

DES PRODUITS BIO D'OCCITANIE DANS MON RESTAURANT

68 % des consommateurs se disent en attente
de produits biologiques en restauration commerciale.



Du Bio au resto : contexte

68 % des consommateurs se disent en attente de produits biologiques en restauration commerciale.

Aujourd'hui, 43 %¹ des restaurants proposent des produits bio, en plus ou moins grande proportion. Globalement, le taux d'approvisionnement plafonne à 1 %, ce qui laisse un énorme potentiel.

En Occitanie, l'offre en produits bio se diversifie et se structure en s'adaptant aux demandes des restauratrices et restaurateurs pour un approvisionnement à la fois local ET bio !

Tous types d'établissements confondus, les pros de la restauration sont aujourd'hui responsables d'environ 15 % des achats alimentaires en France².

Par le choix d'un approvisionnement de qualité, c'est un réel pouvoir qu'ils peuvent exercer sur l'économie locale, la préservation de l'environnement, la contribution à la santé publique.



Mais parce que nous savons que le travail de sourcing n'est pas simplement une question de bonne volonté, Interbio Occitanie et ses réseaux* conçoivent des actions pour soutenir et accompagner celles et ceux qui s'engagent pour un approvisionnement bio et local.

¹ Agence Bio / ObSoCo 2023

² Gira Foodservices / Insee

*APABA - Les Bios de l'Aveyron, Bio Ariège Garonne, Chambres d'agriculture de l'Hérault, du Tarn et de la Haute-Garonne, Chambre régionale d'agriculture d'Occitanie, CIVAM Bio de l'Aude, CIVAM Bio 34, GAB du Tarn et , OCEBIO - Occitanie Entreprises Bio.

Pourquoi cuisiner + bio ?

À l'heure de la gastronomie responsable, l'approvisionnement en bio participe à la maîtrise de l'impact environnemental et social.

Parce qu'acheter bio...

C'est avoir un impact :

🌿 Sur l'environnement : l'agriculture bio garantit le respect des sols et de l'eau en travaillant des cultures sans produits chimiques de synthèse, ni OGM,

🌿 Sur le bien-être animal : accès à l'extérieur, surface par animal, santé préventive...,

🌿 Sur la santé des producteurs et des consommateurs,

🌿 Après des collaborateurs : 92% des actifs cherchent à donner du sens à leur travail, le bio attire les talents pour des équipes fières de leur métier !

🌿 Des clients : gourmands et engagés, les français sont 68% à attendre du bio sur les tables des restaus.



L'approvisionnement bio des restaurants, au cœur de la campagne nationale de l'Agence Bio : « Cuisinons plus bio ».



C'est la garantie de produits naturels et authentiques :

☛ Sans exhausteurs de goûts ni traitements ionisants et respectant une liste d'additifs très restreinte et d'origine naturelle (56 vs 320 dans les productions conventionnelles).

☛ Récoltés à maturité dans le respect des saisons, (eau / matière sèche), les produits bio mettent tous les atouts de leur côté pour offrir une qualité gustative optimale.



LA BIO EN OCCITANIE

Avec 13500 producteurs toutes filières confondues, l'Occitanie est la première région bio de France.

Les aliments certifiés AB représentent ainsi 20 % des productions de la région.

Par sa superficie, ses particularités territoriales, l'offre bio en région Occitanie se démarque par sa grande variété : fruits et légumes, viandes, fromages, vins, bières, céréales et légumineuses...

Les actions d'Interbio Occitanie pour la RHD

En 2024, Interbio Occitanie et ses partenaires travaillent sur de nouveaux outils et actions spécialement conçus pour les restaurateurs et restauratrices, en s'appuyant sur l'étude "Du bio au restau" menée dans la région en 2023 et sur son expertise reconnue dans l'accompagnement de l'approvisionnement en bio de la restauration collective.

A venir cette année :

1/ Aide au sourcing bio

Pour rendre l'offre bio locale adaptée à la restauration accessible en quelques clics, nous préparons un annuaire des fournisseurs qui livrent sur Montpellier et Toulouse.

2/ Et si on se faisait livrer sur le marché ?

Pour encourager le lien entre producteurs bio et restaurateurs, retrouvons-nous sur

les marchés de plein vent.

Au programme : échanges en direct avec les agriculteurs et produits de première fraîcheur sans aucun frais de livraison !

En 2024, nous peaufinons cette action sur les marchés de Gaillac.

3/ Partageons les bonnes pratiques

Comment font les restaurateurs qui travaillent les produits bio pour organiser leur appro et équilibrer leur budget ? Nous partons à leur rencontre et diffusons leurs réponses sur notre site et nos réseaux.

4/ Communiquer autour de la bio

Comment informer vos clients que vous utilisez des produits bio ? Toute l'info sur la réglementation liée à la mention AB est à retrouver sur notre site :

www.interbio-occitanie.com

A chef with blonde hair in a ponytail is seen from the side, focused on preparing fresh vegetables in a stainless steel tray. The background shows a professional kitchen environment with various equipment and lighting.

Avançons ensemble !

Restaurateur ou restauratrice, vous êtes intéressés par l'amélioration de votre sourcing ?

Fournisseurs, formateurs, réseaux, accompagnateurs, vous travaillez auprès des professionnels de la restauration sur les sujets liés à la durabilité de l'approvisionnement ?

Échangeons et restons en contact :

Aurélia Courbieres

Chargée de mission restauration

Interbio Occitanie

aurelia.courbieres@interbio-occitanie.com

06 58 94 30 80