

**Cuisiniers  
à la ferme**

## **DOSSIER DE PRESSE**

### **Journée “Cuisiniers à la ferme”**

**Lundi 13 avril 2026 – 9h00 à 12h30  
Ferme Bio Thorey – Lantages (Aube)**



Organisé par **Bio de l'Aube**, **Bio en Grand Est**,  
en partenariat avec le **Conseil départemental de l'Aube**



---

## SOMMAIRE

- 1. Invitation à la presse**
- 2. Programme de la matinée**
- 3. Focus – Les principes de l’agriculture biologique**
- 4. Focus – La loi EGalim et les 20 % de produits bio en restauration collective**
- 5. Focus – Les chiffres de la bio en Grand Est et dans l’Aube**
- 6. Présentation des organisateurs et partenaires**
  - Les Bio de l’Aube
  - Bio en Grand Est
  - Conseil départemental de l’Aube
- 7. Présentation de la Ferme Bio Thorey**
- 8. Informations pratiques**
- 9. Contacts presse**

---

## 1. Invitation à la presse

Madame, Monsieur,

Les Bio de l'Aube, en partenariat avec le Conseil départemental de l'Aube, ont l'honneur de vous convier à une journée professionnelle et conviviale intitulée :

« Cuisiniers à la ferme »

 **Lundi 13 avril 2026**

 **9h00 – 12h30**

 **Ferme Bio Thorey – Lantages**

Cette journée vise à renforcer les liens entre **producteurs biologiques** et **cuisiniers de la restauration collective**, autour d'un enjeu central : structurer un approvisionnement local, durable et conforme aux obligations réglementaires, notamment la loi EGAlim.

Votre présence contribuera pleinement à la dynamique territoriale en faveur d'une alimentation locale, de qualité et accessible.

---

## 2. Programme de la matinée

**9h00 – Accueil café à la ferme**

**9h20 – Ouverture et introduction**

- Présentation du **Projet Alimentaire Territorial**
- Rappel des enjeux de la **loi EGAlim**

**10h00 – Témoignage**

- Lycée de Crogny : intégration de produits bio locaux en restauration collective

**10h45 – Visite & marché de producteurs**

- Découverte de produits bio locaux
- Dégustations
- Rencontres cuisiniers–producteurs

**12h00 – Conclusion & échanges libres**

---

### 3. Focus – Les principes de l'agriculture biologique



L'**agriculture biologique** repose sur un mode de production respectueux des écosystèmes, mais également sur un système de **certification strict et encadré par la loi**, garantissant transparence, traçabilité et confiance pour les consommateurs.

#### Un mode de production exigeant

Les fermes bio s'engagent à :

- **N'utiliser aucun pesticide ou engrais de synthèse,**
- Préserver la **biodiversité**, la **fertilité des sols** et la **qualité de l'eau**,
- Assurer le **bien-être animal** (accès au plein air, densités limitées, alimentation 100 % biologique),
- Favoriser l'**autonomie** (rotations longues, cultures diversifiées, cycles naturels).

#### Un cadre officiel : les SIQO et le label AB européen

L'agriculture biologique fait partie des **SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine)** reconnus par l'État.

Le **logo AB** et le **logo européen "feuille verte"** garantissent que :

- le produit respecte le règlement européen sur la bio,
- l'ensemble des étapes (production, transformation, distribution) sont contrôlées,
- les pratiques sont conformes aux exigences environnementales et sanitaires.

#### Un système de certification et de contrôle obligatoire

Contrairement aux simples démarches volontaires, la bio est **certifiée et vérifiée chaque année** par un **organisme certificateur indépendant**, accrédité et agréé par l'État.

Chaque ferme bio :

- subit **au moins un contrôle annuel**,
- peut faire l'objet de **contrôles inopinés**,
- doit fournir des preuves : registres de cultures, achats, alimentation animale, stocks, intrants...
- peut être **sanctionnée** (avertissement, suspension ou retrait de certification) en cas de non-conformité.

Cette rigueur fait de la bio **l'un des signes de qualité les plus contrôlés d'Europe**, offrant une garantie objective et fiable pour les consommateurs et les collectivités.

