



## Lettre d'Information N°6

# Restauration : les chefs séduits par la Bio !

Les produits bio s'installent en cuisine. Leur diversité est telle que les chefs, ces grands inspireurs 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<sup>1</sup> !

### SOMMAIRE

#### page 2 :

- La Bio en restauration : ce qu'il faut savoir pour se lancer
- La Bio gourmande et abordable : le créneau du « Colibri » à Caen
- Les fondamentaux de la Bio

#### page 3 :

- La restauration bio : une réponse à l'intérêt des consommateurs
- Traiteurs bio : ils répondent à une tendance de fond
- Traiteurs bio : ils accompagnent l'engagement « développement durable » de leurs clients
- Les vins issus de raisins bio : ambassadeurs de la Bio dans les restaurants

#### page 4 :

##### La Bio dans les étoiles

- La cuisine bio avec le Chef Stéphane Schmidt du Violon d'Ingres
- La cuisine bio avec le Chef Rasmus Kofoed (Danemark), 2 fois distingué au Concours Bocuse



## Des conseils de chef pour une « grande cuisine bio »

« Aimer le travail bien fait » : si Jean Bretagne n'avait qu'un seul conseil à donner à un chef qui veut se mettre à la Bio, ce serait celui-là. Et Jean Bretagne, chef cuisinier et formateur, sait de quoi il parle puisqu'il initie ses confrères à la cuisine bio. Il explique : « Je pense que les chefs cuisiniers font partie de la chaîne de l'agriculture biologique. La gastronomie bio joue un

rôle majeur dans la découverte des qualités des produits biologiques. » En intégrant des plats bio à leur carte, les chefs suscitent des vocations chez leurs clients qui ont, à leur tour, envie d'acheter et de cuisiner des ingrédients bio.

Jean Bretagne apprend aux chefs à connaître les particularités de la Bio : « les produits bio contiennent plus de vitamines et de 20 à 30% de matière sèche en plus, ils ont donc davantage de nutriments et de micronutriments. Le mode de production et de transformation bio préserve de manière optimale les qualités intrinsèques des matières premières. » Et de souligner : « une présence accrue de matière sèche, c'est ce qui empêche les aliments de trop réduire à la cuisson, surtout si on évite de les cuire rapidement à très haute température ! ».

Pour aller plus loin, Jean Bretagne constitue actuellement une association de chefs optant pour la Bio : « Les Toques Bio ». A suivre...

<sup>1</sup> Nom des professionnels de la cuisine pour parler du fourneau.

# La Bio en restauration : ce qu'il faut savoir pour se lancer

## Le point sur la réglementation

Ne jamais induire le consommateur en erreur. Telle est la règle d'or. La certification des restaurants est, à ce jour, facultative, mais toutes les règles doivent être respectées.

En cas de contrôle, le restaurateur qui indique l'utilisation de produits bio sur sa carte doit fournir tous les justificatifs démontrant que les plats sont composés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

En France, des organismes certificateurs agréés par les Pouvoirs Publics pour leur indépendance, leur compétence et leur impartialité, proposent aux chefs qui le désirent une certification des produits bio de leur carte selon le règlement CEE 2092/91, que celle-ci soit 100% bio ou qu'elle comporte seulement une partie bio (entrée(s) ou plat(s) ou dessert(s)...), voire uniquement certains produits bio (ex : viande, pain, produits laitiers...).

Il est également possible de faire certifier des restaurants scolaires ou d'entreprises, ainsi que des restaurations à des fins événementielles (traiteurs, salons...).

## Choix des fournisseurs

En bio, les possibilités d'approvisionnement sont multiples :

- 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 proposant des produits pour la restauration collective sont disponibles sur l'annuaire professionnel de l'Agence Bio : <http://annuaire.agencebio.org>.

Avant chaque achat il est essentiel de s'assurer que les produits sont bien issus de l'agriculture biologique en demandant au fournisseur un certificat en cours de validité les mentionnant. Ce document, ainsi que la facture précisant le caractère biologique des produits, serviront de preuve en cas de contrôle.

