VALEUR AJOUTÉE / AVANTAGE CONCURRENTIEL DU BIO DANS LA RESTAURATION

Bio Suisse, août 22

La valeur ajoutée du bio dans la restauration

«Bonjour, je m’appelle Christina.»

«Dans ma cuisine, il est important pour moi de travailler avec des produits frais et savoureux. Je ne veux servir qu’une qualité exceptionnelle à mes clients. La passion et la force d’innovation des producteurs bio m’inspirent beaucoup.»

Communication avec le client

«Mais comment expliquer à mes clients les avantages des produits bio?»

Le bio a bon goût

- **Authentique:** du champ à l’assiette
  - Uniquement des engrais et nutriments naturels
  - Un vrai sol pour un vrai goût
- **Croissance lente** pour **plus de plaisir**
  - Chez les animaux et les plantes
- Produits bio savoureux grâce à une **transformation naturelle**
  - Sans colorants ni arômes ajoutés
- Toujours dans **la valorisation** et **le respect de l’animal et de la nature**

Le bio est bon pour la santé

- **Plus de substances saines**, p. ex. antioxydants, vitamines et acides gras Oméga 3
  - 10 à 50 % d’antioxydants en plus dans les fruits et légumes bio
- **Moins de substances nocives**, p. ex. pesticides, nitrate et cadmium
  - 35 à 500 fois moins de résidus de pesticides dans les produits bio
- **Pas d’OGM ni d’irradiation**

Le bio est durable / bon pour l’environnement

- **Absence d’engrais chimiques de synthèse, de pesticides et d’organismes génétiquement modifiés**
  - La fertilité du sol et la teneur en humus restent élevées et l’eau reste propre
- **Encouragement de la biodiversité**
  - Agriculture respectueuse et proche de la nature
  - Encouragement des surfaces consacrées à la biodiversité
- **Protection de l’environnement** et du **climat**
  - Interdiction des transports par avion
  - Production régionale et de proximité

Le bio est proche

- En Suisse, il y a une **ferme Bourgeon** tous les **6 km**
- Les **canaux de vente** entre les fermes et les restaurants **ne cessent de s'améliorer**
- Le **portail en ligne Biomondo.ch** permet de commander des produits bio de qualité directement à la ferme
- De plus en plus de **produits bio** sont disponibles chez des **grossistes**

Les animaux bio ont la belle vie

- Les agricultrices et agriculteurs bio **respectent leurs animaux** et **s'engagent pour leur bien-être**
- **Fourrage 100 % qualité Bourgeon**
  - Si possible de leur propre ferme, éventuellement de Suisse et d'Europe
  - Sans OGM ni additifs artificiels
- **Les animaux bio sont élevés dans le respect de leur espèce**
  - Le bien-être animal prévaut sur le rendement
  - Les animaux ont de l'espace et peuvent sortir à l'air libre

Le bio est équitable

- **L'équité** est favorisée **tout au long de la chaîne de valeur**
- **Rémunération équitable** et **conditions de travail sûres** sont une priorité
- **Transparence du marché** garantie
  - Informations sur le marché bio disponibles et actualisées en permanence
- **Prix équitables**
  - Grâce à l'implication des différents acteurs du marché
  - Et à la négociation de prix indicatifs

Et tout est finalement lié.

Le bio a bon goût – sans colorants ni additifs et avec beaucoup de temps. Du champ à l’assiette.

Le bio est équitable – sur le marché bio grâce à la transparence du marché et à des prix indicatifs. À la ferme, grâce aux normes sociales du règlement de Bio Suisse.

Le bio est bon pour la santé – avec plus de substances saines et moins de substances nocives.

Les animaux bio sont bien traités – avec beaucoup d’espace, la possibilité de sortir et du fourrage biologique.

Le bio favorise la protection de l’environnement – avec des engrais naturels, des énergies renouvelables et sans transports par avion.

Le bio est proche – plus de 7’500 fermes bio suisses, une tous les six kilomètres.

BIOSUISSE

Communication avec le client

«Maintenant, mes clients comprennent les avantages et l'idéologie du bio et me demandent des produits et plats bio»

«Le bio est rentable pour moi – les commentaires des clients sont excellents et j'ai un net avantage compétitif»

Comment devenir un restaurant Bio Cuisine?

- Vous souhaitez proposer davantage de produits bio à l'avenir, ou que votre cuisine bio et d'excellente qualité actuelle soit plus visible pour les clients?

- Bio Suisse propose à partir de 2023 le nouveau label de qualité Bio Cuisine pour la promotion des produits bio.

- Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à nous contacter:

  hospitality@bio-suisse.ch

  ou

  Tél. 061 204 66 66

- Vos clients vont beaucoup apprécier!

Monika Weiss
Projekt Gastronomie

Tel. 061 204 66 85 (direkt)
hospitality@bio-suisse.ch

Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34
CH-4052 Basel
Tel. 061 204 66 66
www.bio-suisse.ch

Die Inhalte dieser Präsentation sind Eigentum von Bio Suisse und dürfen nur mit Genehmigung weiterverwendet werden.

Les contenus de cette présentation sont la propriété de Bio Suisse et ne peuvent être réutilisés sans autorisation.