LE 23 SEPTEMBRE, L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE CULTIVE SON ENGAGEMENT POUR LE BIO AVEC L'AGENCE BIO

Communiqué de presse – Paris, le 21 septembre 2026. À l'occasion de la **Journée Européenne du Bio**, le 23 septembre, l'EPMT s'associe à **l'Agence Bio** pour mobiliser apprentis, formateurs et professionnels autour des nouveaux enjeux de **l'alimentation durable**. Une journée qui traduit une ambition : faire de la connaissance des produits, des approvisionnements et des pratiques responsables une **compétence professionnelle** à part entière.

Former aux évolutions des métiers

Origine des produits, modes de production, saisonnalité, sourcing responsable : ces enjeux occupent une place croissante dans les métiers de la restauration et de l'alimentation. L'EPMT entend préparer ses apprentis à les intégrer concrètement dans leurs futures pratiques professionnelles.

Le 23 septembre, **François Besancenot,** géographe, cuisinier et formateur spécialiste de l'alimentation durable, ouvrira la journée par une masterclass consacrée à ces nouveaux enjeux.

En parallèle, la **Coopérative Bio d'Île-de-France**, fournisseur de l'EPMT, viendra à la rencontre des apprentis et du public à travers un **stand de producteurs bio franciliens**. Une présence qui permettra de remonter à la source des produits et de mettre en lumière, très concrètement, les enjeux de filière, de production locale et d'approvisionnement auxquels sont aujourd'hui confrontés les professionnels.

Du sourcing à l'assiette

À l'heure du déjeuner, ces engagements passeront à l'épreuve du service. Au La Fontaine, **restaurant d'application** titré **Maître Restaurateur**, sera proposé un menu entièrement bio, accompagné de **cocktails bio** imaginés par **Margot Lecarpentier**, mixologue du groupe Ducasse et partenaire de l'Agence Bio. La **Cantine Gourmande**, self de l'école, proposera également un menu 100 % bio, permettant de décliner la démarche dans deux modèles de restauration.

Cette journée s'inscrit dans les **engagements RSE de l'EPMT** et dans un partenariat renforcé avec l'Agence Bio. **Christophe Monnaye,** chef formateur à l'EPMT, a notamment rejoint cette année son réseau de **chefs partenaires.** « *Former aux métiers de demain, c'est apprendre dès aujourd'hui à choisir un produit, à comprendre son origine et son mode de production, mais aussi à mesurer son impact économique et environnemental. Le bio n'est pas pour nous un sujet à part : il fait pleinement partie des compétences professionnelles que nous devons transmettre à nos apprentis.* » **Ismaël Menault**, Directeur général de l'EPMT.

Journée européenne du bio - mercredi 23 septembre 2026
École de Paris des Métiers de la Table – 17 rue Jacques Ibert, Paris 17e
Mini-marché bio ouvert au public de 9h à 12h.

À propos de l'EPMT : L'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) forme depuis plus de 45 ans les professionnels de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche. Elle propose plus de 30 formations du CAP au Master et accueille chaque année près de 1 300 apprentis. L'EPMT est certifiée Qualiopi et son restaurant d'application est titré Maître Restaurateur. www.epmt.fr. L'excellence par l'alternance.

Contact presse : Pauline d'Annoux
Responsable Communication
p.dannoux@epmt.fr / 01 44 09 12 24