

LE BIO EUROPÉEN ENGAGÉ À VOS CÔTÉS DEPUIS 1991
CuisinonsPlusBio



Les fondamentaux du bio et ses bénéfices

À l'attention des professionnels de la restauration,
des étudiants et du grand public.

par



Enjoy it's from Europe
= Plaisirs d'Europe

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



“

Quoi de mieux que des pratiques et des retours d'expériences éprouvés pour convaincre les professionnels de la restauration que les produits issus de l'agriculture biologique, au-delà d'être source de plaisir, de partage et de convivialité, sont également des atouts pour adopter une démarche culinaire durable, accessible et responsable.

Professionnels de la restauration :

Visitez le site cuisinonsplusbio.fr



Laure Verdeau,
directrice
de l'Agence BIO

Qu'est-ce que l'Agence Bio ?

- **Créée en novembre 2001 et dotée d'une mission d'intérêt général, l'Agence Bio est un groupement d'intérêt public en charge du développement, de la promotion et de la structuration de l'agriculture biologique française.**
- **L'Agence Bio rassemble au sein de son conseil d'administration des représentants des pouvoirs publics, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et le ministère de la Transition écologique, ainsi que l'ensemble des professionnels (FNAB, Chambres d'agriculture France, Synabio, Coopération Agricole, FCD, Synadis Bio et Interbio).**
- **3 grandes missions d'intérêt général :**



INFORMER

Communiquer et informer le citoyen sur l'agriculture biologique et ses vertus environnementales.



ANALYSER

Produire, analyser et partager les chiffres du secteur avec l'Observatoire National.



FINANCER

Investir le Fonds Avenir Bio de 18 millions d'euros sur les projets collectifs d'entrepreneurs du bio les plus structurants et les plus pérennes pour les filières bio françaises.

Le bio pour vous, qu'est-ce que c'est ?



**Quelle
définition ?**

**Quelle
réglementation ?**

**Quels
engagements ?**

Idées reçues

**Chiffres clés
à retenir**

Au programme



Comprendre le label bio

Qu'est-ce que le bio?
Les labels – définition
Le bio, une réglementation européenne
Le bio, un cahier des charges exigeant
Le bio, des contrôles stricts et réguliers
L'étiquetage bio



Pourquoi le bio est-il bon pour (tout) le monde

Les grands objectifs du cahier des charges
Des résultats significatifs



Le bio en 2024 : état des lieux

Les chiffres du bio
Le potentiel de développement du bio au restaurant



Annexe : Le vrai du faux du label bio

Qu'est-ce que le bio ?

- Le bio c'est un **mode de production alimentaire respectueux de l'environnement** qui protège les sols et l'eau et régénère la biodiversité.



- Le bio c'est **un signe officiel de qualité**, c'est-à-dire un label qui fait office de diplôme d'Etat. **Il est contrôlé par la loi, une loi européenne détaillée dans un cahier des charges agronomique de près de trois-cent pages.**

Pour en savoir plus (diapositive suivante) →



- Le bio c'est une **histoire et une philosophie.**



Qu'est-ce qu'un signe officiel de qualité ?

Les SIQO

1. Définition des SIQO :

- Les produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) certifient l'exigence et le savoir-faire des producteurs. Ils garantissent aux consommateurs des produits de qualité, répondant à des conditions précises, et régulièrement contrôlés.

2. Les principes :

- Une démarche collective et volontaire émanant de producteurs ou d'un groupement de producteurs
- Des conditions de production strictes validées par l'État
- Des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État

Le contrôle des SIQO permet de s'assurer que ces produits sont élaborés selon les éléments définis dans chacun des cahiers des charges qui les caractérise.

Cette garantie est importante pour le consommateur, ainsi que pour les professionnels, qui interviennent dans l'élaboration des produits, permettant ainsi de les protéger, par exemple, des risques de concurrence déloyale ou de contrefaçon.

Sources : inao.gouv.fr et agriculture.gouv.fr

L'INAO

- L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est un établissement public administratif, doté de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Fort de son expertise forgée depuis plus de 80 ans, l'INAO assure la reconnaissance et la protection des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) des produits agricoles, agroalimentaires et forestiers.



