

LE BIO EUROPÉEN ENGAGÉ À VOS CÔTÉS DEPUIS 1991

À la cantine comme au restaurant,

CUISINONS PLUS BIO

Plus de bio au menu,
c'est souvent plus de
produits bruts, de saison,
une cuisine "fait maison"
et moins de gaspillage.

Le bio : une agriculture
d'intérêt général

Pas d'utilisation de chimie de synthèse dans les champs

Pas d'utilisation d'OGM, engrais de
synthèse, pesticides de synthèse.

Le respect d'un cahier des charges du champ à l'assiette

100% des fermes et des entreprises de
transformation bio contrôlées au moins
une fois par an.

Le respect du bien-être animal

100% des animaux ont accès à l'extérieur
et mangent 100% bio.

Faire le choix du bio,
c'est agir à son échelle pour :

La biodiversité

23% d'espèces
et 32% d'individus
(insectes, oiseaux...)
en + sur les fermes bio.

La qualité de l'eau

Moins d'azote et de
pesticides de synthèse
dans l'eau.

La souveraineté alimentaire

72% du bio
consommé en France
est produit en France.

L'économie locale

+ de 61 000 fermes bio
en France.

Enjoy it's from Europe
= Plaisirs d'Europe



Un label officiel
reconnaisable :
Eurofeuille
(obligatoire) et
AB (facultatif)

Objectif
20% de bio
dans les
cantines
(loi EGAlim)

Financé par l'Union européenne. Copiant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne. Les données sont à jour au 31/12/2021. Les données ne sont pas exhaustives et ne sauraient être utilisées pour des raisons juridiques. Illustration : © Eric Lutz, GUILLELMO COMMUNICATION - RC Nantes B 389 788 993