



Comment les chef.fes des Hauts-de-France pensent leur approvisionnement pour mettre du bio local dans les assiettes ?

En France les 170 000 restaurants français ne proposent que 1% de bio à leur carte et les 81000 cantines n'achètent que 6% de leurs denrées en bio*. 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 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 structurant pour les 61 000 fermes bio du territoire.

Qu'en est-il dans les Hauts-de-France ?

Avec moins de 3% des terres agricoles en bio, la région présente l'un des plus faible pourcentage de surface en bio. Pourtant, le secteur de la restauration y multiplie des initiatives concrètes pour intégrer davantage de produits bio et locaux au menu, tout en surmontant les défis liés à la rentabilité et aux contraintes d'approvisionnement.

L'exemple du restaurant Saisons - Cave à manger, nouveau partenaire Cuisinons Plus Bio

Parce qu'ils proposent une cuisine engagée et éco-responsable qui valorise le terroir des Hauts-de-France, Saisons - Cave à Manger**, **le restaurant d'Antoine Dacquin et de Pierre Bleuzé, a récemment rejoint l'équipe des restaurants partenaires du programme « Cuisinons Plus Bio ».**

Les deux associés - qui se sont rencontrés dans les cuisines du chef Florent Ladeyn - partagent ainsi leur conviction : cuisiner des produits locaux et respectueux de l'environnement tout en restant rentable, c'est possible ! À la carte : un menu bistrannique avec une part importante de produits bio (100 % des farines, légumineuses, fruits et légumes et 90% des vins) et des ingrédients soigneusement sourcés en majorité dans un rayon de 50 km autour de Lille. Parmi les piliers de cet équilibre, la saisonnalité des denrées bien sûr mais aussi les circuits-courts grâce à leur fournisseur et partenaire principal : Entraid'Union. Car les restaurateurs le rappelle : **l'approvisionnement est clé pour le bon fonctionnement de ce modèle vertueux.**



* Source : Agence BIO / ANDI - Chiffres du bio panorama 2023
 ** 2 Pl. Massenet, 59110 La Madeleine

Entraid'Union

Fondée en 2018 par Émile Rossignol, la plateforme d'approvisionnement engagée Entraid'Union répond à un objectif : soutenir la transition agricole et alimentaire en proposant **une solution logistique efficace** aux producteurs locaux dont les pratiques respectent l'environnement pour fournir des restaurateurs de la Métropole de Lille. Elle compte aujourd'hui **60 producteurs dont les deux-tiers sont en bio** et 180 clients !

À l'image de Saisons cave à manger, la métropole de Lille ne cesse de voir émerger de nouveaux établissements qui conjuguent **gourmandise et engagement**. Soutenue par le label Région européenne de la gastronomie, la ville bénéficie également du dynamisme du mouvement « Mange Lille » qui redonne **une place de choix aux producteurs aux travers des événements culinaires innovants**.



Les autres chef.f.es des Hauts-de-France engagés dans le programme Cuisinons plus Bio

Dans la restauration commerciale :

Maëllie Poynard, cheffe du restaurant Origine à Gouy-en-Artois (62)

Simon Thieffry, chef de Maison Aubépine à Sains-du-Nord (59)

Valentina Giaccobe, co-fondatrice et cheffe du restaurant Ginko, Lille (59)

Dans la restauration collective :

Xavier Verquin, Responsable de la restauration collective à Lys-lez-Lannoy (59)

Les chiffres du bio des Hauts-de-France :

2,7% des surfaces agricoles en bio

13^e rang français - Moyenne nationale : 10,4% de la surface agricole française

6,1% des fermes engagées en bio

1422 fermes bio

58 collectivités labélisées TBE (Territoire Bio Engagé)

En restauration collective, la cuisine centrale de la ville de Lille présente un taux d'introduction de bio de

54%

Source : Données TBE 2023

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

Chicorée bio, pomme de terre bio, maroilles bio : le terroir délicieux des Hauts-de-France, terrain de jeu pour les chefs engagés !

Dans les Hauts-de-France, bien que seulement 3% des surfaces agricoles soient dédiées à l'agriculture biologique, les initiatives pour développer et structurer cette filière avec des produits de référence se multiplient.

La chicorée bio, produit emblématique de la région, connaît un véritable essor grâce à des acteurs majeurs comme **Leroux** et **Chicorée du Nord**, qui ambitionnent d'intensifier leur production biologique. **La chicorée luntun**, véritable institution régionale, se décline quant à elle désormais en version bio, offrant aux consommateurs un produit authentique et respectueux de l'environnement.

La pomme de terre, quant à elle, bénéficie d'initiatives innovantes pour structurer les filières bio et locales telles que le projet « Super Patate » piloté par Bio Hauts-de-France, qui promeut et développe la culture de variétés robustes de pommes de terre bio.

Le Maroilles, produit AOP phare de la gastronomie régionale, connaît sa version bio grâce à la **Ferme du Pont de Sains**, qui produit le seul maroilles fermier bio, avec le lait d'une seule et même exploitation pour une qualité exceptionnelle.

Enfin, la filière brassicole, autre fleuron régional, connaît elle aussi un développement significatif. À la fin de l'année 2023, on dénombrait :

- **180 brasseries** (source : annuaire des brasseries artisanales régionales Le Rigal de la Bière 2023) ;
- Parmi elles, **50 brasseries certifiées biologiques**, soit 31% ;
- **12 houblonniers, dont 6 certifiés bio**, avec une récolte de plus de 9 hectares de houblon biologique en 2023. Cela représente près du double des surfaces par rapport à 2022, pour une production de près de 10 tonnes de houblon bio local.

Certains brasseurs régionaux, tels que **Moulins d'Ascq**, brasserie artisanale bio depuis sa création en 1999, se tournent de plus en plus vers un approvisionnement local en houblon pour conjuguer qualité, durabilité et circuits courts.

Cette dynamique est soutenue par une **prise de conscience croissante des consommateurs et de certains restaurateurs** qui, en privilégiant ces productions de terroir bio et locales, **soutiennent non seulement les producteurs locaux mais contribuent également à préserver l'environnement.**



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

