



LOCAL ET BIO... POUR UN NOUVEAU MODÈLE DE RESTAURATION RAPIDE.

AVEC SON PROGRAMME
« CUISINONS PLUS BIO »
L'AGENCE BIO MOBILISE
LES CHEF.FES, RESTAURATEURS
ET PROFESSIONNELS DU SECTEUR
POUR QU'ILS DEVIENNENT TOUS
ACTEURS DE LA TRANSITION
AGROÉCOLOGIQUE.



Des recettes à plus de 95 % locales et bio sur le Grand-Est. Lancée en mars 2020, au tout début de la crise sanitaire, « au meilleur moment », comme le souligne Isabelle, la jeune équipe mobilise déjà 8 salariés et élabore des cartes mensuelles à partir d'un sourcing de produits locaux et bio. Il faut 20 ingrédients en moyenne pour une carte mensuelle qui comprend 2 entrées, 6 plats et 4 desserts. « La Cuisine de Demain » a identifié plus de 100 produits alsaciens et lorrains et travaille en direct avec des producteurs indépendants et plusieurs grossistes locaux et bio. Dès le début, il a fallu être agile et s'adapter face à la crise. Labellisée bio, « La Cuisine de Demain » est contrôlée par le Bureau Véritas, elle est également l'une des 12 lauréates du Label Eco-défis des artisans et artisans-commerçants lancé par l'Eurométropole de Strasbourg et la Chambre de Métiers d'Alsace avec le soutien de l'Agence de l'Eau Rhin-Meuse, du Fonds européen de développement régional (FEDER) et du programme Climaxion.

Enjoy it's from Europe
= Plaisirs d'Europe



Des convictions et de l'envie

Isabelle Carrère a été sélectionnée comme ambassadrice de « Cuisinons Plus Bio » et d'emblée s'excuse de « ne pas être cheffe de cuisine ». Cela n'altère pas sa volonté d'aider à « faire comprendre ce qui se cache derrière le bio. Il y a tout un monde derrière le bio. Ce que cela implique ? C'est plus respectueux de demain. C'est plus manuel. C'est une honnêteté à expliquer ». La jeune femme est rodée à l'exercice, ayant la volonté de pratiquer avec ses collègues « la cuisine la plus vertueuse possible. On ne veut pas non plus du bio qui vient du bout du monde. Ça n'a pas de sens. Nous voulons du bio local. Nous voulons réinventer des codes pour un monde meilleur et montrer qu'on peut y arriver. Je rêve à me dire que « La Cuisine de Demain » sera déclinée sur toute la France ».

Un impact environnemental et social

« Le recrutement de l'équipe et la fidélisation des talents sont facilités par la cuisine engagée pratiquée et la « quête de sens ». L'équipe travaille du lundi au vendredi de 7h à 15h et bénéficie de son week-end entier. Néanmoins, il y a quelques contraintes, « beaucoup d'épluchage car nous travaillons quasiment que des produits bruts, donc ça joue aussi, c'est un challenge de travailler des produits locaux et bio. Tous les contenants sont réutilisables, 95 % de produits viennent de moins de 100 km de Strasbourg et nous faisons une utilisation raisonnée des produits issus de l'élevage ». Isabelle Carrère évoque l'accueil réservé à l'activité traiteur engagé : « C'est une bonne surprise ! Il y a un attrait des élus et des collectivités locales pour cette activité. C'est super, on communique sur nous, on nous soutient ». Néanmoins, Isabelle regrette que cela ne se traduise pas toujours dans les contrats. Il y a un décalage dit-elle,

entre les discours et les pratiques : « Il faut arrêter de manger du melon en hiver et en finir avec les coupelles en plastique ». Malgré tout, une dynamique est créée, « La Cuisine de Demain » trace son sillon, s'investit au sein d'un petit réseau de traiteurs engagés, et à l'espoir que « ses recettes locales et bio de la crème de patate douce, poulet grillé et confit de légumes, au cake aux lardons et sa panna cotta de noisette, soient testées par le plus grand nombre, pour bien manger aujourd'hui et mieux vivre demain ».

« CUISINONS PLUS BIO » : UNE CAMPAGNE QUI A DU SENS

En France, les 170 000 restaurants ne proposent que 1 % de bio à leur carte et les 80 000 cantines n'achètent que 7 % de leurs denrées en bio⁽¹⁾.

La campagne de communication « Cuisinons Plus Bio » vise à convaincre les professionnels de la restauration des bénéfices 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.

(1) Source : Agence BIO / ANDi - Chiffres du bio panorama 2022.

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 et l'alimentation biologiques ainsi que ses vertus environnementales.

Produire, analyser et partager les chiffres du bio avec l'Observatoire National. Financer les filières bio avec le Fonds Avenir Bio de 18 millions d'euros sur les projets collectifs d'entrepreneurs du bio les plus structurants et les plus pérennes. « Être une instance » de dialogue entre l'amont agricole et l'aval industriel, entre les bios historiques et les plus récents.

Pour plus d'informations :

Site web : agencebio.org



@agencebio
@cuisinonsplusbio.fr



@AgricultureBIO



@Agence BIO



Enjoy it's from Europe
= Plaisirs d'Europe

