

# L'Agence BIO dévoile

## CuisinonsPlusBio

SIRHA  
OMNIVORE

au SIRHA  
OMNIVORE Paris

EN FRANCE, LES 170 000 RESTAURANTS NE PROPOSENT QUE 1 % DE BIO À LEUR CARTE ET LES 80 000 CANTINES N'ACHÈTENT QUE 7 % DE LEURS DENRÉES EN BIO\*.

FACE À CE CONSTAT, L'AGENCE BIO SOUHAITE MOBILISER LES CHEF.FES, RESTAURATEURS ET PROFESSIONNELS DU SECTEUR POUR QU'ILS DEVIENNENT TOUS ACTEURS DE LA TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE EN FAISANT LA PART BELLE AU BIO DANS LEURS MENUS.

À l'occasion du festival SIRHA Omnivore à Paris, l'Agence BIO dévoilera à la presse le 11 septembre la campagne « Cuisinons Plus Bio », co-financée par l'Union Européenne, avec pour objectif d'augmenter le bio au menu de tous les restaurants.

Parce que les agricultrices et agriculteurs veulent faire le choix du bio, il est nécessaire de leur garantir des débouchés. Si les Français mangent du bio chez eux (6 % de leurs courses alimentaires sont faites en bio\*) et à la cantine avec la loi EGalim qui fixe un objectif à 20 % de bio, tout reste à faire pour la restauration commerciale, et ce dans tous les segments : kebabs, étoilés, bistrotts, glaciers, routiers, pizzerias...

« Cuisinons Plus Bio » a pour vocation de valoriser les restaurants mais aussi de les mobiliser pour en faire de véritables porte-parole de l'agriculture et de l'alimentation biologiques.

## COMMENT ?

En informant sur ce qu'est le bio, ses bénéfices, mais surtout comment en mettre plus au menu sans impacter sa rentabilité. À la fois campagne d'information citoyenne, et communication pratico-pratique, cette campagne va mettre en lumière les chef.fes déjà engagé.e.s dans la transition alimentaire et donner envie à tous ceux qui ne mettent pas encore de bio dans leurs menus de suivre le mouvement, en les accompagnant tout au long de la démarche.

Dans le sillage de la campagne collective « Pour nous, pour la planète #Bio Réflexe », cette campagne à destination du secteur de l'hospitalité déploie une campagne 360 avec :

- une identité propre,
- une communauté de chef.fe.s ambassadeurs.drices, épicerie de la campagne,
- une plateforme digitale BtoB CuisinonsPlusBio.fr (mise en ligne prévue fin 2023) qui regorge d'outils, bonnes pratiques, astuces et infos,



- des actions « terrain » dans toute la France, auprès de l'ensemble des circuits de restauration hors domicile (RHD), pour sensibiliser largement et engager collectivement les communautés pour plus de bio dans les assiettes, côté professionnels comme consommateurs,
- une sensibilisation au bio lors de la formation des élèves en écoles de cuisine et hôtelières,
- de la communication via des outils numériques et de la publicité dans la presse.



Les chefs cuisiniers de la restauration collective et commerciale sont des acteurs fondamentaux et incontournables pour promouvoir une alimentation à base de produits biologiques, saine et équilibrée. Grâce à eux, la restauration hors domicile se transforme en lieux d'éducation au goût et de sensibilisation. Le défi est aussi pour nous de convaincre les citoyens à prolonger leur engagement pour le bio au restaurant.

Loïc Guines,  
président de l'Agence BIO



**EN RESTAURATION COLLECTIVE  
COMME EN RESTAURATION COMMERCIALE  
POUR UN MENU BIO  
CUISINÉ AVEC ENGAGEMENT ET FIERTÉ,  
ADOPTÉZ LE #BIORÉFLEXE.**

**CuisinonsPlusBio**

### 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 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 de 13 millions d'euros sur les projets collectifs d'entrepreneurs du bio les plus structurants et les plus pérennes pour les filières bio françaises.

Pour plus d'informations :

Site web : [agencebio.org](http://agencebio.org)



@agencebio  
@cuisinonsplusbio.fr



@AgricultureBIO



@Agence BIO

Pour nous,  
pour la planète,  
**#BIO RÉFLEXE**

