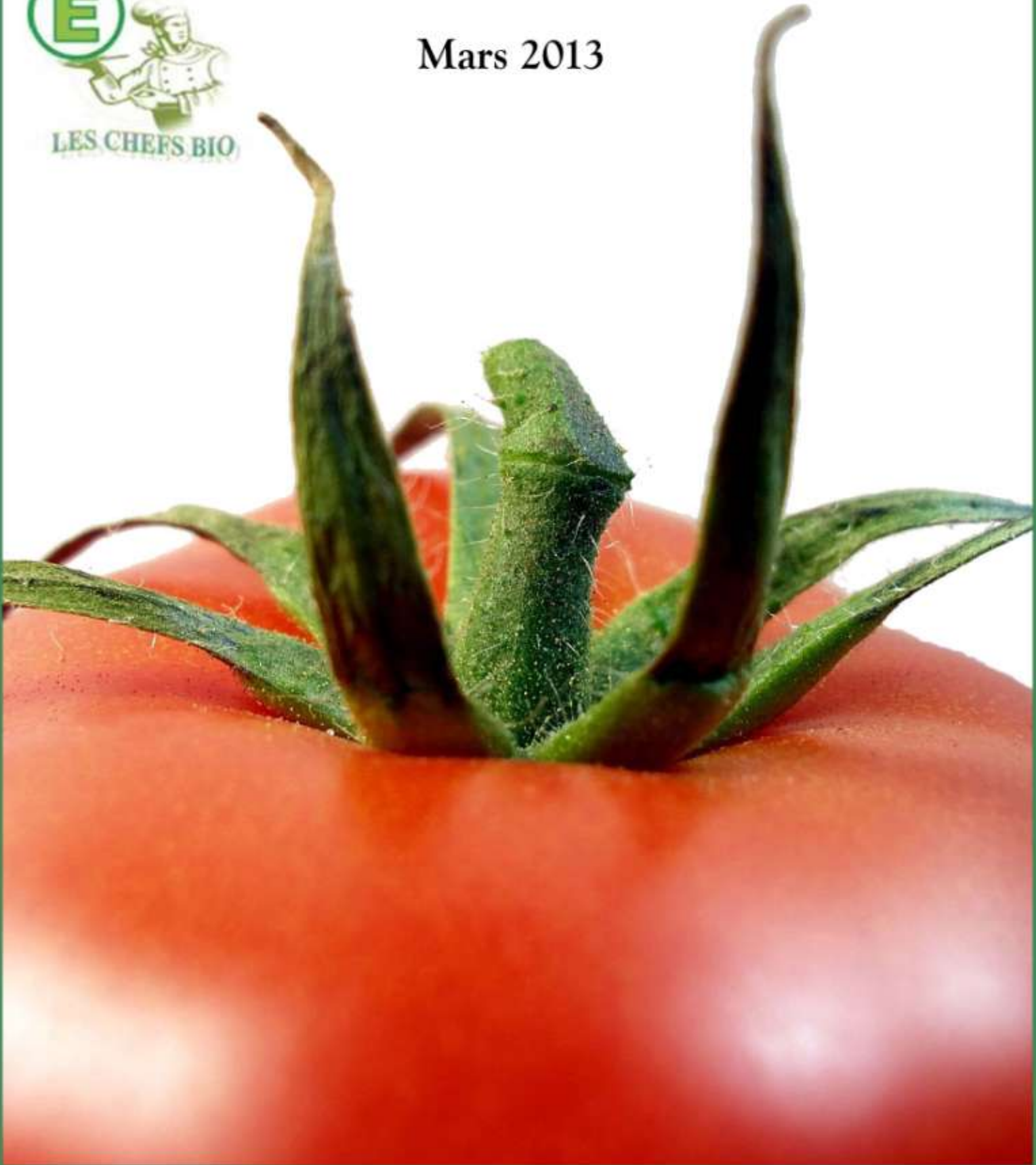


FINALE REGIONALE PACA

«Les Chefs Bio»

Mars 2013





Le projet

L'association Agribiovar, en partenariat avec le collège Emile Thomas de Draguignan, a mis en place un concours culinaire bio mettant en valeur des chefs de restauration collective scolaire. Sélectionnés sur les 6 départements de la région Provence Alpes Cotes d'Azur, les chefs candidats s'affrontent chaque année dans une ville différente lors de cette finale régionale.

