



Plus de bio au resto ? Les Français sont pour... Les professionnels de la restauration aussi !

Et si l'avenir de la restauration se jouait aussi dans la part de bio au menu ?

Alors que les Français aspirent à une alimentation plus saine, responsable et respectueuse de l'environnement, le secteur de la restauration accélère sa transition. Chefs, fournisseurs, écoles et partenaires s'organisent pour faire du bio un réflexe plutôt qu'une exception.

C'est dans cette dynamique que l'Agence BIO a lancé en 2023, avec le soutien financier de l'Union européenne, le programme « Cuisinons Plus Bio ». L'objectif est de fédérer les professionnels autour d'une conviction : mettre davantage de produits bio dans les assiettes, en restauration commerciale comme collective, c'est possible.

Après 3 ans de campagne à 360°, une étude vient dresser un état des lieux en donnant la parole à des personnalités clés du secteur, afin d'apprécier la place du bio dans la restauration de demain.

PLUS DE BIO AU RESTO, C'EST NÉCESSAIRE ! Pour soutenir la filière, et atteindre le 21% de bio dans les champs

Les Français aiment aller au resto ! Pour preuve : la restauration hors domicile, commerciale ou collective, représente pas moins de **1 repas sur 5**, soit **35% du volume de nos dépenses alimentaires**¹. Une part qui est même en hausse de 7,3 points entre 1990 et 2024¹ et qui ne cesse d'augmenter à mesure que les habitudes de consommation évoluent, notamment en faveur du snacking.

En parallèle, en restauration collective, la part des produits bio n'est que de **5,2% dans les 80 000 cantines** de France², alors que la loi ÉGalim fixe un objectif minimum de 20%. De même, en restauration commerciale, la part de produits bio est de seulement 1% dans nos **205 000 restaurants**³, tous secteurs confondus.

Pourtant, le marché de la restauration offre des perspectives, puisqu'il ne représente encore que 8% des débouchés du bio contre plus de 20% pour tous les débouchés alimentaires confondus⁴.

Le potentiel est donc réel : la restauration peut et doit devenir un débouché structurant pour les **62 000 fermes bio françaises et les 21 000 autres opérateurs bio (transformateurs, etc)**. Il s'agit d'une priorité pour atteindre l'objectif national, fixé par la Loi d'orientation agricole, de 21% de bio dans nos champs d'ici 2030, et de 20% de bio dans les assiettes de la restauration collective. D'autant que la demande est au rendez-vous, puisque **71% des Français souhaiteraient plus de bio à la carte des restaurants**⁵.

¹ Fédération du Commerce et de la Distribution, Note de conjoncture, Janvier 2026.

² Agence BIO, d'après Circana Gira Foodservice et Andl, chiffres 2025.

³ Gira FoodService pour France AgriMer, 2025.

⁴ Agence BIO, ObSoCo, 2024

⁵ Agence BIO / ANDi - Chiffres du bio panorama 2025.



PLUS DE BIO AU RESTO, C'EST POSSIBLE !

Avec « Cuisinons Plus Bio », un programme et une dynamique renforcée

Lancé en 2023 et renouvelé en 2026, le programme « Cuisinons Plus Bio » de l'Agence BIO a pour ambition d'aller au plus près des restaurateurs afin de faire avec eux la démonstration qu'introduire plus de bio au menu de leurs établissements, c'est possible.

Pour ce faire, le programme a commencé par fédérer **une communauté de chefs de tous horizons**, issus de la restauration commerciale comme collective et allant de l'établissement étoilé au spécialiste de la street food. Aujourd'hui, ils sont **près de 100 à partager leurs expériences**, parmi lesquels Mikaela Liaroutsos (Etsi), Stéphane Énault (Les Roseaux Pensants), Laurent Cherchi (Reflet d'Obione), Vincent Delacour (lycée hôtelier de Granville), Francine Liou (cheffe de cantine, collège de Miribel), Chef Damien (750g)...

Ce qu'il en ressort après 3 ans ? Tout d'abord, la nécessité de **lutter contre les idées reçues persistantes** : non, le bio n'est pas toujours plus cher ou venu de loin et oui, il est toujours contrôlé ! Il faut également **mieux structurer l'approvisionnement en produits bio**, en s'inspirant des initiatives qui se multiplient et des solutions logistiques qui émergent à l'échelle locale, à l'image des plates-formes de producteurs, entre autres.

Enfin, **une formation adaptée** est indispensable et cela fait justement partie du programme...

