

# ABC de la création Bio

## « JE ME LANCE EN BIO : restaurant Bio »



### LE SAVIEZ VOUS ?

+10% = Croissance du marché des produits bio par an depuis 1999.

En 2014, près de 9 Français sur 10 consomment du bio au moins occasionnellement (88 % vs 75 % en 2013) et 6 sur 10 régulièrement.

78% des français consommant bio se disent intéressés par la bio dans les restaurants (54% en 2013).

### Vous êtes :

- Restaurateur : restauration rapide, traditionnelle, gastronomique
- Traiteur

Vous vous posez des questions sur l'introduction de produits bio à votre carte : pourquoi et comment ?

### Voici les clés pour réussir mon démarrage en bio :

## Pourquoi cuisiner Bio et Local ?

- ✓ Répondre à la demande des consommateurs,
- ✓ Renouer avec la saisonnalité des produits de mon territoire,
- ✓ Proposer des produits de qualité qui respectent la santé des convives,
- ✓ Participer au développement économique de mon territoire.

### Ils témoignent...

« (...) la viande bio locale a 20 à 30% de graisse en moins, ce qui fait qu'à la cuisson vous perdez moins de volume. Si vous aviez avant besoin de 20kg de ce produit, vous n'avez finalement besoin plus que de 17 ou 15kg. Le secret est là : il faut être attentif, être curieux et surtout ne jamais croire que tout est acquis. »

*Eric BERT, gérant du restaurant Orange Gambetta, (Api Restauration), colloque Manger Bio local en entreprise, juin 2015*

## Etre accompagné dans mon projet

### S'APPROVISIONNER EN PRODUITS BIO LOCAUX

Plusieurs circuits d'approvisionnement existent :

- en direct avec les producteurs et transformateurs ;
- via des plateformes d'approvisionnement ;
- auprès de grossistes de la restauration.

***Le choix s'orientera vers un approvisionnement adapté au fonctionnement de l'établissement, vers des produits de qualité, vers une relation de confiance avec son fournisseur.***

→ Connaître des fournisseurs : [contactez Bioconvergence.](#)

### COMMUNIQUER AUPRES DE MA CLIENTELE

Bénéficiaire de supports de communication pour valoriser votre démarche auprès de votre clientèle.

### CONNAÎTRE LA REGLEMENTATION

Depuis le 1er octobre 2012, un restaurateur souhaitant communiquer sur sa cuisine bio, est soumis à la réglementation de la restauration commerciale. Plusieurs cas existent selon le niveau d'introduction de produits bio dans l'assiette du convive.

→ En savoir plus : [Fiche réglementaire](#) éditée par *Bioconvergence*.

## Reconnaître un produit bio

Les produits bio sont reconnaissables à leur étiquetage, si le produit n'est pas étiquetable, demander à votre fournisseur son certificat : Le logo eurofeuille (obligatoire) ou AB (facultatif) vous donnent la garantie d'un produit certifié agriculture biologique. Lors de votre contrôle, le certificat de vos fournisseurs vous sera demandé.



#### A SAVOIR :

la Région Rhône-Alpes a voté une aide prenant en charge une partie des frais de certification, gérée par Bioconvergence.