Ce concept novateur a pour vocation de :

- ✓ Promouvoir l'agriculture biologique, système agricole durable et respectueux de l'environnement
 - ✓ Développer la distribution et l'approvisionnement en produits alimentaires bio locaux vers les restaurants collectifs et scolaires
 - ✓ Prendre soin de la santé des jeunes générations et les sensibiliser à la protection de la planète
- ❖ En changeant de ville chaque année, les organisateurs et les participants ont à cœur de :
- ✓ Profiter et faire connaître les riches ressources en produits agricoles biologiques présentes en région PACA
 - ✓ Cuisiner des aliments typiques et diversifiés, certifiés « agriculture biologique »
 - ✓ Mettre à l'honneur une culture, un terroir et une cuisine authentiques
- ❖ L'édition 2012 du concours fut un vif succès particulièrement bien relayée par les médias :
- ✓ Parution dans les journaux locaux, régionaux et professionnels
 - ✓ Présence de France Télévisions, retransmission en direct lors de l'édition régionale du journal télévisé, sur France 3 Provence Alpes Cotes d'Azur

Le 15 février dernier, le lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de « Toulon Provence Méditerranée », dans le Var, accueillait l'évènement ; cette année, le lycée professionnel Alexandre Dumas de Cavaillon donnera corps au projet le 06 mars 2013. Leurs cuisines et leurs restaurants d'application permettront aux chefs d'exprimer pleinement leur talent et de célébrer nos produits du terroir et l'alimentation biologique. Les chefs puiseront leur inspiration sur un thème tenu secret et qui sera dévoilé le jour J.



Origines du projet



Depuis 3 ans, le Collège Emile Thomas, représenté par Didier Sandrini et l'association Agribiovar, représentée par Stéphane Demaria, ont mis en place au sein du département du Var, une compétition mettant en concurrence 8 chefs cuisiniers issus de la restauration collective scolaire (écoles primaires, collèges, lycées, restaurants inter administrations, etc.). L'originalité de ce concours est l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique et surtout d'origine locale.

Bio de Provence, dont Agribiovar est membre, est présent dans l'ensemble de la région PACA à travers les associations Agribio 04 (Alpes de Hautes-Provence), 05 (Hautes-Alpes), 06 (Alpes-Maritimes), 13 (Bouches du Rhône), 83 (Var), 84 (Vaucluse), qui organisent en binôme, leurs propres concours. La finale régionale que nous organisons réunit les vainqueurs de chacun des concours départementaux.

Le lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de « Toulon Provence Méditerranée » a accueilli la première édition de ce concours régional des « Chefs Bio » en 2012. Les retombées médiatiques ont été importantes et l'engouement autour de la cuisine authentique, biologique et de terroir ont assuré son succès. Cette performance nous encourage à porter ce projet à la hauteur qu'il mérite.

Les thèmes, définis par les organisateurs, mettront à l'honneur deux catégories de produits ; les chefs devront cuisiner le plat et le dessert à partir d'un garde-manger tenu secret jusqu'au lancement du concours.

La volonté est de fédérer les départements de la région PACA, d'unir ses talents, de démontrer les riches ressources dont elle dispose et dont les enfants pourraient profiter quotidiennement dans les restaurants scolaires



Volet pédagogique du projet

Cette finale permettra aussi de valoriser le métier de cuisinier de la restauration collective scolaire qui reste à ce jour dans l'ombre. C'est l'occasion pour les chefs de partager leur passion avec les élèves du lycée et de combler leurs goûts du challenge. La participation à ce concours gastronomique s'inscrit dans la mise en valeur un produit d'excellence : le Bio.



