



## Le restauration de demain

Manger bio est un choix de vie qui implique de se réorienter vers la **nature** et qui a par conséquent des **effets bénéfiques** sur notre santé. C'est aussi un acte de respect envers l'environnement et les générations futures. Aujourd'hui de nombreuses personnes souhaitent trouver des produits sains dans leur assiette et le monde de la restauration doit donc s'adapter à une clientèle de plus en plus sensible et exigeante.

Les restaurants bio proposent une nourriture de qualité préparée avec des produits obtenus sans l'emploi de substances chimiques telles que les fertilisants, les pesticides ou encore les colorants, les conservateurs et les arômes artificiels.

En France, tout produit bio est identifié par le **label AB**, décerné par le Ministère de l'Agriculture, qui garantit qu'au minimum 95% des éléments constituant le produit sont issus de l'Agriculture Biologique.

Les **gîtes ruraux** proposent par définition une cuisine biologique permettant de découvrir le goût des produits fermiers et les saveurs du terroir.

Les restaurants bio, qu'ils soient situés dans les grandes villes ou à la campagne, privilégient une ambiance simple et authentique; les restaurateurs sont également attentifs aux matériaux et utilisent, par exemple, des serviettes en tissu plutôt qu'en papier, ou encore emballent les plats à emporter dans des boîtes biodégradables.



### 1 Associe chaque début de phrase à sa fin.

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1 On choisit un restaurant bio       | A s'efforcent d'économiser l'énergie et de recycler leurs déchets. |
| 2 Les fertilisants et les pesticides | B identifie les produits bio à travers le label AB.                |
| 3 Les restaurateurs bio              | C pour se nourrir sainement.                                       |
| 4 Les restaurants bio                | D polluent l'environnement et les produits agricoles.              |
| 5 Le Ministère de l'Agriculture      | E est un choix de vie.   |
| 6 Manger bio                         | F nous font redécouvrir le vrai goût des aliments.                 |

### 2 Relis le texte et complète les phrases suivantes.

- 1 Les restaurants bio sont de plus en plus nombreux parce que .....
- 2 Manger bio signifie .....
- 3 En France un produit bio est reconnaissable grâce .....
- 4 Dans les gîtes ruraux, le client peut .....
- 5 Le matériel utilisé pour l'emballage est .....



3 Vrai ou faux? Lis le texte suivant et corrige les affirmations qui sont fausses.

**Slow Food et l'écogastronomie**

Le mouvement Slow Food, fondé en 1986 à Bra, au Piémont, par Carlo Petrini, promeut l'idée d'une nourriture bonne, propre et juste. Il s'est engagé à défendre la biodiversité et les savoirs traditionnels en voie de disparition ainsi qu'à promouvoir les modèles de production alimentaire soutenables et par conséquent à sauvegarder la planète et le bien-être des gens.

La philosophie Slow Food est fondée sur deux principes fondamentaux: tout le monde a le droit de jouir des fruits de la terre et le travail de tout producteur doit être équitablement rémunéré.

En 1989 apparaît le guide *Osterie d'Italia*, regroupant de petits restaurants, reconnaissables à travers le symbole d'un escargot, dans lesquels il est possible de redécouvrir les cuisines régionales, les recettes de nos grand-mères, les produits typiques et les cultures du terroir.

Au XXI<sup>e</sup> siècle, alors que la traçabilité des produits consommés et la sécurité des processus de transformation deviennent un souci commun, les restaurants Slow Food ont eu le vent en poupe et se sont diffusés dans le monde entier.

1 Slow Food promeut la biodiversité.

2 Slow Food a été fondé en France.

3 En général, un produit de qualité est également bon.

4 La philosophie Slow Food est démocratique.

5 Le symbole de l'escargot évoque la vitesse.

6 Le nombre de restaurants Slow Food a diminué au cours des dernières années.

V F  
V F  
V F  
V F  
V F  
V F

4 Cherche un restaurant bio de ta ville et présente-le à un ami qui ne le connaît pas. Tu indiquerai l'emplacement, le type de plats proposés, les prix et d'autres informations de ton choix.

5 Imagine une publicité pour un restaurant Slow Food en vue de l'insérer dans un quotidien local.