



Chiffres clés¹

83 % des Français sont intéressés par des produits bio au restaurant et 70 % en restauration rapide.

En 2018, 45 % des établissements de restauration commerciale déclarent proposer des produits bio et 23 % supplémentaires ont pour projet d'en introduire en 2019.

En Auvergne-Rhône-Alpes, on compte 30 restaurants certifiés : ces restaurants proposent une carte 100 % bio ou à minima un plat ou un menu 100 % bio ; **21 restaurants notifiés :** ces restaurants proposent un ou plusieurs produits bio.



Pourquoi du bio au resto...

Bien souvent le restaurateur qui s'intéresse aux produits bio recherche avant tout un produit de qualité qui a du goût. Il s'inscrit généralement dans une démarche plus globale de respect environnemental et de valorisation des terroirs. Au national, les produits bio en restauration ont une provenance française à 78 % dont 54 % une origine régionale. **La conviction du bio est souvent liée à celle d'un approvisionnement local.**

Les profils de restaurateurs

Typologie réalisée à partir de restaurateurs cuisinant des produits bio



LE RESTAURANT RESPONSABLE BIO

- Volonté de faire du bio au maximum, en local
- Autonome dans ses approvisionnements, mais preneur de conseils en plus

- Veut "bien faire" : réglementation
- Cuisine "santé"



LE RESTAURANT TRÈS ENGAGÉ, MILITANT

- Privilégie l'humain, le relationnel avec ses fournisseurs et le local plus que le bio : se dit locavore

- Autonome dans ses approvisionnements
- Est en réseau avec d'autres restaurateurs
- Ont tous du bio, y sont sensibles, mais sans communiquer dessus
- Nouvelle génération de restaurateurs



LE RESTAURANT "GASTRO"

- Cuisine faite maison avec des produits frais, mais pas forcément locaux ou bio
- Souci de qualité gustative des produits qui prime

- Est en réseau avec d'autres restaurateurs



LE RESTAURANT TRADITIONNEL +

- Circuits d'approvisionnements "classiques"
- Peu de producteurs, plutôt des plateformes : peu de fournisseurs

- Beaucoup de fait maison
- Envie d'évoluer dans ses appros

Demandes émergentes de la clientèle

Les restaurateurs sont régulièrement confrontés à une demande de plats végétariens, vegan et sans gluten. **Il est donc recommandé de prévoir à sa carte un plat correspondant aux attentes de la clientèle suivant un régime particulier.**

Pour fidéliser sa clientèle, la carte doit aussi évoluer en fonction des saisons notamment, tout en gardant des plats "d'appels", signature du restaurant.

Calibrer son projet

Période de travail : Les mois de décembre/janvier et juin/juillet/août sont les périodes de pleine activité.

Emplacement : L'emplacement du restaurant va dépendre du type de clientèle recherchée et du type de restauration proposé. Pour une restauration rapide ou une cible de clientèle de professionnels, il sera judicieux de s'implanter au cœur des entreprises qui ont besoin de déjeuner rapidement. Si au contraire, vous valorisez une cuisine traditionnelle, et recherchez une "ambiance", alors s'implanter dans une zone plus touristique sera conseillé.

Surface à prévoir par couvert² :

GASTRONOMIQUE

Salle : 2-3m²
Cuisine : 1m²
Réserve : 1,2 m²

TRADITIONNEL

Salle : 1,5 m²
Cuisine : 0,8 m²
Réserve : 0,6 m²

RESTAURATION RAPIDE

Salle : 1m²
Cuisine : 0,5 m²
Réserve : 0,5 m²



Approvisionnement

Point clé du fonctionnement, l'approvisionnement doit s'intégrer parfaitement dans l'organisation générale de l'établissement : fréquence, qualité, logistique... Plusieurs circuits d'approvisionnement existent :

- **Auprès des producteurs et transformateurs :** Relations précieuses et qualitatives en direct avec les producteurs, mais généralement complexes en termes logistiques pour les restaurants en cœur de grandes villes (livraison, volumes faibles...).
- **Via des plateformes d'approvisionnement :** Plateformes spécialisées pour les professionnels de la restauration permettant de ne pas multiplier les fournisseurs et simplifier les commandes. Ces plateformes proposent souvent une offre locale.
- **Auprès de grossistes de la restauration :** Système pratique avec livraison ou possibilité pour le restaurateur de faire ses courses (ex. : marché de gros).



SOURCES :

¹ Agence Bio 2019

² CCI Drôme

³ Mesure de l'introduction de produits bio en restauration commerciale - Agence Bio octobre 2018

Pour aller plus loin

• PLUS D'INFORMATIONS

(aide aux investissements, aide à la certification, approvisionnement...)

Bastien Boissonnier
bboissonnier@cluster-bio.com
04 75 25 97 00

• DES JOURNÉES TECHNIQUES ET DE FORMATION

Consultez le site du Cluster Bio
www.cluster-bio.com

La réglementation

Il est obligatoire de se référer à la réglementation si vous souhaitez communiquer sur l'utilisation de produits bio. Il existe trois cas réglementaires définis en fonction du niveau d'introduction de produits locaux en cuisine :

- **CAS 1 :** Utilisation de quelques ingrédients bio = **Notification obligatoire**
- **CAS 2 :** Confection de plats et/ou menu bio = **Notification et certification obligatoires**
- **CAS 3 :** Le restaurant est totalement bio = **Notification et certification obligatoires**

Frais de certification : La certification coûte entre 300 € et 800 € HT selon les cas avec deux contrôles par an.

Réglementation en cours de révision.

S'APPROVISIONNER EN PRODUITS BIO

D'après l'enquête de l'Agence Bio³, 54 % des restaurants estiment que l'introduction de produits bio n'a pas généré de surcoût. Parmi les autres, 39 % estiment que le surcoût est inférieur à 10 %. Les principaux moyens mis en œuvre pour limiter ce surcoût sont :

- Limiter le gaspillage alimentaire
- Acheter davantage de produits bruts
- Travailler sur l'équilibre matière
- Mettre en concurrence les fournisseurs
- Optimiser la logistique, mutualiser les achats
- Former son personnel

+

Toutes les entreprises de restauration sont rattachées au registre du commerce et des sociétés que représentent les Chambres de Commerce et d'Industrie (CCI).

Les Chambres des Métiers et de l'Artisanat (CMA), quant à elles, regroupent les artisans. Sont enregistrés seulement à la CMA, les restaurants qui font uniquement des plats à emporter.

Il peut y avoir une double inscription du restaurant (CCI et CMA), dans les cas suivants :

- Activité de restauration sur place et plats à emporter.
- Activité de plats à emporter et livraison à domicile.



Cluster Bio

Ineed - Parc Rovaltain
1 rue Marc Seguin - BP 16208
26958 Valence Cedex 9
www.cluster-bio.com

 **clusterbio**
AUVERGNE - RHÔNE - ALPES

La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes

