



# La Bio dans les établissements hôteliers

Rencontres nationales professionnelles de l'Agriculture Biologique  
Mercredi 14 septembre 2016



CAMPAGNE FINANÇÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE



# La création et la diffusion d'outils d'information spécifiques, depuis 2012

- La réalisation de 2 numéros du magazine « Chef&Bio » :
  - 10.000 exemplaires du 1er numéro diffusé en 2012 auprès d'établissements ciblés
  - 40 000 exemplaires du 2e numéro diffusés depuis 2014 auprès des écoles de cuisine et de chefs, via notamment un partenariat avec la revue « Hôtellerie-Restauration »
- Mise à disposition d'une **présentation numérique de la Bio pour les formateurs**
- Réalisation et diffusion sur M6 d'un **film court « La Minute BIO »** tourné dans une école de cuisine en 2014



CAMPAGNE FINANÇÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE



## ■ Un concours à destination des futurs chefs :

- Ouvert aux futurs cuisiniers ou cuisinières en **lycées professionnels, établissements hôteliers, apprentissage ou formation cuisine en candidat libre**
- Principe : proposer un **plat sur le thème « La cuisine bio des régions de France »**
- **Une finale en mai** avec désignation des 3 lauréats sur des critères d'originalité, d'esthétisme et d'excellence gustative de la recette ainsi que la méthode de travail (organisation, respect des règles d'hygiène, pas de gaspillage).



## ■ Une 1ère édition 2015/2016 réussie :

- **Une opération de sensibilisation mobilisatrice** : 900 établissements de formation et plus de 1800 restaurateurs contactés, **75 inscriptions de toute la France**
- **Une très bonne reprise médiatique** (presse spécialisée et presse régionale notamment)



## ■ Lancement de la 2de édition en septembre 2016

# Des actions spécifiques auprès de certains établissements hôteliers partenaires

Depuis 2009, l'Agence BIO a développé différentes actions au sein de plusieurs établissements hôteliers partenaires :

- **Sensibilisation des équipes et des élèves à l'agriculture biologique:** conférences et présentations des spécificités de l'agriculture biologique, mise à disposition d'outils d'information: magazines Chef&Bio, expositions, vidéo, documents de communication
- **Organisation d'événements conjoints :** animations culinaires sur le stand de l'Agence BIO au salon de l'agriculture, déjeuners de presse, repas et banquets bio dans les établissements ou à l'extérieur, organisation de la finale du concours « Les Trophées Bio des Jeunes Chefs »
  - *Exemple du partenariat développé depuis 2014 avec l'Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie (EPMTH)*



CAMPAGNE FINANÇÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE



# Exemple d'actions de sensibilisation : le partenariat développé avec l'Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie (EPMTTH)



- **Un partenariat développé en 2014 à l'occasion de la création d'un Banquet BIO lors de la Fête de la Gastronomie**
  - Organisation par l'Agence BIO du 1<sup>er</sup> Banquet BIO dans le cadre de la 4<sup>ème</sup> édition de la Fête de la Gastronomie
  - Naissance du partenariat entre l'Agence BIO et l'EPMTTH via Jean Montagard, conseiller culinaire, formateur, en charge de la mise en œuvre du 1<sup>er</sup> Banquet BIO
  - **Une équipe d'une vingtaine de jeunes apprentis, en formation service et cuisine et leurs professeurs** ont assuré la mise en place et le service du banquet organisé dans la cour de la Mairie du 2<sup>ème</sup> arrondissement, en présence de nombreux officiels, de journalistes et de deux ministres (Stéphane Le Foll et Carole Delga)
  - Une **expérience professionnelle événementielle valorisante pour les jeunes** qui ont fait preuve de beaucoup de professionnalisme



# Le partenariat développé avec l'Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie



- **Création d'un pôle cuisine bio sur le stand de l'Agence BIO au Salon de l'Agriculture 2015**
  - **Participation chaque jour de 3 jeunes apprentis en formation cuisine** aux côtés du Chef Jean Montagard
  - **27 jeunes ont assuré l'animation culinaire du stand de l'Agence BIO** avec la fabrication en direct de nombreuses préparations bio, servies aux visiteurs et aux invités officiels.
  - **Une expérience inédite, enrichissante et appréciée des jeunes** (87% ont déclaré avoir été très satisfaits – enquête salon 2015)

*« J'ai pu en savoir plus sur les buts, la provenance et les intérêts de la Bio. »*

*« On a pu découvrir une nouvelle forme de restauration et les produits utilisés m'ont particulièrement charmée. »*

*« C'était enrichissant de cuisiner dans un cadre différent, j'ai aimé les produits bio et en apprendre plus sur leurs spécificités. »*



# Un partenariat étoffé en 2015 et 2016



- **Participation au salon NATEXPO 2015** à Villepinte avec Jean Montagard : les apprentis ont assuré des démonstrations en chocolaterie et les prestations culinaires de l'espace de restauration éphémère BIO
- **Mars 2016 - Renforcement du partenariat entre l'EPMTTH et l'Agence BIO du salon de l'agriculture** avec la participation de 36 élèves en formation cuisine ou service à l'EPMTTH pour l'animation culinaire du stand et le service de l'espace VIP
- **23 septembre 2016 - Organisation du 3ème Banquet bio de la Fête de la Gastronomie par les élèves et les professeurs de l'EPMTTH** : 120 invités (personnalités, journalistes, professionnels), repas sur le thème des cuisines populaires, avec des déclinaisons de recettes autour des productions bio d'Ile-de-France



# Les projets d'avenir de l'Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie



- **Reconduction des actions en partenariat avec l'Agence BIO en 2017:**
  - Participation des jeunes à l'animation de l'espace cuisine du stand de l'Agence BIO 2017
- **Les projets pédagogiques 2016-2017 :**
  - Intégrer la Bio et le local dans le projet d'établissement
  - Interventions de l'Agence BIO ou d'un de ses partenaires auprès des classes d'apprentis de l'EPMTTH
  - Découverte du nouveau hall BIO de Rungis (projet à planifier dans le cadre de la formation et de TP associés service en salle et cuisine)
- **Poursuivre le référencement de produits bio :**
  - En fonction des référentiels de formation, de la saisonnalité et de la pertinence pédagogique
  - Associer l'approche de la filière bio à une politique d'achat de matières premières de proximité géographique en Ile de France ou régions limitrophes, le CFA étant dans une démarche qualité avec la Région IDF