Les Labels :

Focus sur les signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) garantis et protégés



AOP (Appellation d'Origine Protégée) :

Produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. « Appellation d'origine protégée ». C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.



IGP (Indication Géographique Protégée) :

Produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.



Label Rouge :

Signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

Agriculture biologique

Mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal.

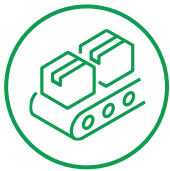


Le bio : une réglementation européenne

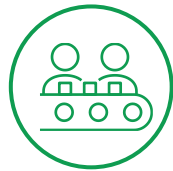


Officiellement reconnue par les pouvoirs publics français depuis la loi d'orientation agricole de 1980, l'agriculture biologique a fait l'objet de cahiers des charges nationaux avant d'être régie par un règlement européen dès 1991, puis par une nouvelle législation européenne entrée en vigueur en 2022.

Cette réglementation permet d'offrir aux consommateurs **des produits biologiques fiables, répondant à des exigences strictes tant au stade de :**



Production



Transformation



Transport



Stockage



Distribution

Les règles qui encadrent le mode de production biologique, sont les mêmes dans toute l'Europe, elles sont harmonisées pour tous les états membres.



Un produit est certifié bio dès lors qu'il est en conformité avec le cahier des charges européen.
Concrètement : une loi détaillée dans le cahier des charges agronomique de près de trois-cents pages.

Le bio : un cahier des charges exigeant

L'agriculture biologique repose sur une **gestion agricole durable** qui préserve la **qualité des sols, de l'air et de l'eau et des écosystèmes naturels**. Elle a recours à des pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels et ayant un impact limité sur l'environnement. Elle exclut notamment l'usage des OGM, restreint strictement l'utilisation des produits chimiques de synthèse et limite le recours aux intrants.



Végétal

- **0 chimie synthétique**
- **0 OGM**
- **0 herbicides**
- Production dans un sol vivant (culture en bac hors sol interdite)
- Utilisation de **méthodes agricoles écologiques** (recyclage et compostage ; rotation pluriannuelle des cultures)
- **47 substances naturelles autorisées** (sur 455 en Europe)



Animal

- **Alimentation 100% bio**
- Production animale hors sol interdite : **accès extérieur et pâturage** quand les conditions le permettent
- **Respect du bien-être et du comportement des animaux** : chaque animal dispose d'air, de lumière et d'une surface minimum
- **Prévention pour la santé des animaux** : méthodes d'élevage stimulant les défenses naturelles. Utilisation d'autres médicaments en nombre limité, uniquement à titre curatif et encadré par un vétérinaire.



Produits transformés

- **100% de matières et ingrédients bio**
Uniquement naturels
- **0 exhausteur de goût**
- 0 colorants synthétiques
- **56 additifs d'origine naturelle autorisés en bio**, sur 320 autorisés en Europe

Le cahier des charges bio en chiffres



0 %

de chimie
de synthèse

57

substances phytosanitaires
autorisées en bio
sur les 455 disponibles
en Europe

0 %

d'OGM



100 %

des animaux ont
accès à l'extérieur
et mangent bio

56

Additifs d'origine naturelle
autorisés, pour cuisiner
en bio sur les 320 autorisés
en Europe

100 %

d'arômes
naturels

Le bio 100% sous contrôle



Pour commercialiser leurs produits comme étant issus de l'agriculture biologique, agriculteur, producteur, coopérative, transformateur, importateur, exportateur, distributeur, doivent être contrôlés et faire certifier leur activité.

100% des opérateurs de la filière bio sont ainsi contrôlés :

- à tous les stades : production, transformation, stockage et distributions
- au moins une fois par an
- par des organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics français qui répondent à des critères d'indépendance et d'impartialité.

Comment se déroule un contrôle ?

