



Présentation du Concours régional des **chefs bio**

Mercredi 11 juin 2014 - Lycée Perdiguier

Bio de Provence et le Réseau bio : promouvoir et développer l'agriculture biologique



• **BIO DE PROVENCE** •
ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs **BIO** de PACA

- 6 groupements départementaux d'agriculteurs bio : les **Agribio**
- Une fédération régionale : **Bio de Provence**
- Une Fédération Nationale d'Agriculture Biologique : **FNAB**

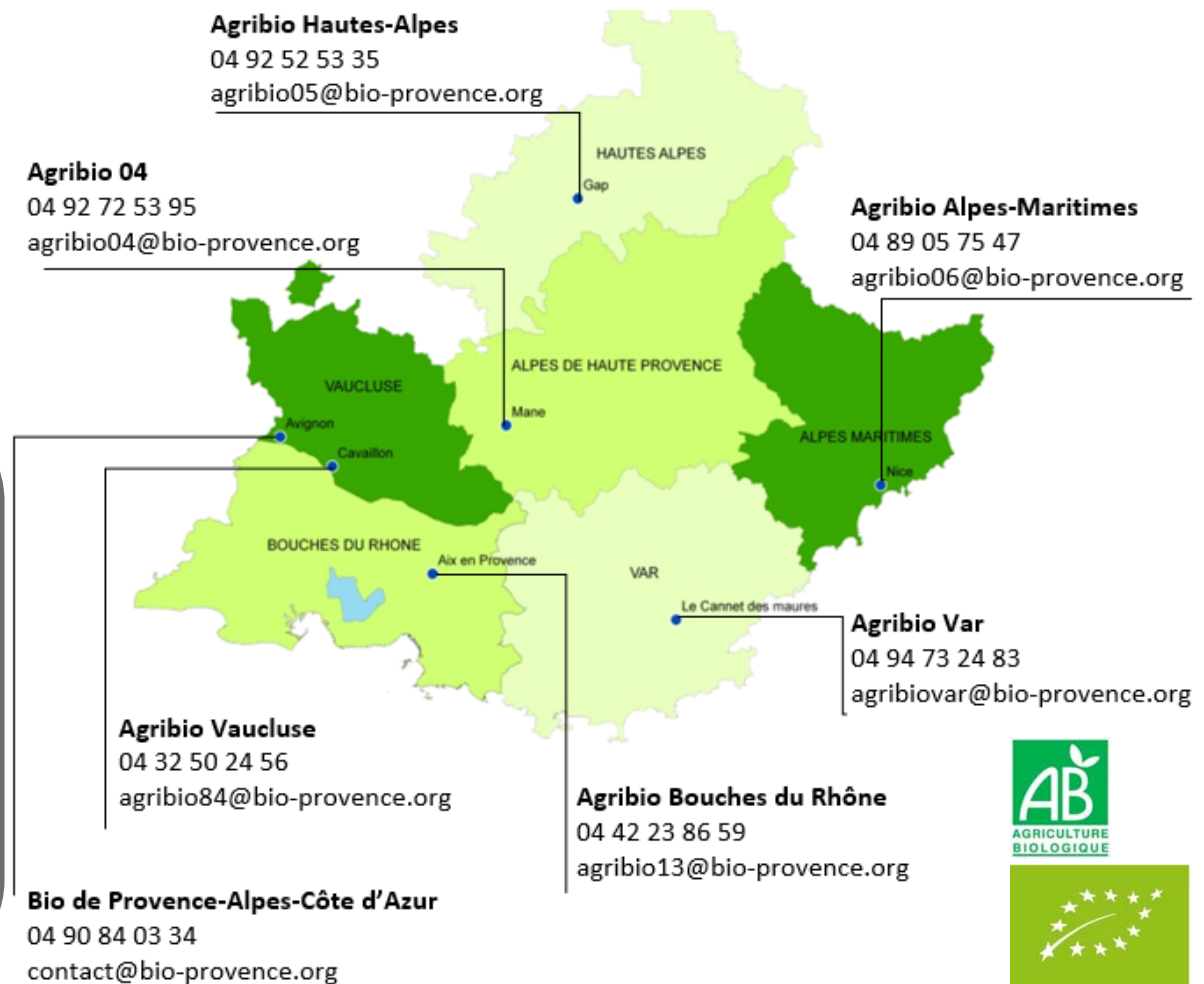
4 Axes

Promouvoir et coordonner le développement de l'AB

Accompagner les agriculteurs vers l'AB

Connaître les marchés et organiser les filières

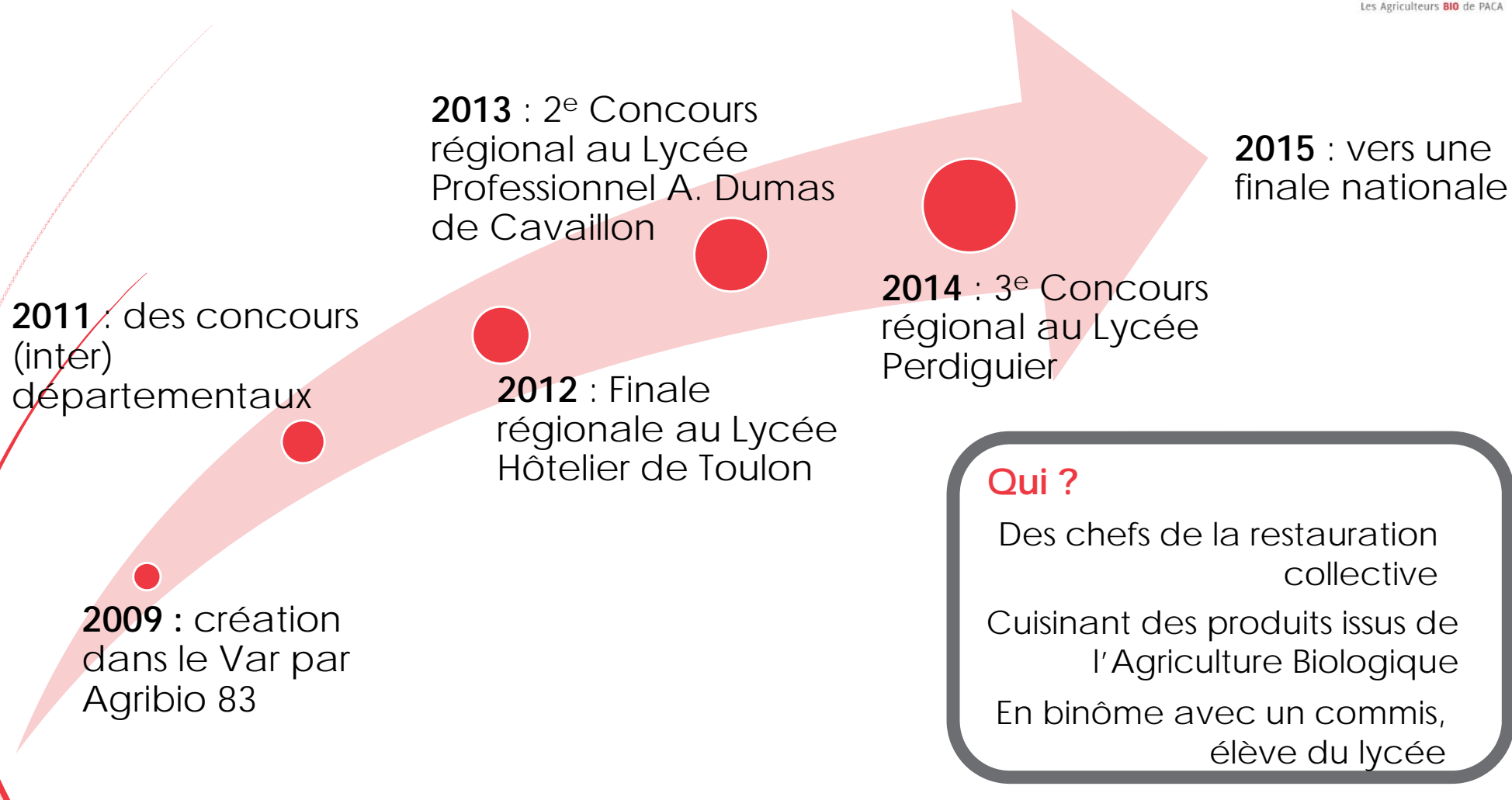
Faire émerger et accompagner les projets territoriaux



