



LE BIO EUROPÉEN ENGAGÉ À VOS CÔTÉS DEPUIS 1991
CuisinonsPlusBio



« Cuisinons Plus Bio » :
la campagne de l'Agence BIO
pour la promotion du bio
en restauration

par



POURQUOI PROMOUVOIR LE BIO AU RESTAURANT ?

Un constat : En 2026, la restauration reste un levier sous-exploité pour développer la consommation de produits bio en France.

1

Le bio est dépendant à plus de 90% de la consommation à domicile.

2

En restauration collective, dans les 81 000 cantines de France, le bio stagne sous **les 7% des achats alimentaires**, alors même que la loi EGalim fixe un objectif de 20%.

3

En restauration commerciale, les 180 000 restaurants ne consacrent que **1% de leurs achats en matières premières bio.**



LE DEFI

Aujourd'hui le bio en France, c'est **61 876 producteurs et 10% de la surface agricole.**

Plus jamais, la filière a besoin de diversifier ses débouchés pour continuer à se développer et donc la restauration est clé.

Alors comment mieux comprendre et lever les freins et les leviers à l'introduction de plus de bio en restauration ? Montrer que c'est possible ?

Le bio est une agriculture **d'intérêt général,**
et nous avons la conviction que mettre plus de bio au menu :

- **Améliore la santé des sols,** les cycles naturels, le bien-être animal et la qualité de l'eau
- **Rend les équipes fières** de leur métier et fidèles
- **Donne du sens** aux clients et aux convives

PROGRAMME « CUISINONS PLUS BIO »

Pour promouvoir le bio auprès des restaurants, l'Agence BIO a lancé en 2023 une campagne de communication à destination des restaurateurs et des clients en restauration commerciale et collective, co-financée par l'Union Européenne, avec trois objectifs :

- ✓ **Mobiliser** : Créer un mouvement de fond vers la transition alimentaire
- ✓ **Former** : Développer davantage la présence du bio dans les formations professionnelles
- ✓ **Informer** : Lever les idées reçues et convaincre de l'opportunité du marché bio





REJOINDRE L'ÉQUIPE DES PARTENAIRES "CUISINONS PLUS BIO"

L'équipe des chef.fes partenaires « Cuisinons Plus Bio » c'est plus **d'une centaine de profils issus de la restauration commerciale et collective**, de tous les types de restauration et représentatifs de toute la France. C'est un répertoire de chef.fes « amis » de l'Agence BIO, que nous mobilisons si besoin sur des actions plus spécifiques.

Le partenariat est avant tout une **association d'image**, l'engagement se veut souple et peu contraignant. Il n'est pas rémunéré mais toute action de collaboration spécifique donne lieu à une rémunération.

POURQUOI REJOINDRE L'ÉQUIPE DES PARTENAIRES ?

1

Pour faire grandir le répertoire « Cuisinons Plus Bio » des professionnels de la restauration qui mettent du bio dans les assiettes de leurs convives

2

Pour montrer que c'est possible !

3

Pour témoigner de son soutien aux messages clés de la campagne

LES MISSIONS

- **Témoigner de son parcours, de son engagement, de son univers culinaire** pour nourrir les outils de communication de la campagne (entretien téléphonique ou interview)
- **Participer de manière ponctuelle et non contrainte à des événements autour du programme si l'occasion se présente** : cela peut être une table ronde sur un salon, la participation à une démonstration culinaire, à un webinaire, animation dans un établissement scolaire, etc. (ces participations sont alors rémunérées).
- **Partager un message de promotion du bio à l'occasion de la Journée Européenne du Bio, le 23 septembre.**

COMMENT ?

- Signer la lettre d'engagement « Cuisinons Plus Bio » : document contractuel cession de droits à l'image pour que l'on puisse vous prendre en exemple et parler de votre engagement.
- Transmettre son portrait pour rejoindre le répertoire des partenaires sur le site cuisinonsplusbio.fr.

Plus d'une centaine à avoir rejoint le mouvement "Cuisinons Plus Bio" !

Un aperçu de notre communauté engagée



Retrouvez ici l'ensemble de la communauté

CUISINONS PLUS BIO, C'EST...

DES RENCONTRES AVEC LES CHEFS PARTENAIRES



DES PARTENAIRES QUI TÉMOIGNENT SUR LE BIO



LE BIO EUROPÉEN ENGAGÉ À VOS CÔTÉS DEPUIS 1991
CuisinonsPlusBio



CuisinonsPlusBio



DES ÉCOLES QUI NOUS ACCUEILLEN POUR FAIRE RAYONNER LE BIO



ÉCOLE DUCASSE
MASTER MORE THAN COOKING

FERRANDI
PARIS



Plus de

300

élèves formés
en présentiel



Des outils de sensibilisation
mis à disposition des futurs
cuisiniers du CAP, Bac pro et BTS.
Déjà **1 500 téléchargements** de
contenus sur les messages du bio.

CuisinonsPlusBio





A propos de l'Agence BIO :

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.

Ses missions principales :

- **Communiquer et informer sur l'agriculture biologique** et ses vertus environnementales.
- **Produire, analyser et partager les chiffres du bio** avec l'Observatoire National.
- **Être une instance de dialogue entre l'amont agricole et l'aval industriel**, entre les bios historiques et les plus récents.
- **Investir le Fonds Avenir Bio sur les projets collectifs d'entrepreneurs du bio** les plus structurants et les plus pérennes pour les filières bio françaises



LE BIO EUROPÉEN ENGAGÉ À VOS CÔTÉS DEPUIS 1991
CuisinonsPlusBio



REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ « CUISINONS PLUS BIO »

Pour plus d'informations : cuisinonsplusbio.fr
Contact : restauration@agencebio.org



@cuisinonsplusbio.fr
@agencebio



@AgricultureBIO



@agencebio

Enjoy it's from Europe
= Plaisirs d'Europe

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