L'inspection physique : Un contrôle obligatoire sur place effectué chaque année avec contrôle des parcelles, contrôles physiques des produits alimentaires, contrôle du bien-être animal, audit de l'ensemble de la comptabilité, contrôle des flux : plus de 120 000 par an

Les contrôles analytiques : Une analyse annuelle d'échantillons correspondant au minimum à 5% des opérateurs bio : entre 4000 et 5000 échantillons prélevés

100%

des fermes et
des entreprises bio
contrôlées chaque année

11

organismes certificateurs
indépendants contrôlés et agréés
par l'État chaque année

+ 120 000

contrôles par an
au total



L'étiquetage bio

Que ce soit avec le logo européen Eurofeuille ou le logo « AB », les produits issus de l'agriculture biologique sont **facilement identifiables** par les consommateurs comme des produits ayant un impact limité sur l'environnement et favorisant la préservation de la biodiversité et des ressources naturelles. **Ils garantissent au consommateur la conformité du produit avec la réglementation en vigueur.**

Quelle différence entre les deux logos ?



**Le logo européen
= obligatoire**

Aussi appelé « Eurofeuille », permet aux consommateurs de repérer les produits qui respectent le règlement relatif à la production biologique de l'Union européenne. **Ce logo est obligatoire** sur tous les produits alimentaires biologiques préemballés dans l'Union européenne. Des logos nationaux et privés peuvent être utilisés en complément.



**La marque « AB »
= facultative**

Propriété du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire en France, peut être utilisé facultativement à des fins de certification, en complément du logo européen. Elle permet, comme le logo bio européen, d'identifier des produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés.

Souvent apposés l'un à côté de l'autre, ils garantissent tous les deux le respect des fondamentaux du cahier des charges du bio.

Pourquoi le bio est-il bon pour (tout) le monde ?

Les objectifs du cahier des charges du bio :



Contribuer à la **protection de l'environnement et du climat**



Préserver la fertilité à long terme des sols



Contribuer à atteindre un **niveau élevé de biodiversité**



Contribuer à des **normes élevées en matière de bien-être animal**



Favoriser les **circuits courts** de distribution et les productions locales



Encourager la **préservation des races** rares et autochtones menacées d'extinction



Utiliser des procédés qui ne **nuisent pas à l'environnement, à la santé humaine, à la santé des végétaux ou à la santé et au bien-être des animaux**

Pourquoi le bio est-il bon pour (tout) le monde ?

Un sol vivant et fertile

Plus riches en matière organique, les sols agricoles **des parcelles cultivées en agriculture biologique accueillent davantage d'animaux**, parfois microscopiques.

Une eau de qualité

La non-utilisation de pesticides chimiques de synthèse **préserve la flore et la faune aquatiques, le milieu écologique des eaux des rivières, donc la qualité des eaux.**

Une biodiversité préservée

L'agriculture biologique permet de **protéger les espèces et de restaurer des écosystèmes terrestres et aquatiques** grâce à :

- **La non-utilisation des pesticides** de synthèse,
- **La présence de prairies, haies, bandes enherbées,**
- **Des rotations de cultures plus diversifiées** et plus longues offrent des abris et des ressources alimentaires plus variées et continues.

Sur les fermes bio, on trouve **30% d'espèces en plus** (végétaux, champignons...) et **50% d'individus supplémentaires** (insectes, oiseaux...) : la biodiversité est préservée pour le plus grand bonheur des abeilles, coccinelles, rongeurs, etc.

Cette diversité des espèces permet aux écosystèmes de mieux s'adapter aux changements de l'environnement (notamment climatique) et rend des services aux hommes : approvisionnement en nourriture, filtration de l'eau, production d'oxygène.



Pourquoi le bio est-il bon pour (tout) le monde ?

Un atout pour le climat

L'agriculture biologique, par ses pratiques culturales, **permet de contribuer à la lutte contre le réchauffement climatique** d'une part en limitant les rejets polluants et d'autre part en stockant davantage de CO2 dans le sol.

Un atout pour l'emploi et une rémunération plus juste des producteurs

Avec 14,2% des fermes bio mais 16% de l'emploi agricole, **le bio en créateur d'emplois**, non seulement parce qu'en l'absence de traitement chimique plus de main d'œuvre est nécessaire, mais aussi en raison de la propension à la vente directe des fermes bios (1 sur 2 *versus* 1 sur 4 en moyenne nationale*).

Le bio facilite aussi **une stabilité des revenus** : les bios sont particulièrement long-termistes et contractualisent leurs débouchés sur au moins 3 ans. Sur ce point, le label bio se rapproche des principes au cœur du projet du commerce équitable, et l'on note d'ailleurs que 90% des produits commerce équitable sont également bio.

