

Fiche-outil

Comment introduire du bio dans mon restaurant ?

Par Biowallonie

Introduction

Vous êtes dans **le secteur HoReCa** ? Vous vous souciez de la qualité et de **l'impact environnemental des produits que vous cuisinez** ? Vous aimeriez proposer des **produits bio locaux** mais vous ne savez pas par où commencer ?

Le **pôle Alimentation Durable de Biowallonie** vous propose cette fiche-outil qui se veut la plus concrète possible avec un objectif double : **vous informer** et **vous mettre en action**. Du coût-dénrée à l'approvisionnement, nous passons chaque étape en revue pour vous montrer que c'est faisable !

Plan d'action, étape par étape du coût-dénrée à l'approvisionnement

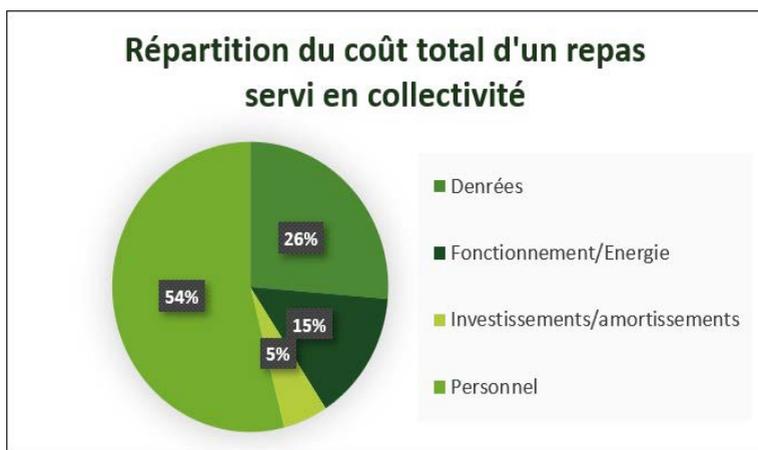
Action 1 : analyser et maîtriser mes coûts de production

Le coût d'un repas en restauration est très variable et très dépendant du contexte. Ce coût reprend le coût des denrées alimentaires, les frais de personnel, les frais de fonctionnement (énergie), et les investissements (bâtiment, équipements...). Tous ces coûts sont à prendre en considération si l'on souhaite analyser et maîtriser les coûts inhérents à l'introduction de produits plus qualitatifs comme ceux issus de l'agriculture biologique.

Une étude réalisée en France analyse la répartition des coûts d'un repas en restauration collective et conclut à la décomposition schématisée à la page suivante de cette fiche-outil.



Si ces chiffres sont issus d'un contexte bien particulier et ne sont pas à transposer tels-quel, ils mettent en avant une information intéressante. Une augmentation considérable en produits bio dans l'assiette, mène à une augmentation bien plus faible du coût total du repas. Dans cette étude, augmenter de 45% l'approvisionnement bio ne mènerait qu'à une augmentation de 3,5% du coût total d'un repas et ce sans modifier aucune autre pratique. Or lorsqu'on augmente l'approvisionnement en bio, il y a plein de trucs et astuces à mettre en place dans son restaurant pour ne pas observer de surcoût.



Les chiffres présentés ci-dessus montrent que le secteur de l'HoReCa peut être un acteur-clé pour valoriser les productions bio locales, avec un surcoût minime, contrairement aux croyances largement présentes dans le secteur.



- Quel est le coût-dénrée moyen de mon restaurant ?
- Quels sont mes coûts annexes ?
- Quelle est la marge dont je dispose pour m'approvisionner en bio ?

Action 2 : mettre en place d'autres pratiques durables

L'introduction de produits bio sans aucun autre changement dans le restaurant mène à un surcoût au niveau des denrées. Toutefois, celui-ci peut être lissé, voire devenir inexistant, si d'autres pratiques durables sont, dans le même temps, mises en place.



Les chiffres fournis dans l'Action 1 ne tiennent d'ailleurs pas compte de ces autres actions qui peuvent avoir un impact bénéfique sur le budget du restaurant.¹ Voici les pratiques durables qu'il est utile de développer en parallèle :

➔ **Réduire le gaspillage alimentaire**², qui se produit principalement en fin de chaîne dans les pays industrialisés ! Toute denrée jetée engendre une perte économique qui aurait pu être évitée. Bien entendu, le zéro gaspi est impossible en restauration, mais de nombreuses actions peuvent aider à le diminuer.

