



FICHE OUTIL



Comment introduire du **Bio**
dans mon **restaurant** ? édition 05/2025

Introduction

Vous êtes dans **le secteur HoReCa** ? Vous vous souciez de la qualité et de l'**impact environnemental des produits que vous cuisinez** ? Vous aimeriez proposer des **produits bio locaux** mais vous ne savez pas par où commencer ? Le **pôle Alimentation durable de Biowallonie** vous propose cette fiche-outil qui se veut la plus concrète possible avec un objectif double : **vous informer** et **vous mettre en action**. Du coût-dénrée à l'approvisionnement, nous passons chaque étape en revue pour vous montrer que c'est faisable !

Plan d'action, étape par étape du coût-dénrée à l'approvisionnement

Action 1 : analyser et maîtriser mes coûts de production

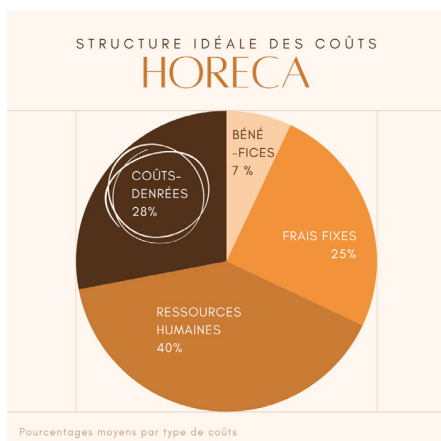
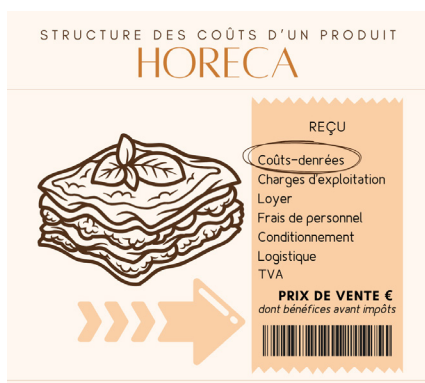
Le coût d'un repas en restauration est très variable et très dépendant du contexte. Ce coût reprend le coût des denrées alimentaires, les frais de personnel, les frais de fonctionnement (énergie), et les investissements (bâtiment, équipements...). Tous ces coûts sont à prendre en considération si l'on souhaite analyser et maîtriser les coûts inhérents à l'introduction de produits plus qualitatifs comme ceux issus de l'agriculture biologique.



Une augmentation considérable en produits bio dans l'assiette mène en réalité à une augmentation bien plus faible du coût total du repas, et ce sans modifier aucune autre pratique. Or lorsqu'on augmente l'approvisionnement en bio, il y a plein de trucs et astuces à mettre en place dans son restaurant pour ne pas observer de surcoût.

Les visuels présentés ci-dessous montrent que le secteur de l'HoReCa peut être un acteur-clé pour valoriser les productions bio locales, avec un surcoût minime, contrairement aux croyances largement présentes dans le secteur.

Source : [Foodup.brussels](https://www.foodup.brussels)



- ➔ Quel est le coût-dénrée moyen de mon restaurant ?
- ➔ Quels sont mes coûts annexes ?
- ➔ Quelle est la marge dont je dispose pour m'approvisionner en bio ?

1. Pour calculer ses prix et mieux gérer ses coûts, [Horeca Forma Wallonie](#) et [Horeca Forma Be Pro](#) proposent des formations aux chefs d'entreprise.

2. La Fédération Horeca Bruxelles souligne l'importance de bien maîtriser l'achat de ses denrées en termes de rentabilité dans son article du 24 janvier 2024 : ["Be-Profitability : Connaître son établissement au centime près"](#)

Action 2 : mettre en place d'autres pratiques durables

L'introduction de produits bio sans aucun autre changement dans le restaurant mène à un surcoût au niveau des denrées. Toutefois, celui-ci peut être lissé, voire devenir inexistant, si d'autres pratiques durables sont, dans le même temps, mises en place.

Pour avoir un impact bénéfique sur le budget du restaurant³, voici les pratiques durables qu'il est utile de développer en parallèle de l'introduction de produits bio :

➔ **Réduire le gaspillage alimentaire**⁴, qui se produit principalement en fin de chaîne dans les pays industrialisés ! Toute denrée jetée engendre une perte économique qui aurait pu être évitée. Bien entendu, le zéro gaspi est impossible en restauration, mais de nombreuses actions peuvent aider à le diminuer.

➔ **Respecter la saisonnalité et acheter local**⁵ : privilégier les produits locaux et de saison permet clairement de diminuer le coût des denrées. Par ailleurs, cette pratique est favorable pour l'environnement car vous diminuez par la même occasion votre empreinte carbone liée au transport, aux conditions de production (serres chauffées), au stockage... !