Un atout pour la souveraineté alimentaire

83% du bio consommé en France est produit en France (à l'exclusion des produits tropicaux qui ne peuvent pas être produits dans l'hexagone). Cette souveraineté des filières bio françaises est un atout alors que le consommateur porte son attention sur **l'origine des produits, 1^{er} critère après le prix**. Puisque les consommateurs de bio en France s'approvisionnent en denrées bio brutes produites à près de 69 % en France métropolitaine (et même à 89% en excluant les produits exotiques).

Une alimentation de qualité

L'agriculture biologique constitue en France l'un **des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine**. Contrôlé par des organismes certificateurs indépendants, **ce mode de production permet d'obtenir des produits aux qualités sanitaires et nutritionnelles avérées**.

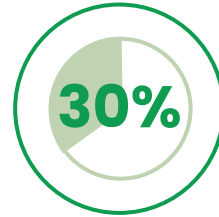


* Source : Les chiffres clés du bio 2022

Des résultats significatifs



Des **milliards d'euros économisés** en interdisant la **chimie de synthèse**, qui évite ainsi cette **dépollution**. ⁽¹⁾



de **biodiversité** ⁽²⁾ en plus sur les fermes bios (abeilles coccinelles, rongeurs, oiseaux...)



De **nombreuses races rares ou autochtones** sont produites en agriculture biologique, comme les races bovines « la Bretonne Pie-Noir », ou la « Nantaise »



Une ferme bio sur 2 vend en direct. Cela représente plus de **26 000 points de vente** sur le **territoire national**. ⁽³⁾



215 000 emplois en bio



88% des produits équitables labellisés en **bio**. ⁽⁴⁾

Le bio en 2024 : état des lieux



2 876 052 ha

Surfaces bio en 2022



10,7 %

Part des surfaces bio dans
la surface agricole française



60 483

Fermes engagées
en bio en 2022



14,2 %

Part des fermes françaises
engagées en bio

Les chiffres du bio

La France, le bon élève européen du bio

La France est le premier pays bio de l'Union européenne en termes de surfaces devant l'Espagne et l'Italie.

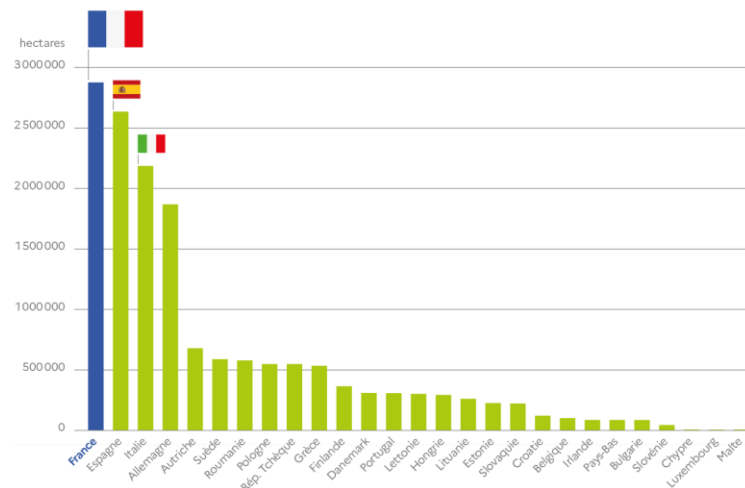
En pourcentage de bio des surfaces agricoles, elle est 13^{ème}.

S'agissant du nombre de fermes bio, la France arrive en deuxième position, derrière l'Italie, avec 60 000 fermes.

