



LE BIO DU CHAMP AU MENU Quand la restauration représente un levier clé pour l'agriculture biologique

Si plus de 70 % des Français souhaitent plus de produits issus de l'agriculture biologique au restaurant, le bio ne représente aujourd'hui que 1% des achats des restaurants¹. Pour répondre à cette attente forte, l'Agence BIO se mobilise à travers sa campagne « Cuisinons Plus Bio », co-financée par l'Union Européenne, pour accompagner les professionnels de la restauration, tous segments confondus, vers un approvisionnement plus responsable.

Parmi les acteurs déjà engagés dans cette dynamique, la cheffe étoilée **Sarah Mainguy**, partenaire « Cuisinons Plus Bio », démontre qu'un autre modèle est possible. **À la carte de son restaurant nantais Freia, une grande partie de produits bio, issus à 90 % de circuits courts** — une démarche qui met en lumière le travail des agriculteurs bio de sa région.

LE BIO : UN CHOIX DURABLE ET ÉVIDENT POUR SARAH MAINGUY

Finaliste de l'émission Top Chef en 2021, Sarah Mainguy est aujourd'hui à la tête de Freia, restaurant gastronomique étoilé. Situé en face de la gare de Nantes, l'établissement accueille ses convives sous une verrière, entourée d'un jardin d'herbes aromatiques et médicinales.

Consciente des enjeux sociétaux et environnementaux, Sarah Mainguy cherche à créer du lien entre la cuisine et le vivant, et défend une restauration plus durable, respectueuse de la nature. Dans ce cadre, elle privilégie **un approvisionnement majoritairement bio, et à 90 % issu de fermes situées en Loire-Atlantique**.

« Travailler avec des producteurs de ma région avec qui je partage des valeurs redonne du sens à mon métier. Ces professionnels font le choix de pratiques vertueuses et il est important pour moi de les soutenir. C'est pourquoi je ne négocie jamais les prix. Je considère que c'est à moi de m'adapter en composant mon menu en fonction des produits, et non l'inverse. Et pour équilibrer les coûts liés au bio, je mets l'accent sur le végétal », explique Sarah Mainguy.



© Sarah Mainguy

¹ Source : Agence BIO / ANDi - Chiffres du bio panorama 2024

UNE CUISINE QUI RÉVÈLE LA RICHESSE DU TERRITOIRE

Au quotidien, Sarah Mainguy s'appuie sur **un solide réseau de producteurs et fournisseurs locaux**. Parmi eux, **la ferme des Coteaux de la Divatte**, exploitation familiale de 40 vaches laitières basée à Divatte-sur-Loire, convertie au bio en 2017 et labellisée en 2020 ; **la Maison de la Pomme**, entreprise familiale installée à Vertou depuis 1967 ou encore **la ferme « Feuilles, fruits et cie »** qui produit à Saint-Hilaire-de-Chaléons des herbes aromatiques bio que la cheffe utilise pour préparer ses infusions et ses boissons sans alcool.

Pour le pain, elle se tourne vers **la Maison Arlot Cheng**, boulangerie bio nantaise spécialiste de la fabrication au levain, qui utilise les farines biologiques d'exception de l'entreprise Minoterie Suire, également située en Loire-Atlantique. Co-fondée par Pierre-Antoine Arlot et Chin-Jy Cheng, cette adresse a remporté cette année le Prix Écotable de la Boulangerie-Pâtisserie Engagée².

En complément, la cheffe fait appel à la **Maison Berjac**, grossiste également situé en Loire-Atlantique, qui représente 10 % de son approvisionnement.