En effet, faire évoluer les pratiques, c'est aussi investir le terrain de la formation des futurs restaurateurs. Grâce au programme « Cuisinons Plus Bio », **une dizaine de masterclasses** ont déjà été organisées dans des écoles de cuisine ou d'hôtellerie, ce qui a permis de toucher **près de 250 étudiants**, notamment à l'école Ferrandi ou au CFA Médéric. En complément, **des modules de formation** ont été co-créés avec Vincent Delacour du lycée hôtelier de Granville. Validés par le Ministère de l'Éducation nationale et respectant les référentiels du CAP, du BTS et du Bac Pro, ils ont déjà été téléchargés par **plus de 800 étudiants** en distanciel. Sans oublier des webinaires, des MOOC, des quiz, des infographies...

Enfin, **un solide réseau de partenaires** a été constitué pour mettre le bio au cœur des discussions dans les cercles de réflexion, parmi lesquels Eurotoques France, Ecotable ou encore Restau Co. Et s'il porte ses messages **sur tout le territoire français**, le programme « Cuisinons Plus Bio » a vocation à prendre toujours plus d'ampleur dans les trois années à venir.

PLUS DE BIO AU RESTO, QUELLES PERSPECTIVES ?

Un état des lieux à travers 12 entretiens

Après 3 ans de campagne, **une étude qualitative** a été réalisée en collaboration avec **Manger du Sens**. L'idée : interroger des **personnalités clés du secteur de la restauration** avec des taux d'introduction de bio très divers. Douze professionnels se sont prêtés au jeu, dont des acheteurs, tels que le chef d'une maison triplement étoilée, Jacques Marcon, ou le cofondateur de Bio Burger, Louis Frack, et **des distributeurs**, comme l'enseigne de *cash and carry* Métro, ou encore le grossiste Transgourmet.

Des échanges qui confortent le travail de communication déjà engagé par l'Agence BIO pour construire un nouveau narratif autour du label, pour donner à voir le bio différemment. L'étude sera disponible en intégralité fin février sur cuisinonsplusbio.fr.



Envie d'en savoir plus ?

Rendez-vous sur cuisinonsplusbio.fr

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Ma cuisine associe les saveurs grecques à la gastronomie française et les légumes occupent une place centrale. Je privilégie des produits de haute qualité, toujours de saison et, de plus en plus, bio. Ce qui compte le plus à mes yeux, c'est vraiment le goût. Je travaille donc en étroite collaboration avec Trouvailles et Terroirs, qui me fournit d'excellents légumes bio. Et j'aime transmettre cet amour des bons produits à mon équipe.



Mikaela Liaroutsos,
cheffe à la tête des établissements Etsi l'ouzeri, Etsi le bistro,
Etsi le traiteur et engagée dans le programme « Cuisinons Plus Bio »



© Florian Domergue

À propos du programme « Cuisinons Plus Bio »

La campagne de communication « Cuisinons Plus Bio » vise à convaincre les professionnels de la restauration de l'opportunité du marché bio, à les inciter à s'engager dans ce mouvement de fond pour la transition alimentaire et à les accompagner tout au long de leur démarche. Cette campagne invite aussi chaque Français.e à accroître sa consommation de bio au quotidien que ce soit à la maison, à la cantine ou au restaurant et à amplifier ainsi le #BioRéflexe. En donnant la parole à des chef.fe.s de différentes régions, depuis la plateforme cuisinonsplusbio.fr, l'Agence BIO souhaite faire de cette campagne inédite le déclencheur d'un engagement fort de la restauration en faveur de l'agriculture biologique et la continuité d'un modèle alimentaire durable et responsable partout en France et en Europe.

Pour plus d'informations : Site web cuisinonsplusbio.fr

À propos de l'Agence BIO

Créée en novembre 2001 et dotée d'une mission d'intérêt général, 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. Elle rassemble au sein de son conseil d'administration des représentants des Pouvoirs Publics – le ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire et le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires – et des professionnels (FNAB, Chambres d'agriculture France, Synabio, Coopération Agricole, FCD, Synadis Bio et Interbio).

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.



@agencebio
@cuisinonsplusbio.fr



@AgricultureBIO



@Agence BIO



Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de FranceAgriMer. Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de la contrôler ne sauront en être tenus pour responsables. Illustration : Cyrilie Sehi / Un & autre, GULFSTREAM COMMUNICATION - RC Nantes B 389 788 993



Cofinancé par
l'Union européenne

Enjoy it's from Europe
= Plaisirs d'Europe