L'objectif Français est fixé à 18% des surfaces agricoles en 2027

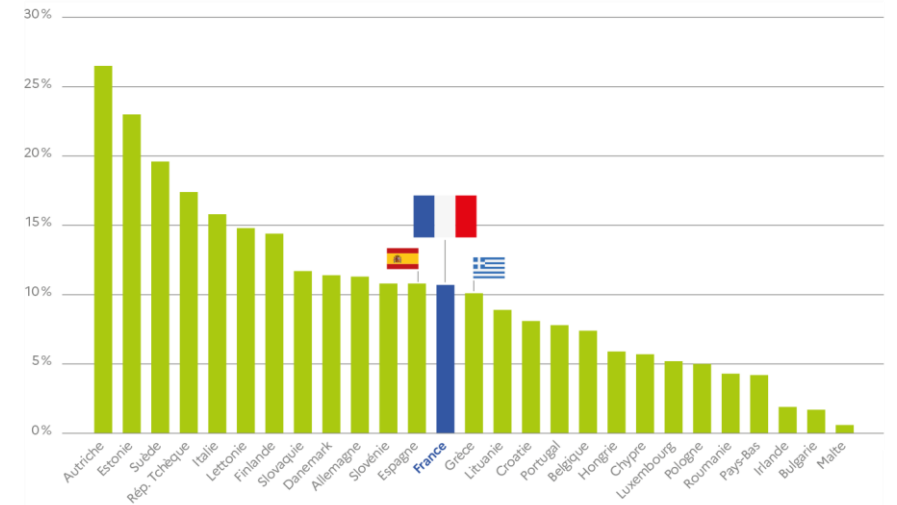
Surfaces conduites en bio

Source : Agence BIO d'après différentes sources européennes



Part de la surface agricole en bio

Source : Agence BIO d'après différentes sources européennes



Autriche, leader de l'Europe avec plus de 25% de surfaces allouées au bio

Les chiffres du bio

Mais en consommation, tout reste à faire...

La France est le premier pays bio de l'Union européenne en termes de surfaces devant l'Espagne et l'Italie.

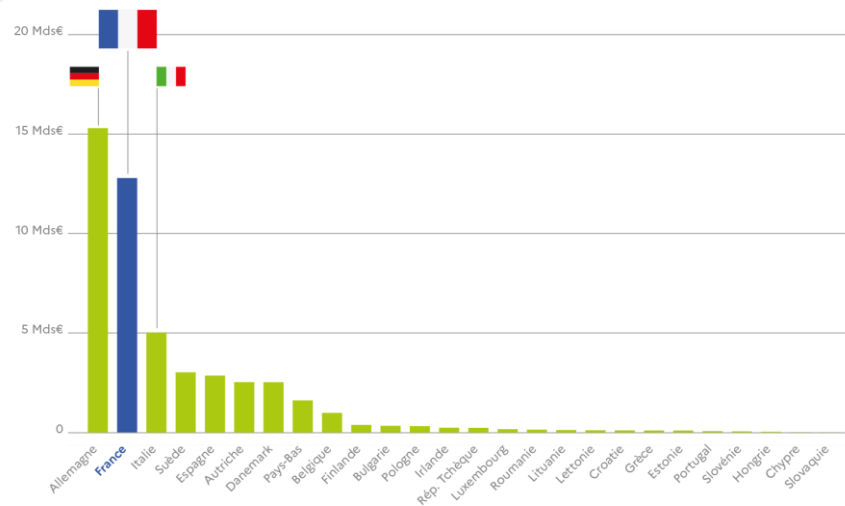
En pourcentage de bio des surfaces agricoles, elle est 13^{ème}.

S'agissant du nombre de fermes bio, la France arrive en deuxième position, derrière l'Italie, avec 60 000 fermes.

La part des produits bio dans le panier des Français représente 6% en valeur en 2022