➔ **Proposer des repas végétariens et équilibrés**⁶, notamment avec des légumineuses dont le coût est faible. Cela permet également de répondre à une demande grandissante d'alternatives végétariennes à la carte.



3. Lors du concours Wall'Oh Bio 2023 dédié à l'Horeca, le coût-denrée du menu gagnant s'élevait à 3,85 euros pour l'entrée et le plat, le tout réalisé avec un garde-manger 100% bio et wallon. Retrouvez [les recettes sur le site de Biowallonie](#), ainsi que [l'article "retour d'évènement" dans l'itinéraires BIO n°73, pp.54-55](#).

4. [Tableau de mesure pour les restaurateur·rice·s \(GoodFood.brussels\)](#) et [Bonnes pratiques pour réduire les pertes alimentaires en restauration \(environnement.brussels\)](#)

5. Calendrier des fruits et légumes de saison en Wallonie: [mois par mois](#) et [annuel](#), réalisé par Manger demain.

6. Astuce : commencez par des préparations mixtes pour diminuer petit à petit le grammage en viande.

➔ Réviser les fréquences et grammages sur base des recommandations nutritionnelles officielles.⁷

Respecter les portions recommandées, cuisiner les justes quantités, anticiper les besoins, autant de gestes bénéfiques dans une démarche d'alimentation durable.



➔ **Revoir mes circuits d'approvisionnement** : plus on raccourcit la chaîne, plus on paie le prix juste au producteur ou à la productrice qui est à même de définir son prix. Diminuer le nombre d'intermédiaires permet également de diminuer le coût final. Enfin, acheter au plus près des producteurs et productrices permet en outre de soutenir l'économie locale.

N'oubliez pas de communiquer et expliquer à vos clients et clientes les démarches durables en place, via votre menu, des affichages ou campagnes de sensibilisation spécifiques⁸. Cela permettra de valoriser et motiver vos équipes et d'augmenter l'adhésion au projet.



- ➔ Quelles pratiques durables puis-je mettre en place dans mon restaurant ?
- ➔ Comment puis-je modifier mon menu pour baisser les coûts et introduire des produits bio ?
- ➔ Quel est le taux de gaspillage dans mon restaurant ?
- ➔ Qui sont mes fournisseurs ? D'où viennent les produits que je cuisine ?

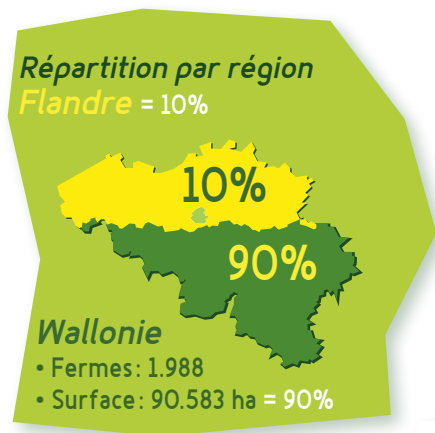
7. Communiqué de presse du Conseil Supérieur de la Santé, 2019, sur les recommandations nutritionnelles pour la population adulte

8. Attention, pour communiquer sur les produits bio, il faut être certifié-e (cfr. Action 6).

Action 3 : m'informer sur les produits bio wallons d'intérêt pour ma cantine

La Wallonie regorge d'acteurs et d'actrices qui travaillent en agriculture biologique, voici quelques chiffres-clés pour vous donner une idée des produits disponibles facilement⁹.

Le pourcentage des surfaces et fermes sous contrôle bio en Belgique :



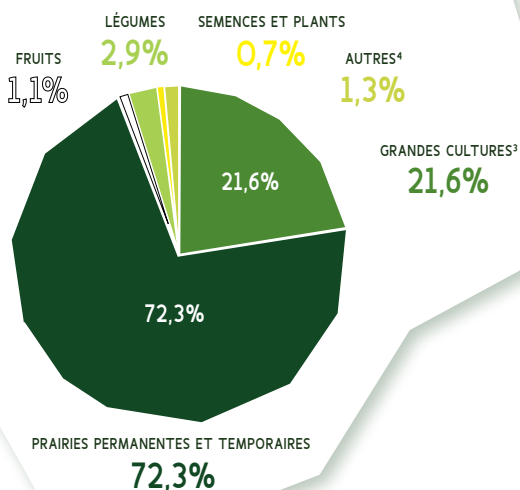
En Région Wallonne :

La Wallonie est une terre de prairies et son agriculture tournée vers l'élevage de ruminants : bovins viandeux, et bovins laitiers. Le secteur bio l'est également.