- ✓ Une alimentation de qualité dans les restaurants scolaires
- ✓ Une promotion de l'agriculture biologique
- ✓ La mise en valeur des produits du terroir PACA
- ✓ Un jeu de rôles professionnels/élèves
- ✓ Une reconnaissance réelle des chefs

Le concours « Les Chefs Bio » se déroule dans un lycée hôtelier de la région PACA, afin d'aborder la problématique de l'alimentation en restauration collective sous un angle pédagogique. En effet, les chefs auront l'occasion de composer des plats authentiques assistés par des commis qui ne sont autres que des élèves du Bac Pro Cuisine du lycée. L'accent est mis sur la mise en application des différentes formations proposées par l'établissement ;

ainsi les élèves des autres sections par exemple, pourront assurer l'accueil et certains services (petit déjeuner, cocktail dinatoire, etc.) le jour de l'évènement.

Pour juger et déterminer le meilleur chef de la restauration scolaire, deux jury seront mis en place : un jury composé de professionnels de la cuisine et un jury composé de personnalités de la région Provence Alpes Côte d'Azur. Ils jugeront les candidats sur deux thèmes principaux: la technicité en cuisine et les qualités gustatives des plats. La grille d'évaluation professionnelle sera inspirée de celle à laquelle sont soumis les élèves lors de leur propre évaluation aux examens.



Les porteurs du projet



Bio de Provence fédère à l'échelle régionale les six associations départementales d'agriculteurs bio nommées « Agribio ». Membre de la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique), son réseau œuvre au développement et à la promotion de l'agriculture biologique en Région PACA. Ses missions sont nombreuses : accompagnement des conversions, structuration des filières, recensement de l'offre et de la demande, sensibilisation à la bio, protection de la ressource en eau, etc. Convaincu que la restauration hors domicile est un levier important de développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement qui soit accessible à tous, notre réseau propose un accompagnement à la carte des acteurs de la restauration collective : diagnostics de fonctionnement et plan d'actions, formation du personnel, conseils pour un approvisionnement bio, communication et animation autour du projet.

Le collège Emile Thomas de Draguignan, labellisé Eco-Ecole 2011 et 2012 comme 487 autres écoles primaires et élémentaires, collèges et lycées, agit concrètement en faveur de l'environnement et du développement durable. Fort de son partenariat avec Agribiovar, le collège intègre depuis 2004, des aliments bio dans les menus servis aux élèves demi-pensionnaires.



La licence professionnelle « Management des Organisations, Conduite de Projets et Ressources Humaines » du département Gestion des Entreprises et des Administrations de l'IUT de Draguignan a été choisie pour la deuxième année consécutive pour porter ce projet. Six étudiantes sont en charge de l'organisation de la finale régionale des Chefs Bio. Suite au succès de l'édition 2012, c'est un partenariat de confiance qui s'est noué entre l'IUT, Agribiovar et le collège Emile Thomas.



Soutenir le projet

De nombreux partenaires nous ont déjà fait confiance l'année dernière et nous ont permis d'assurer le rayonnement régional de l'évènement ; à terme, c'est une visée nationale qui nous motive. La finale régionale 2013 est prévue pour mi-février.

- ❖ Le concours des « Chefs Bio » réunit plusieurs critères qui en font un projet ayant toutes les chances de retentissement national :
 - ✓ Tendances actuelles du bio, du développement durable et des produits naturels
 - ✓ Vague des concours mettant en scène des chefs cuisiniers
 - ✓ Focus sur la santé des enfants, par le biais de la restauration collective
 - ✓ Concept nouveau : réunir le bio, un concours et la restauration collective

- ❖ L'apposition des logos des organismes partenaires sera faite sur :
 - ✓ Les affiches imprimées distribuées dans les mairies, les écoles et les magasins partenaires
 - ✓ Les affiches numériques des réseaux sociaux assurant la promotion de la manifestation (Facebook, Twitter, Viadeo)
 - ✓ Une bannière citant l'ensemble des partenaires sera placée derrière le lieu de remise des prix que les médias présents ne manqueront pas de filmer et photographier.

