



Bâle, le 4 avril 2023

Communiqué aux médias

## «Bio Cuisine», label pour la restauration durable

**Bio Suisse a présenté «Bio Cuisine» lors de sa conférence médias annuelle. Avec ce nouveau label, la Fédération répond à la demande pour plus de produits bio aussi dans la restauration. Bio Suisse compte d'ici trois ans sur 700 restaurants sous licence et sur un chiffre d'affaires supplémentaire de 120 millions de francs pour l'ensemble du marché bio.**

«Bio Cuisine» comprend trois niveaux et montre la proportion de produits bio et Bourgeon dans un restaurant. Les restaurants sont distingués par une, deux ou trois étoiles s'ils utilisent respectivement 30, 60 et 90 pourcents de produits certifiés bio. La base est la valeur d'achat des denrées alimentaires et des boissons. Avec ce label, Bio Suisse crée une nouvelle norme pour la restauration durable et aide à rendre visible l'engagement pour la durabilité.

### Des impulsions supplémentaires pour le bio sont attendues

Sur les plus de 20'000 entreprises de restauration que compte le pays, Bio Suisse pense que 7'000 sont adéquates pour ce genre d'idées. En se basant sur la part de marché bio dans le commerce de détail (pour les chiffres annuels, voir le communiqué séparé), Bio Suisse estime le potentiel de «Bio Cuisine» à 700 restaurants d'ici 2027. Quatre mois après le lancement du label, 20 premières entreprises remplissent les conditions depuis début avril. «Nous enfonçons des portes ouvertes avec ce label», se réjouit le chef de projet Reto Thörig de Bio Suisse. Les intéressés représentent toute l'étendue des possibilités: la cantine de l'hôpital universitaire de Bâle, des restaurants gastronomiques de tout le pays comme par exemple le Culinarium Alpinum, ou encore des pionniers bio comme le Korn.Haus à Dussnang où le concept a été présenté.

### La prospection du marché et la formation sont des piliers importants du concept

En plus de la communication, la prospection du marché et la formation sont des facteurs de réussite décisifs pour ancrer le bio aussi dans la restauration. Vu que, là où les restaurateurs-trices font d'habitude leurs achats, il n'y a pas de bio ou seulement en quantités et qualités de transformation insuffisantes, Bio Suisse travaille intensivement pour combler les lacunes dans les filières de création de valeur. Il a par exemple été possible de certifier des transformateurs de légumes qui proposent maintenant aussi des produits de convenance de qualité bio. Les restaurants qui veulent proposer du bio à leurs clients doivent souvent rompre avec d'anciennes habitudes. Dans le but de soutenir les restaurateurs-trices dans cette reconversion, Bio Suisse a lancé avec Foodward et la ZHAW un programme de formation qui comprend 17 modules de formation en restauration durable conçus pour ceux qui sont intéressés par la reconversion bio.

Informations supplémentaires: [www.bio-cuisine.ch](http://www.bio-cuisine.ch).

### Contact pour les médias

David Herrmann, Service médias de Bio Suisse, 061 204 66 46, [david.herrmann@bio-suisse.ch](mailto:david.herrmann@bio-suisse.ch)

### Restaurants dont la certification Bio Cuisine est terminée ou en cours

Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen  
Association suisse des organisations d'agriculture biologique  
Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura  
biologica  
Uniuin svizra da las organisaziuns d'agricultura biologica

Bio Suisse  
Peter Merian-Strasse 34 · CH-4052 Basel  
Tel. 061 204 66 66  
[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) · [bio@bio-suisse.ch](mailto:bio@bio-suisse.ch)

Nom	Étoiles (but)	Localité	www
Culinarium Alpinum	**	Stans	<a href="http://www.culinarium-alpinum.ch">www.culinarium-alpinum.ch</a>
Restaurant zum Kantonsschild	**	Galmitz	<a href="http://www.kantonsschild-galmiz.ch">www.kantonsschild-galmiz.ch</a>
Kulturhof Hintermusegg	***	Luzern	<a href="http://www.hinter-musegg.ch">www.hinter-musegg.ch</a>
Osteria Bisnona	**	Contone	<a href="http://www.osteriabisnona.ch">www.osteriabisnona.ch</a>
Schloss Wartegg	**/**	Rorschacherberg	<a href="http://www.wartegg.ch">www.wartegg.ch</a>
Genossenschaft Korn.haus	***	Dussnang	<a href="http://www.korn.haus">www.korn.haus</a>
Restaurant du FIBL	*/**	Frick	<a href="http://www.fibl.org">www.fibl.org</a>
Restaurant de Bio-Partner Schweiz AG	*	Seon	<a href="http://www.biopartner.ch">www.biopartner.ch</a>
Logements et soins assurés par le Murhof	***	St. Urban	<a href="http://www.murhof.ch">www.murhof.ch</a>
Crèche Pérollino	**	Fribourg	<a href="http://www.perollino.ch">www.perollino.ch</a>
Peppone Catering	***	Basel	<a href="http://www.gema-basel.ch">www.gema-basel.ch</a>
Bio Bistro Basel	***	Basel	<a href="http://www.biobistro.bsb.ch">www.biobistro.bsb.ch</a>

Bio Suisse est la principale organisation bio de Suisse et la propriétaire de la marque Bourgeon. Cette organisation faitière créée en 1981 représente les intérêts de ses 7'560 entreprises agricoles et horticoles Bourgeon, et 1'286 entreprises agroalimentaires et commerciales ont conclu avec elle un contrat de licence Bourgeon. Le Bourgeon est durable car il offre à nos contemporains une bonne qualité de vie tout en préservant les ressources des générations futures. Ce faisant il remet en équilibre les intérêts de l'homme, de l'animal et de la nature. Et pour que cet équilibre puisse se maintenir durablement, des organismes indépendants contrôlent chaque année l'intégralité de la chaîne de création de valeur ajoutée. [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)