

Les consommateurs et le bio

- Selon la troisième étude du baromètre de l'Agence Bio réalisé par l'Institut CSA, un Français sur deux (47 %) consomme des produits biologiques et se sent proche des valeurs véhiculées par ce type de culture. Ils étaient 37 % en 2003 et 44 % en 2004. Ces chiffres confirment l'intérêt croissant des Français pour leur alimentation en général, et le bio en particulier. En effet, 9 Français sur 10 pensent que ce moyen de production contribue à préserver l'environnement.
- 47 % ont consommé au moins un produit bio au moins une fois par mois en 2005.
- 56 % se disent proches des valeurs véhiculées par l'agriculture biologique.
- 86 % émettent des commentaires positifs à l'évocation de ce type de production.
- 87 % estiment que les produits bio contribuent à préserver l'environnement.
- 92 % connaissent le logo AB.

Les plats préférés des Français (en 2006)

- 1- Blanquette de veau (24 %)
- 2- Couscous (21 %)
- 3- Moules frites (20 %)
- 4- Côte de bœuf (18 %)
- 5- Bœuf bourguignon (17 %)
- 6- Gigot d'agneau (17 %)
- 7- Pot-au-feu (16 %)
- 8- Lapin à la moutarde (14 %)
- 9- Spaghetti à la bolognaise (13 %)
- 10- Steak frites (12 %),
fondue bourguignonne (12 %),
choucroute (12 %)

Laurence Salomon Nature et saveur

III Naturopathe de formation, Laurence Salomon aime cuisiner en partant d'un principe : faire bon, beau et mieux encore, sain et digeste. Depuis sept ans, son restaurant Nature et saveur, à Annecy, affiche complet. *«Aujourd'hui, le consommateur, et qui plus est le Savoyard, a envie d'une cuisine plus simple, plus saine et moins riche en graisses saturées cuites. La région étant très axée sur le sport, allier plaisir et bien-être (sa signature) est presque un style de vie pour certains»*, analyse Laurence Salomon, qui qualifie sa cuisine gastronomique d'«avant-gardiste», dans la mesure où elle n'utilise que des ingrédients spécifiques : farines spéciales (kamut, châtaigne, lupin, pois chiche...), laits végétaux, purées d'oléagineux ou encore fruits frais et secs pour remplacer les édulcorants de synthèse. Des produits pour la plupart biologiques ou issus de fermes locales que la jeune chef assemble à sa manière, à l'envi. Le résultat est étonnant, au point de séduire les plus grands chefs étoilés, prêts à s'initier à ce type de gastronomie, et les marques de la grande distribution. Alpina Savoie l'a ainsi sollicitée pour élaborer des pâtes complètes bio aux grains entiers, ou Häagen Dasz pour dispen-



ser des cours de diététique aux journalistes de la presse parisienne, et prochainement Bjorg, avec laquelle elle vient de signer un contrat comme consultante en conseils qualité. Preuve, s'il en fallait, que le "manger sain" est une tendance confirmée qui gagne du terrain. ■