CONTACT :

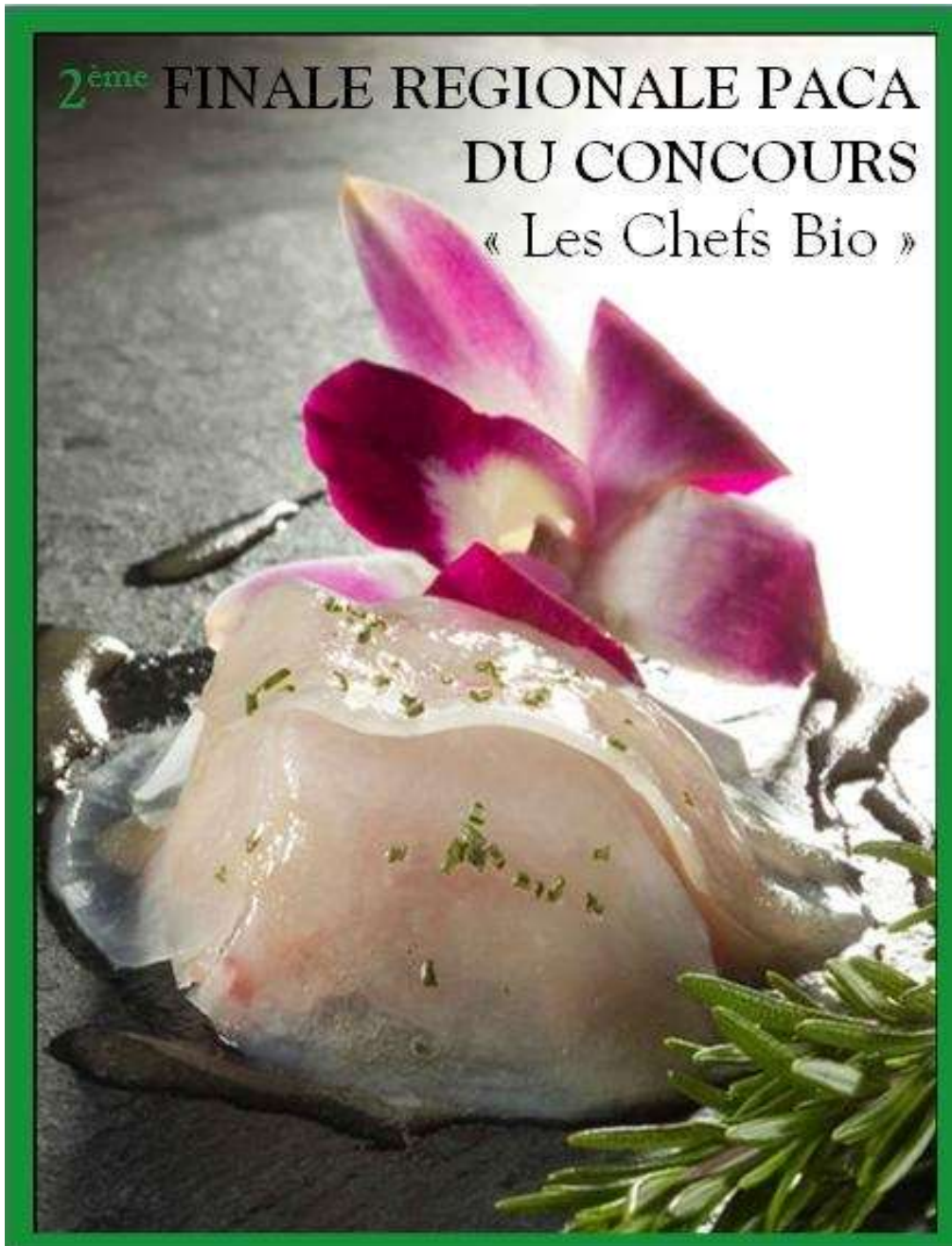
finalebio@gmail.com

Marine LIENS: 06 42 27 68 04

Linda TALI: 06 26 81 59 46



2^{ème} FINALE REGIONALE PACA
DU CONCOURS
« Les Chefs Bio »



Retrouvez-nous sur :

Facebook

(<http://www.facebook.com/finalebio.finalebio>)

Twitter

(<https://twitter.com/Finalebio>)

Viadeo

(Finalebio sur <http://www.viadeo.com>)