➔ **Respecter la saisonnalité et acheter local**³ : privilégier les produits locaux et de saison permet clairement de diminuer le coût des denrées. Par ailleurs, cette pratique est favorable pour l'environnement car vous diminuerez par la même occasion votre empreinte carbone liée au transport, aux conditions de production (serres chauffées), au stockage... !

➔ **Proposer des repas végétariens et équilibrés**⁴, notamment avec des légumineuses dont le coût est faible. Cela permet également de répondre à une demande grandissante d'alternatives végétariennes à la carte.



1. Lors du concours Wall'Oh Bio (voir le dossier technique consacré à l'événement dans [l'itinéraires BIO n°67, pp.8-34](#)) qui invitait des cuisiniers de collectivité à préparer un menu durable sur base d'un garde-manger entièrement bio, le coût-denrée moyen s'élevait entre 2,65 et 5,10 euros HTVA par repas (public adulte).

2. Exemple d'outil de mesure : [Guide pratique de mesure du gaspillage en collectivité](#).

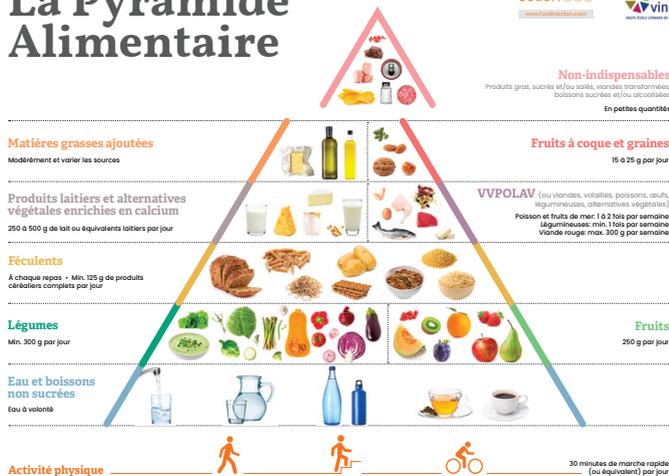
3. [Calendrier des fruits et légumes de saison en Wallonie](#), réalisé par Biowallonie, l'APAO-W et Manger demain.

4. Astuce : vous pouvez également proposer des préparations mixtes pour diminuer petit à petit le grammage en viande.

➔ **Réviser le grammage** sur base des recommandations nutritionnelles officielles⁵. Respecter les portions recommandées, cuisiner les justes quantités, proposer des petites portions à prix réduit, autant de gestes bénéfiques dans une démarche d'alimentation durable.

La Pyramide Alimentaire

Food in action  Avec la collaboration de LA HAUTE ÉCOLE LÉONARD DE VINCI 



➔ **Revoir mes circuits d'approvisionnement** : plus on raccourcit la chaîne, plus on paie le prix juste au producteur qui est à même de définir son prix. Diminuer le nombre d'intermédiaires permet également de diminuer le coût final. Enfin, acheter au plus près des producteurs permet en outre de soutenir l'économie locale.

N'oubliez pas de communiquer et expliquer à vos clients et clientes les démarches durables en place, via votre menu, des affichages ou campagnes de sensibilisation spécifiques⁶. Cela permettra de valoriser et motiver vos équipes et d'augmenter l'adhésion au projet.



- ➔ Quelles pratiques durables puis-je mettre en place dans mon restaurant ?
- ➔ Comment puis-je modifier mon menu pour baisser les coûts et introduire des produits bio ?
- ➔ Quel est le taux de gaspillage dans mon restaurant ?
- ➔ Qui sont mes fournisseurs ? D'où viennent les produits que je cuisine ?