De nombreux organismes peuvent vous accompagner dans votre démarche de restauration bio. cf. [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

## La Bio gourmande et abordable : le créneau du « Colibri » à Caen

**Bérénice Dorléans a ouvert, le 5 novembre 2007, un restaurant bio à Caen : « Le Colibri ». La nouvelle restauratrice-cuisinière qui a œuvré précédemment au sein du Groupement Régional d'Agriculture Biologique (GRAB) de Basse-Normandie a une idée en tête : offrir au plus grand nombre le plaisir de manger Bio.**

### Les fondamentaux de la Bio

L'agriculture biologique se distingue par son mode de production particulier : sans utilisation d'organismes génétiquement modifiés (OGM), sans produits chimiques de synthèse et sans traitement ionisant. Elle s'appuie notamment sur le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures, la lutte biologique et le bien-être animal. Ainsi, l'agriculture biologique est essentielle au maintien de la biodiversité, des variétés anciennes et au respect de la qualité intrinsèque des aliments.

### Pourquoi créer un restaurant bio à Caen ?

En Basse-Normandie, il existe encore très peu de restaurants avec des produits bio. Pourtant, les consommateurs sont intéressés. Avec « Le Colibri », le but est de les initier à une cuisine bio associant gourmandise et prix abordables.

### A qui s'adresse votre restaurant ?

A tout le monde ! Le restaurant est implanté à proximité de bureaux. Il est ouvert le midi pour les pauses déjeuner. L'après-midi, le lieu devient « salon de thé » et, en parallèle, je propose également des prestations de traiteur bio.

### Quels sont les modes d'approvisionnement que vous avez choisis ?

Ma carte est entièrement conditionnée par la disponibilité des ingrédients locaux fournis par des producteurs régionaux. Les plats proposés sont donc complètement liés à la saisonnalité des produits.

### Votre restaurant est issu d'un projet associatif, pouvez-vous nous en dire plus ?

Oui, c'est dans le cadre de l'association caennaise « La Part du Colibri » que nous avons pu créer ce restaurant bio. Cette formule nous permet également de proposer un espace de discussion autour de l'éco-citoyenneté et un espace librairie. Nous souhaitons que ce soit un lieu gourmand et pédagogique, où les clients découvrent les particularités de l'agriculture bio, les visages des producteurs bio qui nous approvisionnent,...



# La restauration bio : réponse à l'intérêt des consommateurs

Les restaurants bio répondent à un réel intérêt des Français pour l'agriculture biologique. D'après le Baromètre Agence BIO/CSA sur la perception et la consommation des produits bio 2006 :

- Plus de 8 Français sur 10 émettent spontanément des commentaires positifs à l'évocation des produits biologiques.
- 85% des Français affirment que les produits bio sont « plus naturels car cultivés sans produits chimiques » et 84% sont d'accord pour dire qu'ils « contribuent à préserver l'environnement ».

## Traiteurs bio : ils répondent à une tendance de fond

### L'exemple de Naturel Gourmet

Faire appel à un traiteur pour des menus bio, c'est possible ! Qu'ils utilisent certains ingrédients issus de l'agriculture biologique ou proposent l'ensemble de leurs plats en bio, des traiteurs se sont engagés dans la Bio pour répondre à la demande des consommateurs. « Naturel Gourmet », traiteur spécialisé dans les produits issus de l'agriculture biologique, s'inscrit dans cette tendance de fond. Née il y a 6 mois, la structure compte déjà six collaborateurs actifs parmi lesquels le Chef cuisinier Philippe Annestay, assisté notamment par Rose Lemeur, préparatrice bio en chef.