Le Concours des chefs bio, promouvoir l'introduction du bio en restauration collective



• BIO DE PROVENCE •
ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs BIO de PACA



Les objectifs du Concours des Chefs bio



• BIO DE PROVENCE •
ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs BIO de PACA

- **Mettre en lumière** le talent des chefs de la restauration collective valorisant les produits issus de l'agriculture biologique
- **Promouvoir** les intérêts de l'introduction des produits bio en restauration collective
- **Célébrer** nos produits biologiques locaux
- **Partager** les expériences et les pratiques entre chefs, et entre chefs et élèves



Les grands points du règlement



• BIO DE PROVENCE •
ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs BIO de PACA

- **8 chefs participants** avec 1 représentant de chaque département, sauf pour le Var et le Vaucluse comptant 2 participants
- **Un concours en binôme : chef + commis** après tirage au sort
- **Un garde-manger communiqué à l'avance** au plus tard 2 semaines avant le Concours, à l'exception de 3 ingrédients tenus secrets



- **5 assiettes d'un plat principal chaud + 5 assiettes d'un dessert** par binôme
- Mise en avant de la **santé - nutrition - alimentation méditerranéenne**
- **3 « gestes » maximum** par assiette : critère de reproductibilité en restauration collective

L'évaluation : jurys professionnel et « Coup de cœur »



• BIO DE PROVENCE •
ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs BIO de PACA

➤ Jury professionnel de 4 membres :

- 4/5 de la note finale ;
- 4 critères d'évaluation sur 10 points chacun
- Impression gustative
- Aspect esthétique
- Créativité
- Reproductivité en restauration collective

Chaque membre note :
➤ le plat principal de 4 candidats
➤ le dessert des 4 autres



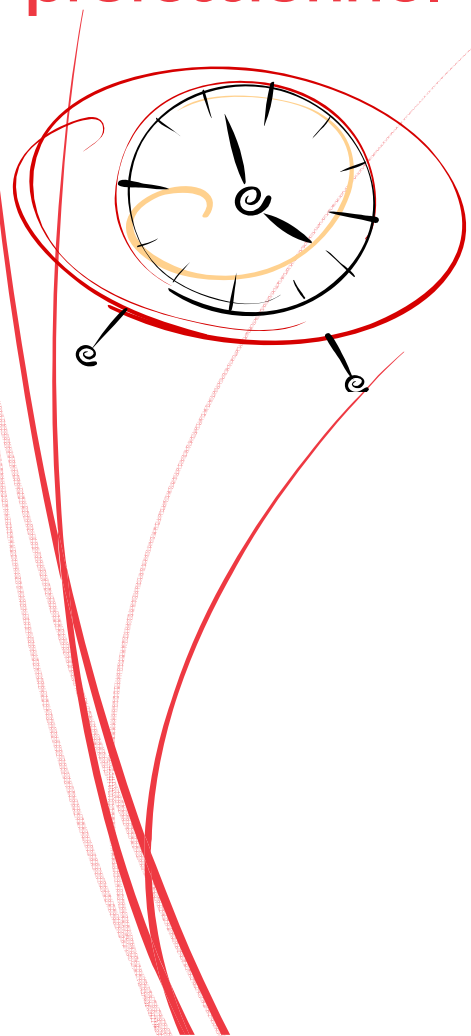
➤ Jury « Coup de cœur » de 12 membres :