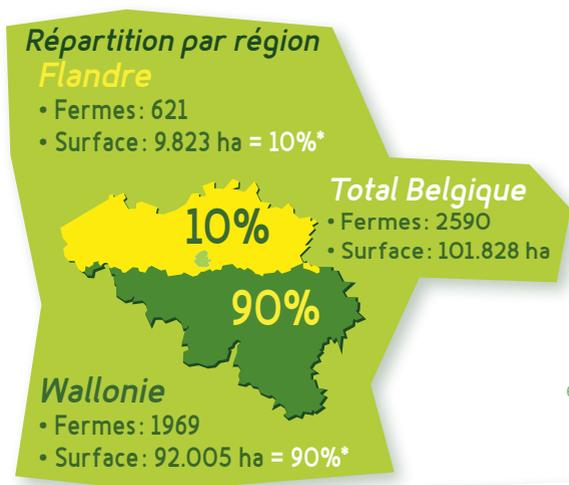
5. Communiqué de presse du Conseil Supérieur de la Santé, 2019, sur les recommandations nutritionnelles pour la population adulte : <https://cutt.ly/78ZnD6H>

6. Attention, pour communiquer sur les produits bio, il faut être certifié (cfr. Action 6).

Action 3 : m'informer sur les produits bio wallons d'intérêt pour mon restaurant

La Wallonie regorge d'acteurs et d'actrices qui travaillent en agriculture biologique, voici quelques chiffres-clés pour vous donner une idée des produits disponibles facilement⁷.

1. Les fermes et surfaces certifiées bio en Belgique :



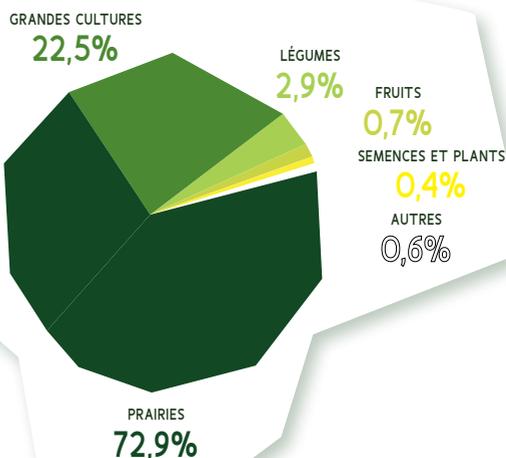
* Sur les 101.828 hectares certifiés bio en Belgique, 90% se trouvent en Wallonie et 10% en Flandre.

2. En Région Wallonne :

La Wallonie est une terre de prairies et son agriculture tournée vers l'élevage de ruminants : bovins viandeux, et bovins laitiers. Le secteur bio l'est également.

2.1. En termes de Surface Agricole Utile wallonne (SAU), 1 ha sur 8 est bio en Wallonie. Les surfaces bio wallonnes se répartissent comme suit :