L'équipe, basée à Crest, dans la Drôme, intervient dans toute la France car, comme l'explique Bruno Campanale, en charge de la coordination et de la sélection des produits : « *Nous n'avons pas fixé de limite géographique. Par exemple, pour les Assises de la Bio, nous sommes venus à Paris* ». Un événement pour lequel, précise-t-il : « *Naturel Gourmet a participé à la prestation traiteur bio et réalisé une création florale gourmande* ». L'équipe s'adresse à tous : institutions, entreprises et particuliers. Elle a déjà organisé des opérations de restauration bio à domicile et des mariages. Jamais à court d'idées pour faire découvrir la Bio au plus grand nombre, l'équipe de « Naturel Gourmet » va démarrer, début 2008, ses premières sessions de formation sur la cuisine bio auprès de Chefs d'établissements scolaires.



## Traiteurs bio : ils accompagnent l'engagement « développement durable » de leurs clients

### L'exemple de « Papilles Bio »

Gil et Francine Casamia sont des familiers de la Bio depuis plus d'une vingtaine d'années. Au début simples consommateurs, ils se sont très vite impliqués dans la filière bio. Ils ont tout d'abord ouvert un magasin. Puis, Gil, très intéressé par les perspectives offertes par le saumon bio a été à l'origine de la demande de cahier des charges français régissant les poissons bio. C'est sur les salons, où il présentait ses produits et sa société « Halte Nature », que l'idée de créer une activité de traiteur bio est née. « Papilles Bio » a ainsi vu le jour en 2003 et, depuis, ne cesse de grandir.

La petite société familiale, certifiée, intervient auprès des entreprises, leur fournit notamment des plateaux-repas bio lors de réunions, formations, conférences... Pour Gil Casamia, l'avenir de « Papilles Bio », qui vient d'investir dans 1 000 m<sup>2</sup> de nouveaux locaux à Domont (95), réside dans cette conjugaison simple : « bio et durable ». Il explique : « *La Bio fait partie intégrante du développement durable. Les traiteurs bio ont donc leur carte à jouer auprès des entreprises engagées dans cette démarche. Ils doivent répondre à leurs attentes en allant le plus loin possible. Nous mettons par exemple l'accent sur l'utilisation de matériaux biodégradables à 100%*

*lorsque nous ne pouvons pas utiliser de matériaux réutilisables pour les emballages des repas à emporter.* »

### Les vins issus de raisins bio : ambassadeurs de la Bio dans les restaurants

Les vins issus de la viticulture biologique 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 (+9% entre 2005 et 2006), les viticulteurs ont de quoi répondre aux nouvelles demandes des restaurateurs qui ont envie de donner une belle place aux « vins bio ».



# 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 un axe de communication majeur. Ils sont particulièrement sensibles à leur qualité et les utilisent régulièrement pour composer leurs cartes.

## La cuisine bio avec le Chef Stéphane Schmidt du Violon d'Ingres, Paris

Stéphane Schmidt, Chef cuisinier au Violon d'Ingres, Paris 7e, le fameux restaurant de Christian Constant, a récemment organisé un déjeuner 100% bio. Qu'en a pensé le Chef ?

### L'utilisation d'ingrédients bio vous a-t-elle amené à cuisiner différemment ?

Nous sommes habitués à travailler des produits de qualité tout au long de l'année et certains de nos ingrédients habituels sont bio, même si nous ne communiquons pas spécifiquement à ce sujet. Cuisiner bio, c'est cuisiner avec des bons ingrédients : c'est un vrai plaisir, tout simplement.

### Comment avez-vous fait pour trouver tous les ingrédients bio dont vous aviez besoin pour vos recettes ?

Nous nous sommes fournis très facilement ! A Rungis, nous avons trouvé tous les produits certifiés AB dont nous avons besoin, chez nos fournisseurs habituels d'ailleurs. Nous nous sommes également tournés vers notre boucher de quartier qui nous a fourni d'excellentes côtes de bœuf. Nous avons donc pu composer un déjeuner tout bio, de l'entrée au dessert, sans difficultés. J'ai notamment proposé des radis et beurre bio, puis une crème de potiron accompagnée d'un étuvé de chanterelles, de raviolis de brebis et de châtaignes. Ensuite, j'ai servi de la côte de bœuf à la plancha avec de la purée de pommes de terre. La dégustation bio s'est poursuivie avec des fromages de chèvre accompagnés de salade et divers pains qui ont, ensuite, laissé place à la tarte des demoiselles Tatin et sa crème crue. Le déjeuner s'est achevé sur les délicieuses notes d'un café pur arabica. Comme vous pouvez le constater, tous les ingrédients d'un délicieux déjeuner bio étaient réunis !