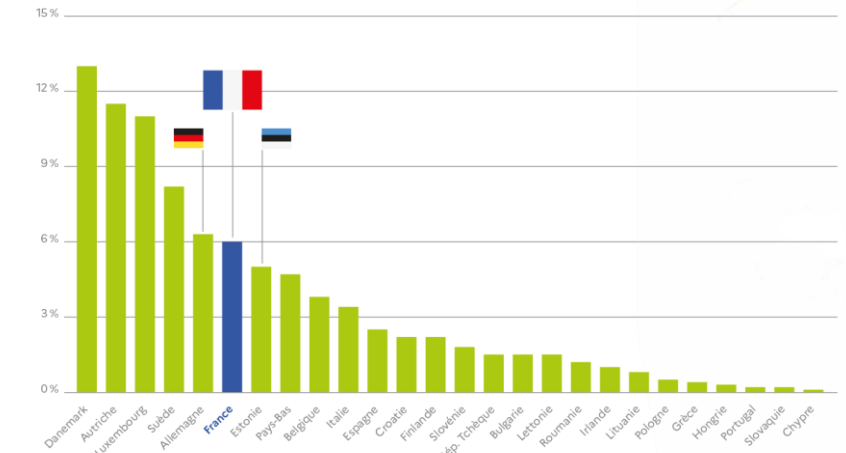
Marchés bio de l'UE

Source : Agence BIO d'après différentes sources européennes



Part des produits bio dans la totalité des achats alimentaires

Source : Agence BIO d'après différentes sources européennes



13% de consommation de bio au Danemark, n°1 de la consommation de bio

Les chiffres du bio

Un marché de 12 Mds€ et plus de 375 000 points de vente

À domicile



18 000
magasins de
la grande
distribution

Source INSEE



3 086
magasins bio
spécialisés, en
baisse de 3,2%

Source Biolinéaires



26 300
fermes bio qui
vendent
en direct (+3%)

Source Agence BIO



80 000
artisans
et petits
commerces*

Hors domicile



170 000
restaurants

fast-food, étoilés, bistros,
glaciers, pizzerias...

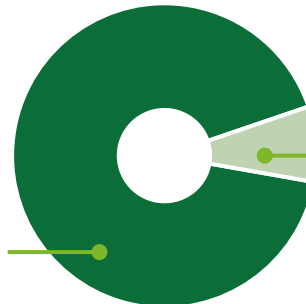


80 000
cantines

restauration scolaire, d'entreprises
ou d'administration

**Le bio est aujourd'hui très dépendant
de la consommation à domicile.**

92 % de la consommation
du bio se fait à domicile



8 % se fait en restauration hors domicile

Le potentiel de développement du bio en restauration

Dans les 80 000 cantines



7%

de bio dans la restauration collective

La loi EGalim fixe un objectif de 20% de bio, de nombreuses cantines sont déjà à 50, 60, voire 100% de bio

Pour en savoir plus (diapositive suivante) →

Dans les 170 000 restaurants



1%

des achats de matières premières en bio

Une entrée du bio au restaurant qui passe souvent par la carte des vins

Loi EGAlim : 20 % de bio en restauration collective

L'article 24 de la loi EGAlim fixe pour **objectif d'atteindre au moins 20% de produits biologiques dans les achats des restaurants collectifs sous gestion publique.**

Les Etats généraux de l'alimentation de 2018, bâtis sur la volonté de rééquilibrer les relations commerciales dans le secteur agricole et favoriser une alimentation saine et durable pour tous, ont fixé cet objectif.

Depuis le 1^{er} janvier 2024, la restauration collective des entreprises privées doit également atteindre ce même objectif.

Plus de bio dans la loi, cela s'accompagne de moins de gaspillage, moins de plastique, des viandes de qualité et plus de propositions végétariennes. Respecter la loi EGAlim à 20% de bio c'est ouvrir un marché évalué à **1,5 milliard d'euros*** pour les producteurs bios et créer un véritable élan vers la transition alimentaire et écologique.



* Source : Agence BIO

Le potentiel de développement du bio en restauration

Les 7 leviers de la transition alimentaire pour cuisiner plus écoresponsable sans changer de budget

Concilier bio et rentabilité de l'offre c'est possible !

Parmi les bonnes pratiques identifier pour augmenter la part de bio à budget maîtrisé :

1 Lutter contre le gaspillage alimentaire et valoriser les produits en entier au maximum

2 Cuisiner plus de produits bruts

3 Manger de saison : les prix sont moins chers quand les arbres croulent sous les fruits

4 Favoriser les filières bio de proximité et des liens avec des producteurs bios et locaux quand cela est possible pour diminuer les frais des intermédiaires

5 Acheter en vrac

6 Être flexitarien : pour varier les protéines animales et végétales et pour allouer un budget plus important à l'achat de viande de qualité

7 Cuisiner davantage de légumineuses et utiliser les protéines végétales : lentilles, pois chiches, haricots, pois cassés

Le vrai du faux du label bio

“

« Le bio c'est trop cher », « le bio c'est du marketing » ou encore le bio ça vient de loin » : 8 idées reçues sur le label bio passées au crible pour démêler le vrai du faux !

”

Le vrai du faux du label bio

« LE BIO C'EST TOUJOURS PLUS CHER »

✓ ✗ VRAI & FAUX.

