<sup>er</sup> Banquet BIO
  - **Une équipe d'une vingtaine de jeunes apprentis, en formation service et cuisine et leurs professeurs** ont assuré la mise en place et le service du banquet organisé dans la cour de la Mairie du 2<sup>ème</sup> arrondissement, en présence de nombreux officiels, de journalistes et de deux ministres (Stéphane Le Foll et Carole Delga)
  - Une **expérience professionnelle événementielle valorisante pour les jeunes** qui ont fait preuve de beaucoup de professionnalisme



# Le partenariat développé avec l'Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie



- **Création d'un pôle cuisine bio sur le stand de l'Agence BIO au Salon de l'Agriculture 2015**
  - **Participation chaque jour de 3 jeunes apprentis en formation cuisine** aux côtés du Chef Jean Montagard
  - **27 jeunes ont assuré l'animation culinaire du stand de l'Agence BIO** avec la fabrication en direct de nombreuses préparations bio, servies aux visiteurs et aux invités officiels.
  - **Une expérience inédite, enrichissante et appréciée des jeunes** (87% ont déclaré avoir été très satisfaits – enquête salon 2015)

*« J'ai pu en savoir plus sur les buts, la provenance et les intérêts de la Bio. »*

*« On a pu découvrir une nouvelle forme de restauration et les produits utilisés m'ont particulièrement charmée. »*

*« C'était enrichissant de cuisiner dans un cadre différent, j'ai aimé les produits bio et en apprendre plus sur leurs spécificités. »*



# Un partenariat étoffé en 2015 et 2016



- **Participation au salon NATEXPO 2015** à Villepinte avec Jean Montagard : les apprentis ont assuré des démonstrations en chocolaterie et les prestations culinaires de l'espace de restauration éphémère BIO
- **Mars 2016 - Renforcement du partenariat entre l'EPMTTH et l'Agence BIO du salon de l'agriculture** avec la participation de 36 élèves en formation cuisine ou service à l'EPMTTH pour l'animation culinaire du stand et le service de l'espace VIP
- **23 septembre 2016 - Organisation du 3ème Banquet bio de la Fête de la Gastronomie par les élèves et les professeurs de l'EPMTTH** : 120 invités (personnalités, journalistes, professionnels), repas sur le thème des cuisines populaires, avec des déclinaisons de recettes autour des productions bio d'Ile-de-France



# Les projets d'avenir de l'Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie



- **Reconduction des actions en partenariat avec l'Agence BIO en 2017:**
  - Participation des jeunes à l'animation de l'espace cuisine du stand de l'Agence BIO 2017
- **Les projets pédagogiques 2016-2017 :**
  - Intégrer la Bio et le local dans le projet d'établissement
  - Interventions de l'Agence BIO ou d'un de ses partenaires auprès des classes d'apprentis de l'EPMTTH
  - Découverte du nouveau hall BIO de Rungis (projet à planifier dans le cadre de la formation et de TP associés service en salle et cuisine)
- **Poursuivre le référencement de produits bio :**
  - En fonction des référentiels de formation, de la saisonnalité et de la pertinence pédagogique
  - Associer l'approche de la filière bio à une politique d'achat de matières premières de proximité géographique en Ile de France ou régions limitrophes, le CFA étant dans une démarche qualité avec la Région IDF



Fête de la GASTRONOMIE  
23 24 25 septembre 2016  
*Les cuisines populaires*