- élus et autres personnes impliquées dans le développement de l'AB en restauration collective, élèves, parents d'élèves, sponsors
- 1/5 de la note finale
- Une évaluation sur 10 points avec la grille fournie à titre indicatif

Le déroulement de la journée : pour les participants et le jury professionnel



• BIO DE PROVENCE •
ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs BIO de PACA

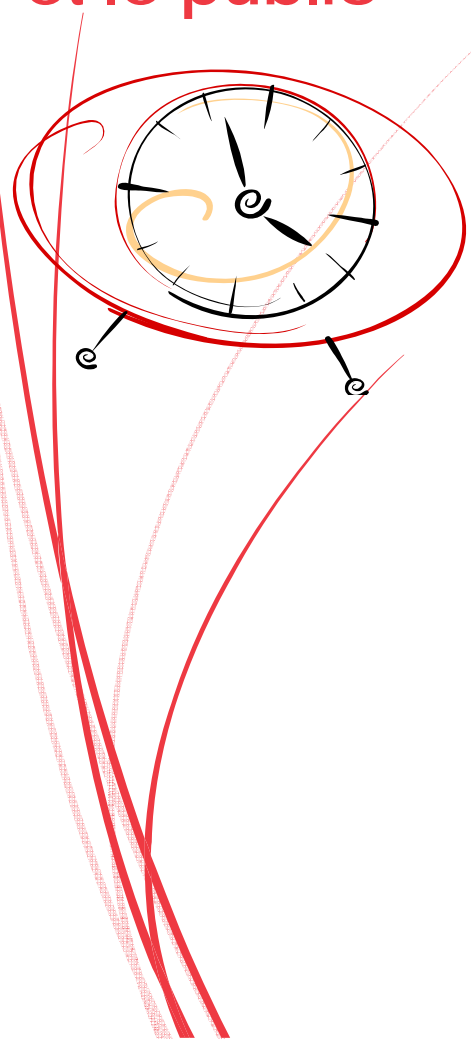


8h00-8h45	Accueil des participants et du jury professionnel autour d'un petit déjeuner
8h45-9h00	Dernier <i>Briefing</i> en cuisine
9h00-12h00	Concours
12h00-12h15	Envoi des assiettes
12h15-12h45	Nettoyage et apéritif offert aux chefs durant les délibérations des jurys
12h45-13h15	Prises de paroles : M. le Proviseur (5 min), M MAURAGE (5 min), élu du CR PACA (5 min), E. MERCIER (15 min)
13h15-13h30	Remise des prix : 1er par président du jury pro. ; 2 ^e par E.MERCIER ; 3 ^e par élu du Pays d'Arles ; clôture
13h30	Début du buffet

Le déroulement de la journée : pour le jury « Coup de cœur » et le public



• BIO DE PROVENCE •
ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs BIO de PACA



10h30	Début de l'accueil-café à la brasserie
11h00-12h00	Interventions, à partir du garde-manger des candidats et des produits bio des partenaires de : <ul style="list-style-type: none">➤ la diététicienne Isabelle ESPITALIER (15 min) ;➤ P. COURBON (15 min) et D. LAIRON (15 min)
12h00	Arrivée d'E. MERCIER, présidente du jury Coup de Cœur
12h00-12h45	Jury Coup de Cœur : évaluation Public : animation-dégustation au magasin ½ lune
12h45-13h15	Prises de paroles : M. le Proviseur (5 min), M MAURAGE (5 min), élu du CR PACA (5 min), E. MERCIER (15 min)
13h15-13h30	Remise des prix : 1er par président du jury pro. ; 2 ^e par E.MERCIER ; 3 ^e par élu du Pays d'Arles ; clôture E.M
13h30	Buffet