

NOUS LES AVONS ACCOMPAGNÉS



“ A PRO BIO m'a aidé dans la **compréhension du cahier des charges**, l'accès à la documentation nécessaire et la **participation à une formation** sur la démarche de certification. Je souhaite proposer à mes clients la même alimentation que je mets en pratique pour ma famille. Une alimentation responsable : pour notre environnement, nos producteurs et bien entendu le consommateur ! C'est donc avec transparence et évidence que j'ai souhaité **inscrire mon micro-restaurant dans une démarche d'alimentation BIO**. La démarche de certification est tout à fait surmontable ! Aujourd'hui, il existe une large offre, en circuit-court ou via des grossistes spécialisés. **Les contraintes liées à la certification ne sont pas si importantes** et l'audit s'est bien passé ! ”

ZOOM SUR UN PRODUIT 100% BIO RÉGIONAL FACILE ET UTILE À VALORISER : LA CAROTTE !

“ MANGEONS LA PEAU DE NOS CAROTTES BIO LOCALES ! ”

La carotte est un produit régulièrement utilisé en restauration. On la préfère goûteuse et sans produit chimique. En région, on trouve de la **carotte bio locale de saison toute l'année**. L'avantage de la carotte bio ? Elle est riche en vitamines et en anti-oxydants car a poussé à son rythme sans être forcée par des engrais de synthèse et ne contient donc pas de constituants indésirables tels que les résidus de pesticides. De fait, il est recommandé de simplement la cuisiner sans l'éplucher pour conserver tous ses bienfaits.

UN PAS DE PLUS VERS LA LABELLISATION “ CLEF VERTE ”



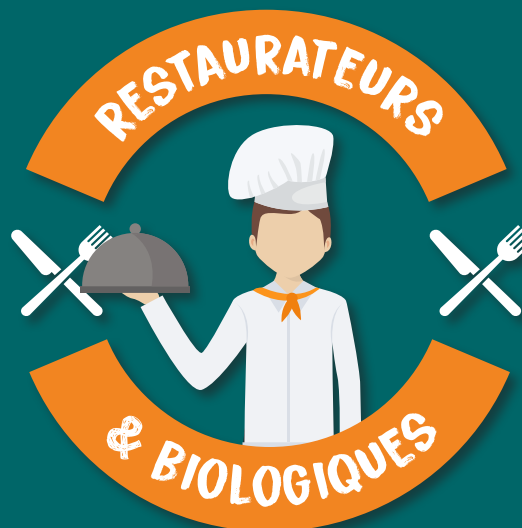
Clef Verte

La clef verte est le 1er label environnemental international pour l'hébergement touristique et la restauration. Il donne l'opportunité aux vacanciers ou professionnels en déplacement de séjourner dans des établissements qui s'engagent dans une démarche environnementale performante. Gestion des déchets, de l'énergie, de l'eau, achats responsables et sensibilisation de la clientèle sont autant de critères pris en compte par le label.

LE RESTAURATEUR, UN ACTEUR DE LA FILIÈRE BIO



DU BIO AU RESTAURANT



C'EST
CE QUE
TOUT LE
MONDE
VEUT !

7 FRANÇAIS SUR 10
CONSUMENT
DU BIO AU MOINS
UNE FOIS PAR MOIS

8 FRANÇAIS SUR
10 AIMERAIENT
TROUVER DES
PRODUITS BIO
AU RESTAURANT

POUR EN SAVOIR PLUS ET ÊTRE ACCOMPAGNÉS GRATUITEMENT, CONTACTEZ :

A PRO BIO
Cultivons notre avenir

contact@aprobio.fr
Tel : 03 20 31 57 97

DANS LE CADRE DU PLAN BIO HAUTS-DE-FRANCE :



SUIVEZ LE GUIDE

LA BIO ? QUESACO ?

Les logos pour se repérer :



Européen (obligatoire)



Français (facultatif)

Un mode de production qui respecte l'environnement.

Le respect des besoins et du bien-être des animaux qui sont élevés en plein air dans un espace conséquent avec une alimentation bio.

Des produits transformés ne contenant ni additifs ni conservateurs de synthèse.

QUELS AVANTAGES ?

FAITES CONFIANCE AUX PRODUCTEURS ET DISTRIBUTEURS PROCHES DE CHEZ VOUS ET PROPOSEZ À VOTRE TOUR :



Des plats écartant les **produits chimiques et autres constituants indésirables** (pesticides, antibiotiques, OGM ...)



Des aliments bio à **plus fortes valeurs nutritionnelles** car plus riches en constituants bénéfiques (+ de vitamines, + d'oméga 3, + d'antioxydants, + rassasiants...)

PROPOSEZ DU BIO LOCAL DANS VOS MENUS POUR SOUTENIR :



La préservation de l'environnement et des ressources naturelles (eau, sol, air...)



L'emploi local : l'agriculture biologique génère environ 30% d'emplois en plus

QUELLES OPTIONS S'OFFRENT À MOI ?



Catégorie 1



Catégorie 2



Catégorie 3



D'INGRÉDIENTS BIOLOGIQUES en valeur d'achat

QUE DIT LA RÉGLEMENTATION ?



Un nouveau cahier des charges de la restauration commerciale bio à été mis en place au 1er janvier 2020.



Restaurateurs de la catégorie 1 à 3

Un audit annuel à la charge du restaurateur est réalisé par un organisme certificateur agréé qui lui permettra de se notifier auprès de l'Agence Bio en tant qu'opérateur, et ainsi d'apparaître dans les annuaires officiels des restaurants proposant des produits bio. Dès lors qu'un établissement utilise 50 %, il pourra se faire certifier Bio.

Autres restaurateurs

Qui utilisent **moins de 50% de produits bio** ont la possibilité de mentionner sur leur carte "**plat bio**" ou "**menu bio**", sans donner lieu à une notification auprès de l'Agence Bio.

Aujourd'hui 56% des consommateurs bio des Hauts-de-France* souhaitent trouver des produits issus de l'agriculture biologique dans les restaurants. Alors pourquoi pas dans le vôtre ?

*Etude A PRO BIO, 2020

COMMENT SE LANÇER ? COMMENT M'ACCOMPAGNE A PRO BIO ?

A PRO BIO, association regroupant tous les acteurs de la filière bio en région Hauts-de-France, peut vous accompagner dans votre démarche d'introduction de produits bio, à chaque étape de votre projet :



1

Information sur l'agriculture biologique, ses bénéfices, ses impacts, sa réglementation

2

Décryptage des 3 catégories pour vous permettre de choisir celle qui vous conviendra le mieux

3

Étude de la demande et de l'offre potentielles en produits bio régionaux et mise en relation avec des fournisseurs

4

Accompagnement dans vos démarches de certification

5

Valorisation de votre activité bio auprès des consommateurs (annuaire en ligne des points de vente bio des Hauts-de-France, réseaux sociaux...)

6

Mise à disposition d'outils de communication et de sensibilisation à l'attention de votre clientèle

CONTACTEZ-NOUS

contact@aprobio.fr | 03 20 31 57 97