



« Cuisinons Plus Bio » en formation hôtellerie-restauration !

L'Agence BIO lance ses modules pédagogiques pour sensibiliser les cuisiniers de demain à l'agriculture biologique

La formation des élèves : un enjeu stratégique pour augmenter la part de bio en restauration

Les 170 000 restaurants français, du fast-food à l'étoilé, ne proposent que 1 % de bio dans leur menu. Les 81 300 cantines de l'hexagone (crèches, écoles, restaurants d'entreprises ou encore Ehpad) en proposent 6 %* alors que la Loi EGAlim fixe un seuil minimum de 20 %.

Dans le cadre de son programme « Cuisinons Plus Bio » l'Agence BIO mobilise les chef.fe.s et professionnel.le.s du secteur de la restauration pour qu'ils deviennent tous acteurs de la transition agroécologique avec une conviction : ce qui se passe dans nos assiettes doit être la locomotive de ce qui se passe dans les champs. La restauration peut ainsi devenir un débouché clef pour les 61 000 fermes bio du territoire français.

Cette mobilisation du secteur ne pourrait pas voir le jour sans la formation. Parce que former les cuisiniers de demain aux enjeux d'une alimentation durable est une priorité pédagogique de l'Éducation Nationale, l'Agence BIO présente ses outils pour sensibiliser la jeune génération au bio et aux enjeux de la transition alimentaire et agricole.

« Parce que les manuels, du CAP au BTS, ne font encore que trop peu de place à la valorisation des produits issus de l'AB dans la gastronomie française, agir sur la formation des professionnels en écoles de cuisine et en école hôtelière est clef ! »

Laure Verdeau, Directrice de l'Agence BIO



Un travail en partenariat avec Vincent Delacour, chef enseignant au lycée hôtelier de Granville

Ambassadeur de la campagne « Cuisinons Plus Bio » pour l'Agence BIO, le chef enseignant au lycée hôtelier Maurice Marland à Granville (Normandie) fait la part belle dans ses cours à la question : pourquoi le bio est bon, comment s'approvisionner et comment le cuisiner à coût constant.

« L'Agriculture biologique, c'est bien plus qu'un label. C'est une philosophie, un art de vivre, une manière de repenser notre rapport à la terre et à ce qu'elle nous offre. »

* Source : Agence BIO / ANDi - Chiffres du panorama bio 2023

Des outils clés en main pour former aux fondamentaux du label bio, du CAP au BTS

C'est quoi le label bio ? Quels sont ses bénéfices ?

Comment en mettre plus au menu en maîtrisant son budget ?

Voici quelques-unes des questions au cœur de ces modules de formation proposés gratuitement à tous les enseignants sur le site web cuisinonsplusbio.fr.

Ces outils pédagogiques visent à **sensibiliser, former et accompagner** les enseignants et leurs élèves aux enjeux d'un approvisionnement bio, pour prétendre à **une restauration plus responsable et engagée**.

Adaptés aux référentiels de l'éducation nationale, ils se déclinent en trois niveaux : BTS, CAP et Bac Pro. Ils sont conçus pour être déployés en classe le temps d'une journée et comprennent :

- **Un chapitre « théorique » sur les fondamentaux du bio**, reprenant les essentiels autour du bio, sa définition, son cahier des charges, ses objectifs, un état des lieux contextualisé autour de la restauration, son potentiel de développement et ses leviers.
- **Des ateliers à réaliser en classe ou des travaux pratiques en cuisine**, permettant une mise en application concrète des notions théoriques.

Chaque module est accompagné d'une fiche élève, « guide d'emploi » du module à destination des enseignants.

Un déploiement national est prévu avec l'appui du ministère de l'éducation via la plateforme spécialisée de l'Académie de Versailles. Les professeurs et établissements intéressés peuvent également faire appel à l'Agence BIO et aux partenaires régionaux pour être accompagnés dans leur mise en œuvre.

Pour y accéder ? Contacter l'équipe restauration de l'Agence BIO : restauration@agencebio.org

Et rendez-vous sur le site : cuisinonsplusbio.fr

Télécharger, enseigner et cuisiner !

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](https://www.cuisinonsplusbio.fr)



@AgricultureBIO



@Agence BIO