---

## 4. Focus – La loi EGAlim et les 20 % de produits bio dans les cantines

Depuis le **1er janvier 2022**, la loi EGAlim impose à la restauration collective publique :

- **50 % de produits durables et de qualité,**
- **dont au moins 20 % de produits biologiques.**

Ces obligations visent à :

- encourager les approvisionnements locaux,
- améliorer la qualité nutritionnelle,
- soutenir les filières agricoles durables,
- favoriser des menus plus sains pour les convives (élèves, résidents, usagers...).

Cet objectif constitue un levier stratégique pour rapprocher producteurs bio et gestionnaires de cantines.

---

## 5. Focus – Les chiffres de la bio en Grand Est et dans l'Aube

### Dans le Grand Est (2025- Chiffres 2024)

Selon l'Observatoire de la Bio [\[biograndest.org\]](https://biograndest.org) :

- **4 054 fermes engagées** en bio, soit **9,38 %** des exploitations régionales
- **221 712 ha** cultivés en bio, soit **7,34 %** de la SAU régionale
- Une diminution de **67 fermes** et de **7 300 ha** liée au contexte difficile de 2021 à 2024

---

### Dans l'Aube (2025- Chiffres 2024)

Données Agence Bio [\[agencebio.org\]](https://agencebio.org) :

- **335 fermes bio**, soit **6,9 %** des fermes du département
  - **20 799 ha** en bio, soit **5,6 %** de la SAU départementale
  - L'Aube se distingue par **750 ha de légumes bio**, faisant du département un pôle maraîcher bio régional important.
-

## 6. Présentation des organisateurs et partenaires

### Bio de l'Aube

Association départementale des producteurs bio, membre du réseau Bio en Grand Est et de la FNAB.  
Missions : accompagnement des producteurs, structuration des filières, appui aux collectivités, sensibilisation du public.

#### Pour suivre nos actualités :

[www.biograndest.org/bio-de-aube/](http://www.biograndest.org/bio-de-aube/)

[www.facebook.com/agriculturebio.aube](https://www.facebook.com/agriculturebio.aube)

### Bio en Grand Est

Organisation régionale du réseau (FNAB) fédérant les groupements départementaux des agriculteurs bio (comme Bio de l'Aube) et les acteurs de la filière bio.

Missions : défense des intérêts des producteurs bio, aide la conversion bio, installation et transmission des fermes bio, structuration des filières, appui aux PAT, formation, transitions agroécologiques, partenariats avec collectivités et entreprises, communication et promotion de l'AB.

#### Pour suivre nos actualités :

[www.biograndest.org](http://www.biograndest.org)

[www.facebook.com/agriculturebioGE](https://www.facebook.com/agriculturebioGE)

### Conseil départemental de l'Aube

Partenaire majeur :

- Soutien aux circuits courts
- Valorisation des productions locales dans la restauration collective
- Accompagnement des transitions vers des modèles agricoles durables
- Actions en faveur d'une alimentation locale, saine et accessible

---

## 7. Présentation de la Ferme Bio Thorey

Ferme familiale en agriculture biologique depuis plus de 50 ans, nous produisons du bœuf, du veau et du porc bio, avec une autonomie alimentaire totale. Nos animaux sont élevés sur la ferme, nourris à l'herbe et au foin pour les bovins, et aux céréales produites sur place pour les porcs. Depuis 40 ans, nous valorisons notre production grâce à une boucherie à la ferme et à la vente directe dans l'Aube, auprès de particuliers, restaurateurs et du Lycée Agricole de Croigny.



---

## 8. Informations pratiques

- 📍 **Ferme Bio Thorey – 10210 Lantages**
- 📅 **Lundi 13 avril 2026 – 9h00 à 12h30**
- 🚗 **Parking sur place**
- 👟 **Chaussures adaptées recommandées**



---

## 9. Contacts presse

**Les Bio de l'Aube / Bio en Grand Est**

Sébastien DUSOIR, chargé de communication :

☎ 07 49 76 17 44 / ✉ [sebastien.dusoir@biograndest.org](mailto:sebastien.dusoir@biograndest.org)

Nadine PIBOULE, chargée de communication :

☎ 07 81 39 48 58 / ✉ [nadine.piboule@biograndest.org](mailto:nadine.piboule@biograndest.org)