Si les prix du bio sont souvent plus élevés, c'est d'abord parce **qu'il s'agit d'une production exigeante et plus coûteuse**. Elle demande plus d'espace pour des pratiques extensives (comme le pâturage) et plus de main d'œuvre pour une surveillance accrue des troupeaux, pour le travail du sol....

La non-utilisation de produits chimiques de synthèse et le respect des cycles naturels réduisent les rendements. Autant de facteurs qui influent sur le prix !

Pourtant, il n'existe pas UN prix du bio mais DES prix du bio. Il est possible d'acheter bio à budget parfois égal, voire à des prix concurrentiels, en adoptant quelques réflexes :

- **Privilégier les circuits-courts et la vente directe** pour limiter le coût des intermédiaires
- **Acheter des produits bruts** : pour économiser le coût de la transformation
- **Acheter local et de saison** : pour économiser les frais de transports et profiter du moment où le produit abonde dans les champs
- **Comparer les prix au kilo et se renseigner auprès des grossistes spécialisés**



Le vrai du faux du label bio

« LE BIO ÇA VIENT SOUVENT DE LOIN »

✘ FAUX.

Le bio est le champion de la souveraineté alimentaire en France !

82% des produits consommés en France sont cultivés en France (hors produits tropicaux). Les produits importés sont essentiellement le café, le thé, et les bananes. Opposer bio et local n'a pas de sens en France, qui est le pays par excellence qui peut combiner les deux avec plus de 26 000 fermes bio qui vendent en direct partout sur le territoire.

Dans certaines filières (vins, produits laitiers, œufs), 99 % de la production bio est made in France. À noter également que, selon une étude de l'ADEME, le transport compte pour 1/3 de l'empreinte environnementale d'un aliment quand son mode de production, lui, compte pour 2/3.



Le vrai du faux du label bio

« LE BIO, C'EST TRAITÉ AUSSI »



En cas de menace avérée pour une culture et seulement pour cette raison, un produit de traitement phytopharmaceutique d'origine naturelle, autorisé et listé par le règlement peut être utilisé.

57 substances phytosanitaires sont autorisées en bio, sur les 455 disponibles en Europe. Les pesticides chimiques de synthèse sont, eux, strictement interdits.

L'agriculture biologique valorise le bon sens paysan et s'appuie sur des méthodes naturelles de protection des cultures : lutte biologique, plantation de haies, rotation des cultures ou encore choix de semences adaptées au contexte pédoclimatique. Un contrôle rigoureux est mené sur les produits bio pouvant conduire au déclassement de produits en cas de détection de traces de pesticides interdits.



Le vrai du faux du label bio

« LE BIO C'EST DU MARKETING »

✘ FAUX.

Le bio n'est pas une marque ni un label que l'on « achète ». C'est un **diplôme d'état** qui garantit que le produit labellisé respecte le cahier des charges de l'agriculture biologique, commun à tous les pays de l'Union Européenne.

Un produit bio c'est : pas de chimie de synthèse, pas d'organismes génétiquement modifiés, pas de colorants et arômes chimiques de synthèse, pas d'exhausteurs de goût. **C'est certifié et contrôlé** par des organismes indépendants au moins une fois par an !



Le vrai du faux du label bio

« LE BIO C'EST POUR LES VEGAN »

✘ FAUX.

Le bio est omnivore. Le règlement bio repose sur le principe d'équilibre entre le sol, l'eau, les végétaux et les animaux. L'élevage est donc central dans les systèmes bio, pourquoi ?

- **La fertilité et l'activité biologique du sol sont préservées et augmentées par l'épandage d'effluents d'élevage ou de matières organiques**
- L'élevage bio (notamment de ruminants), parce qu'il est encadré par des normes qui favorisent des pratiques extensives, permet de valoriser certaines zones dites « défavorisées » où la terre ne peut pas être travaillée (zones de montagnes par exemple)

L'élevage bio est strictement encadré pour garantir le respect du bien-être animal, les besoins physiologiques des bêtes et le respect de leur cycle naturel de développement.



Le vrai du faux du label bio

« LE BIO CA PEUT ÊTRE TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ »

✓ VRAI.