## La cuisine bio avec le Chef Danois Rasmus Kofoed, 2 fois distingué au Concours Bocuse

Rasmus Kofoed, Chef danois, lauréat du Bocuse de Bronze en 2005 et du Bocuse d'Argent en 2007. Adepte des produits bio, il a ouvert, au printemps 2007, un restaurant gastronomique à Copenhague : « Geranium ».

### Depuis quand cuisinez-vous Bio ?

Ma mère a toujours utilisé des produits bio, on peut donc dire que j'ai été élevé à la Bio ! Dès que j'ai commencé à cuisiner, à 16 ans, j'ai donc naturellement utilisé ces produits.

### Pourquoi avez-vous décidé d'ouvrir votre propre restaurant bio ?

J'ai travaillé en tant que chef dans plusieurs restaurants et je me sentais prêt à ouvrir le mien. J'avais plein d'idées et je voulais mettre en valeur les meilleurs ingrédients, les plus goûteux. C'est pourquoi nous utilisons des produits bio dans mon restaurant.

### Est-ce facile de trouver les produits bio dont vous avez besoin ?

Aujourd'hui, il est de plus en plus facile de trouver des produits biologiques. Il y a 10 ans c'était difficile mais, maintenant, on trouve du bio sur les marchés, dans les magasins et auprès de prestataires spécialisés.

### Pour vous, quelles sont les principales particularités de la cuisine bio ?

Cuisiner bio est naturel. A mon avis, c'est la seule façon de cuisiner et de manger. Les produits viennent de la nature.

### Comment définiriez-vous la cuisine bio en quelques mots ?

Pour moi, c'est prêter attention à tous les détails. Il est très important de faire ressortir le meilleur de chaque ingrédient pour arriver aux meilleurs plats. Mes fournisseurs portent également à chaque instant une attention à leurs produits. Nous utilisons donc les produits bio et sauvages car ils ont davantage de goût.

### Vous avez remporté un Bocuse de Bronze en 2005 et d'Argent en 2007, qu'est-ce que cela signifie pour vous ?

Je suis très fier de ces récompenses. Pour moi, le Bocuse représente la plus haute distinction mondiale qu'un chef puisse recevoir. Je suis le seul chef au monde qui ait été récompensé deux fois à ce concours.

### Pensez-vous que la Bio puisse constituer un atout pour un restaurant ?

Oui, parce que cuisiner bio, c'est penser à l'avenir. Il y a 2 ans, il n'y avait que 3 restaurants bio au Danemark. Maintenant il y en a 10.

### D'après-vous, quel est l'avenir de la Bio en restauration ?



Je crois que nous verrons de plus en plus de bio dans la restauration car les produits sont bons. Les gens sont prêts à payer un peu plus pour déguster de meilleurs produits. C'est un fait : la qualité est supérieure et les goûts sont naturels. A l'avenir, les produits bio seront davantage utilisés en restauration.

### Quelle est la place de la restauration bio au Danemark ?

Beaucoup de restaurants danois utilisent maintenant les produits bio, partiellement ou à 100%, mais ils ne communiquent pas forcément sur le fait que leurs produits sont bio. Mon restaurant est haut de gamme et je ne fais, moi-même, pas obligatoirement mention de l'utilisation de produits bio. Je laisse parler les plats et c'est à mes clients de sentir la différence !

Pour retrouver toutes les informations de l'Agence BIO, rendez-vous sur le site : [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