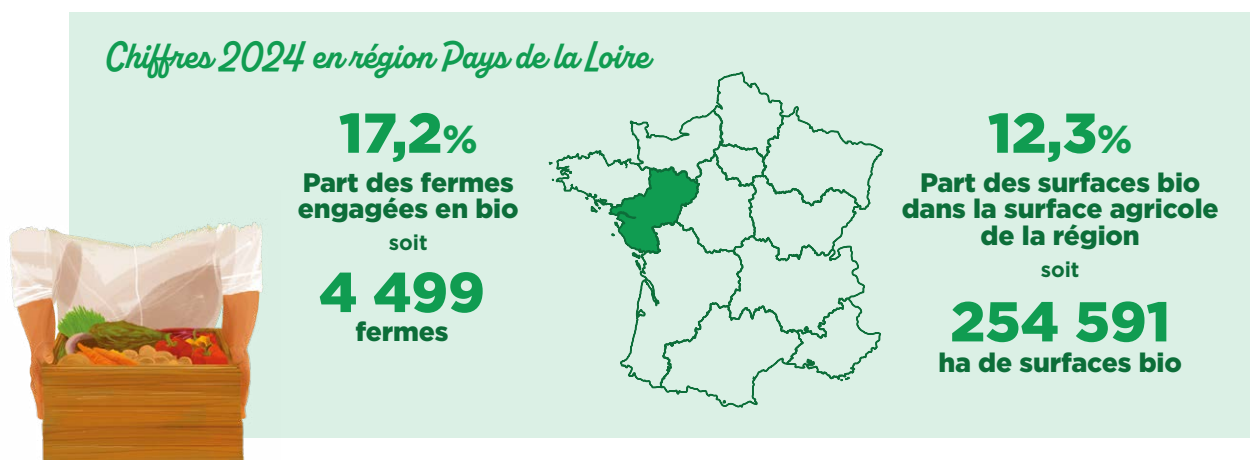
« Le rapport direct que j'entretiens avec mes fournisseurs me permet de comprendre précisément d'où viennent les produits et de travailler en toute transparence. Il me tient à cœur de les mettre en valeur, tant sur la carte du restaurant que dans le cadre de mes échanges avec ma clientèle. Cela répond d'ailleurs à une attente de plus en plus forte de la part des convives », déclare Sarah Mainguy.

UNE DYNAMIQUE VERTUEUSE AU SERVICE DE L'AGRICULTURE LOCALE

En 2024, la région Pays de la Loire comptait plus de 17 % de ses fermes en bio (5^e rang français), soit près de 4 500 exploitations. En son sein, la Loire-Atlantique fait figure de moteur. Avec 21 % de surface agricole certifiée bio, le département est en effet reconnu depuis 2022 **Territoire Bio Engagé**, un label qui distingue les collectivités territoriales ayant franchi le seuil de 15 % de surface agricole en bio (quand la moyenne nationale avoisine 10 %).

Dans ce contexte dynamique pour la filière bio locale, la démarche de Sarah Mainguy prend tout son sens. En privilégiant des acteurs de proximité, elle contribue à sécuriser des débouchés pérennes pour les producteurs bio de sa région.

Son engagement soutient non seulement la vitalité économique de son territoire mais participe aussi à la construction d'un futur plus durable. Choisir l'agriculture biologique, c'est en effet encourager une production respectueuse de la fertilité des sols, des cycles naturels, du bien-être animal, de la biodiversité et de la qualité de l'eau.



² Palmarès français de la restauration durable lancé par Écotable en 2024

À propos du programme « Cuisinons Plus Bio »

La campagne de communication « Cuisinons Plus Bio » vise à convaincre les professionnels de la restauration de l'opportunité du marché bio, à les inciter à s'engager dans ce mouvement de fond pour la transition alimentaire et à les accompagner tout au long de leur démarche. Cette campagne invite aussi chaque Français.e à accroître sa consommation de bio au quotidien que ce soit à la maison, à la cantine ou au restaurant et à amplifier ainsi le #BioRéflexe. En donnant la parole à des chef.fe.s de différentes régions, depuis la plateforme cuisinonsplusbio.fr, l'Agence BIO souhaite faire de cette campagne inédite le déclencheur d'un engagement fort de la restauration en faveur de l'agriculture biologique et la continuité d'un modèle alimentaire durable et responsable partout en France et en Europe.

Pour plus d'informations :

Site web : cuisinonsplusbio.fr



À propos de l'Agence BIO

Créée en novembre 2001 et dotée d'une mission d'intérêt général, l'Agence BIO est un groupement d'intérêt public en charge du développement, de la promotion et de la structuration de l'agriculture biologique française. Elle rassemble au sein de son conseil d'administration des représentants des Pouvoirs Publics – le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires – et des professionnels (FNAB, Chambres d'agriculture France, Synabio, Coopération Agricole, FCD, Synadis Bio et Interbio).

Ses missions principales : communiquer et informer sur l'agriculture biologique et ses vertus environnementales. Produire, analyser et partager les chiffres du bio avec l'Observatoire National. « Être une instance » de dialogue entre l'amont agricole et l'aval industriel, entre les bios historiques et les plus récents. Investir le Fonds Avenir Bio de 13 millions d'euros sur les projets collectifs d'entrepreneurs du bio les plus structurants et les plus pérennes pour les filières bio françaises.

Pour plus d'informations :

Site web agencebio.org



@agencebio

@cuisinonsplusbio.fr



@AgricultureBIO



@Agence BIO