Le bio n'est pas une auréole de sainteté et il ne faut pas attendre du bio ce qu'il ne promet pas. Le bio ne prétend pas être diététique ou faire maigrir. Toutefois, **consommer bio est pédagogique et incite indirectement à aller vers plus de diététique, de cuisine de produits bruts et de consommation éco-responsable.** Certains utilisent même le terme de « locomotive de l'innovation » (Conseil National de l'Alimentation, 2014) à l'échelle de l'ensemble du secteur agro-alimentaire.



Le vrai du faux du label bio

« LE BIO ÇA NE CHANGE RIEN SUR LE GOÛT »

✓ ✗ VRAI & FAUX.

Contrairement au Label Rouge ou aux AOP par exemple, **le cahier des charges du bio n'offre aucune garantie concernant les qualités organoleptiques du produit fini.** Pourtant certaines pratiques induites par le cahier des charges du bio sont amenées à impacter le goût et la qualité des aliments :

- **Les animaux en bio pâturent** au maximum, les vaches bio sont nourries essentiellement avec de l'herbe, ce qui favorise une richesse naturelle du lait en Oméga 3
- **Les produits laitiers sont garantis sans additifs chimiques de synthèse** (conservateurs, arômes, émulsifiants, colorants...)
- **Les fruits et légumes sont récoltés à maturité**
- **La croissance des animaux est plus lente** conduisant à des teneurs plus fortes en acides gras poly-insaturés dans la viande
- **La réduction de traitement antibiotique est un gage de qualité**

Par ailleurs, la non-utilisation de pesticides chimiques de synthèse en bio permet de consommer sans hésitation la peau des fruits et légumes ainsi que les produits à base de céréales complètes dont toutes les qualités nutritionnelles (fibre minéraux & vitamines) sont conservées (source Cambio).



Le vrai du faux du label bio

JE NE PEUX PAS FAIRE CERTIFIER MON RESTAURANT SI JE NE SUIS PAS 100% BIO

✘ FAUX.

Les restaurants peuvent être certifiés graduellement à partir de 50% de bio !

Un label bio français existe pour la restauration commerciale depuis 2012 et permet d'apporter encore plus de garanties aux consommateurs.

Depuis 2020, il a été clarifié et simplifié pour que les restaurants puissent prétendre à la certification sur la base des « quantités produits » achetées en valeur : de 50 % à 75 %, de 75 % à 95 %, au moins 95 %. Il existe également une certification pour les plats et le menu.



Verbatims des chefs

“

Sarah GOTER
Restaurant Les Récupérables



« J'ai voulu créer un restaurant autour de mes valeurs, avec comme base des bonnes pratiques, et le respect du terroir de la Bretagne. (...) On travaille main dans la main avec nos fournisseurs. Par exemple, si nos maraîchers bio n'ont plus le produit choisi pour le menu de la semaine, on s'adapte ! C'est le charme de la cuisine de saison et cela pousse à la créativité. »

Sébastien RICHARD
Restaurant Le République



« Je cuisine avant tout ce que j'ai envie de manger, local, de saison ! [...] 70 à 80% de mes achats sont privilégiés en circuit court, plus de 1 500 produits sont en mode de production Bio, raisonnée ou Label Rouge, garantis d'origine locale et ramassés chez les producteurs [...]. »



Emilien ROUABLE
Restaurant L'Inattendu

« Seuls les produits du moment guident ma cuisine au quotidien. Je n'ai pas de carte. Je cherche avant tout la simplicité et le goût avec des produits exceptionnels, et il s'avère qu'ils sont souvent bio. »

Eloïse MONZIES
Restaurant La Vitrine



« Je fais confiance au goût, aux aliments bien cultivés, aux produits issus d'élevages raisonnés [...] Je suis attachée à mon travail qui me permet de travailler avec mes mains, avec les saisons et de transmettre, par la cuisine, mes valeurs. »

”

LE BIO EUROPÉEN ENGAGÉ À VOS CÔTÉS DEPUIS 1991
CuisinonsPlusBio



Pour plus d'informations :
Site web : <https://cuisinonsplusbio.fr/>



[@cuisinonsplusbio.fr](https://www.instagram.com/cuisinonsplusbio.fr)



[@AgricultureBIO](https://www.facebook.com/AgricultureBIO)



[@agencebio](https://www.linkedin.com/company/agencebio)

Enjoy it's from Europe
= Plaisirs d'Europe

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