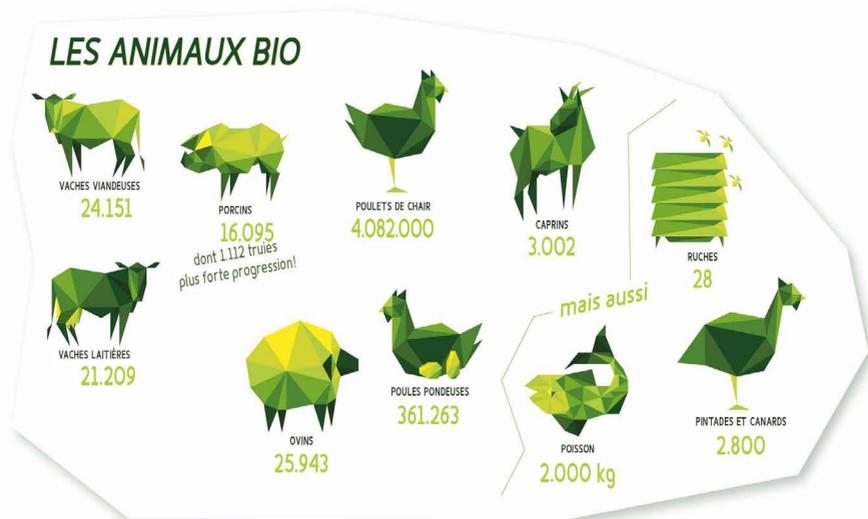
Répartition des surfaces



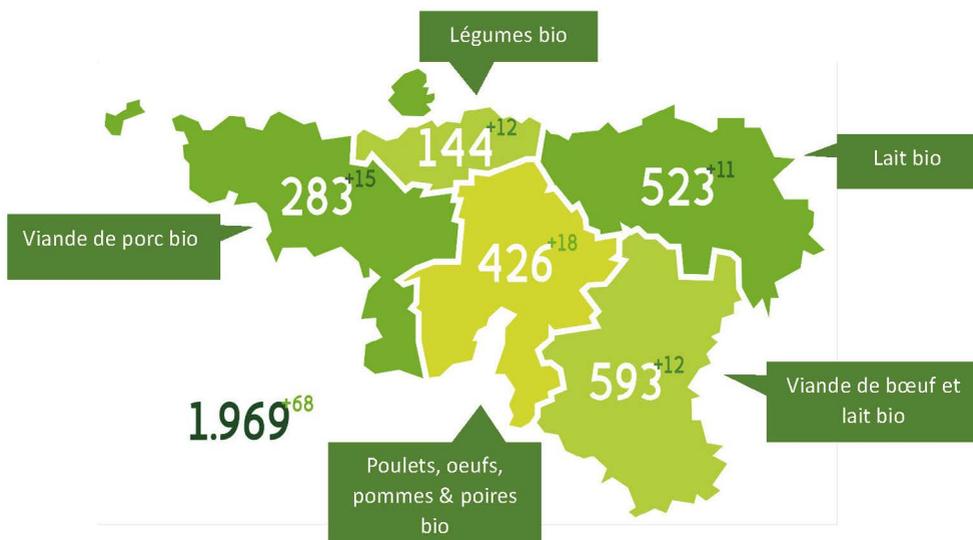
7. Les chiffres mentionnés sont ceux de 2021, publiés en mai 2022.

Pour se tenir au courant de l'évolution du bio en Wallonie et des derniers chiffres à jour, [rendez-vous sur notre site](#).

2.2. Les élevages bio wallons comprennent, quant à eux, en nombre d'animaux :



3. Par Province, voici le nombre de fermes, et les filières les plus représentées :



Action 4 : sélectionner les produits bio wallons à intégrer dans mes menus

Vous pouvez trouver une grande diversité de produits à valoriser dans vos menus :



Une grande diversité de viande :

- 4/5 des producteurs bio wallons ont un élevage
- Une grande diversité de races bovines (Angus, Salers, Limousin, Charolais, Blonde, Highland, Galloway, Aubrac, Blanc Bleu Mixte)
- De nombreuses coopératives sont capables de vous fournir en viande bio (bœuf, porc, poulet et agneau)

Une grande diversité de produits laitiers :

- Lait (cru, pasteurisé...), fromages frais et affinés, beurre, crème fraîche, maquée, desserts lactés (yaourts, crèmes, glaces...)
- Surtout disponibles en lait de vache, mais développement à petite échelle en lait de brebis, chèvre et bufflonne
- Plusieurs coopératives sont susceptibles de répondre à des demandes régulières



Des grandes cultures — produits bruts et transformés :

- Beaucoup de types de céréales sont cultivés en Wallonie (froment, épeautre, quinoa...), et on retrouve énormément de produits transformés comme des farines, du pain, des biscuits, des pâtes bio wallonnes
- La culture de légumineuses est en plein essor et on peut retrouver des lentilles (verte, blonde, corail), du pois chiche...
- Huiles : colza, caméline, noix, chanvre
- Pommes de terre, frites, chips

Des légumes & des fruits

- Légumes plein champ : pois, haricots, carottes...
- Légumes maraîchers : tomates, salades, courges...
- Cultures sous serre non chauffée
- Des fruits de verger : principalement pommes et poires
- Jus de fruit



Des boissons

- Bières, vins, vins effervescents, alcools, ...
- Softs, kéfirs, Kombusha, ...

De nombreux produits de niche

- Morilles, miso, safran, bouillon cru, légumes lacto-fermentés, ...

Action 5 : m'approvisionner auprès des actrices et acteurs certifiés bio

1. De nombreux distributeurs spécialisés bio (100%) existent.

→ Demandez-leur l'offre bio et belge

→ Listing sur le site de Biowallonie : <https://www.biowallonie.com/alimentation-durable/>

2. Certaines coopératives de producteurs livrent les restaurants.

→ Renseignez-vous sur : <https://www.biowallonie.com/alimentation-durable/>

3. Certains producteurs livrent les restaurants

→ Demandez-nous un listing des producteurs/transformateurs bio de votre région,
via cateringabiowallonie.be

4. La plupart des distributeurs classiques ont une gamme bio.

→ Demandez-leur l'offre bio et belge



Action 6 : me faire certifier bio, en fonction de ma réalité de terrain

Que ce soit sur vos menus, votre site, vos devantures, ardoises, réseaux sociaux...
Pour communiquer sur vos produits bio à votre clientèle vous DEVEZ être certifié par un des trois organismes de contrôle indépendants accrédités en Belgique⁸ :

→ Certisys – BE-BIO-01 :

Rue Joseph Bouché 57/3 – 5310 Bolinne
Tél : 081 60 03 77
info@certisys.eu
<https://www.certisys.eu/mon-activite/catering/>



→ TÜV NORD Integra – BE-BIO-02 :

Statiestraat 164 – 2600 Berchem
(Bureau en Wallonie : Rue Nanon, 98 – 5000 Namur)
Tél. : 03 287 37 60
info@tuv-nord-integra.com
<https://www.tuv-nord.com/be/fr/certification/bio/restaurant-cuisine-de-collectivite-catering/>

→ FoodChain ID – BE-BIO-03 :

Rue Hayeneux, 62 – 4040 Herstal
Tél. : 04 240 75 00
certification.bio@foodchainid.com
<https://www.foodchainid.com/fr/certification/biologique/>



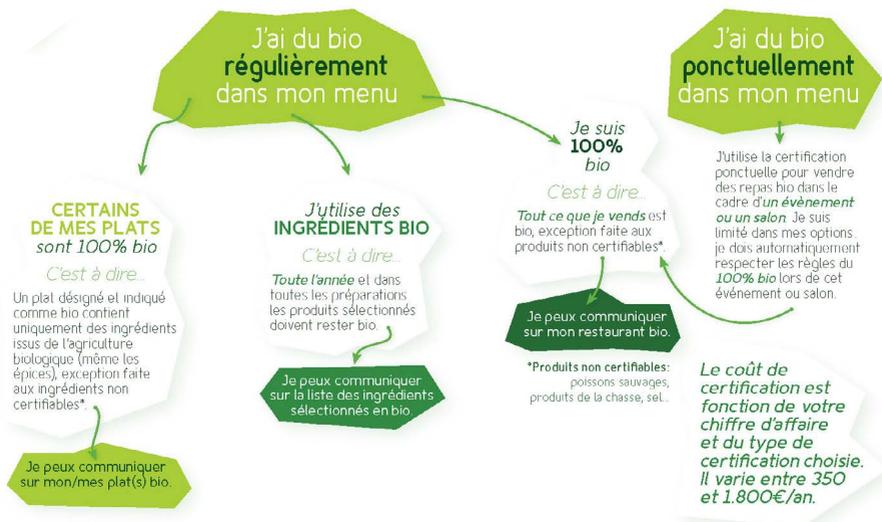
→ Que faire si mon restaurant ne propose en bio que des boissons certifiées ?

La vente de boissons bio en restauration (vin bio, limonade bio, kombucha ou kéfir bio, etc.) est assimilée à une activité de détaillant et peut être **dispensée de contrôle à condition qu'il s'agisse bien d'une vente directe de produits préemballés** au consommateur (pas de préparation de ces boissons sur le lieu de vente ou de fourniture).

En d'autres termes, nul besoin de se faire certifier pour la vente de boissons bio **si le consommateur a directement accès au produit étiqueté à sa table** (bière bio, jus bio...). Attention, cela ne concerne donc pas la vente de boissons au fût ou au verre.

Dans ce premier cas, vous êtes **libre de communiquer, sur votre menu par exemple, au sujet des boissons bio servies, sans devoir être certifié**. N'hésitez donc pas à mentionner à vos clients que vous proposez des boissons bio dans votre établissement !

8. Pour plus d'information, suivez les liens vers les arrêtés ministériels [bruxellois](#) et [wallon](#) qui régissent cette obligation légale.



Faites appel à nos services gratuits !

Biowallonie vous aide gratuitement dans vos démarches de recherche de fournisseurs de produits bio wallons, de certification de votre établissement, etc... Notre asbl propose aussi des séances d'information, visites de producteurs et productrices, et ateliers autour du bio !

CONTACT

Biowallonie asbl
Pôle Alimentation Durable

www.biowallonie.be

catering@biowallonie.be

+32 (0) 474 38 11 24