- En termes de Surface Agricole Utile wallonne (SAU), **près d'1 ha sur 8 est bio en Wallonie**. Les surfaces bio wallonnes se répartissent comme suit :

Répartition des surfaces bio

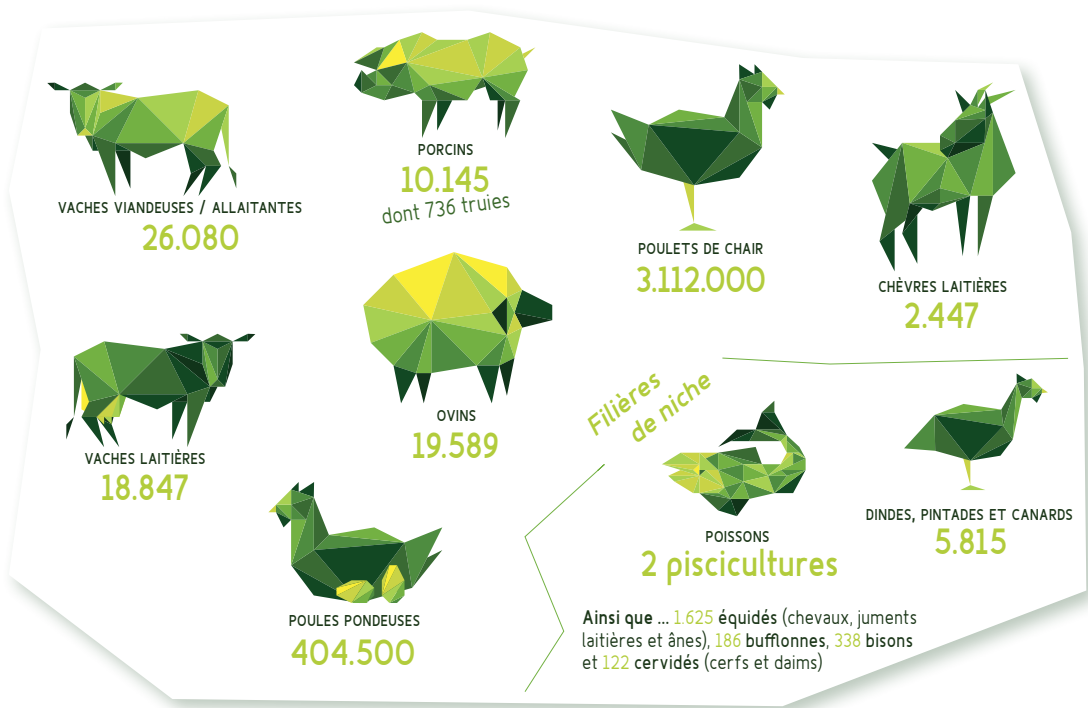
Sur base des 90.583 ha de SAU bio en Wallonie



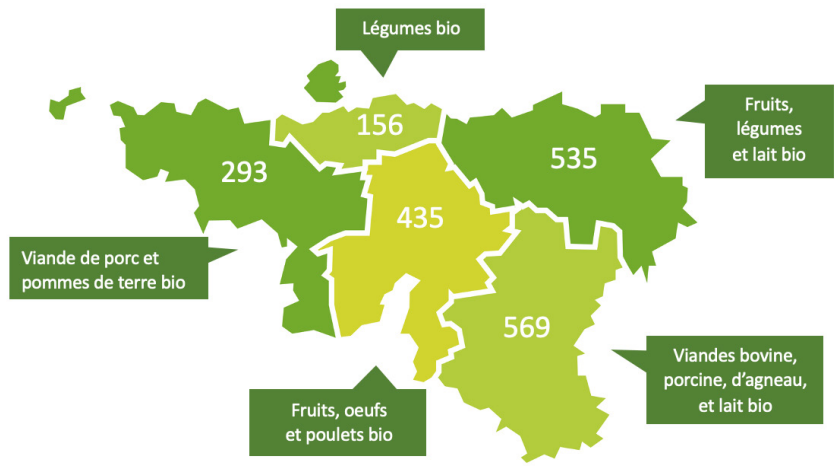
⁹ Les chiffres mentionnés sont ceux de 2024, publiés en avril 2025.

Pour se tenir au courant de l'évolution du bio en Wallonie et des derniers chiffres à jour, [rendez-vous sur notre site](#).

- Les élevages bio wallons comprennent, quant à eux, en nombre d'animaux :



Par Province, voici le nombre de fermes sous contrôle bio, et les filières les plus représentées :



Action 4 : sélectionner les produits bio wallons à intégrer dans mes menus

Vous pouvez trouver une grande diversité de produits à valoriser dans vos menus :



Une grande diversité de viande :

- Près de deux-tiers des fermes bio wallonnes élèvent des animaux en bio
- Une grande diversité de races bovines (Angus, Salers, Limousin, Charolais, Blonde, Highland, Galloway, Aubrac, Blanc Bleu Mixte)
- De nombreuses coopératives sont capables de vous fournir en viande bio (bœuf, porc, poulet et agneau)

Une grande diversité de produits laitiers :

- Lait (cru, pasteurisé...), fromages frais et affinés, beurre, crème fraîche, maquée, desserts lactés (yaourts, crèmes, glaces...)
- Surtout disponibles en lait de vache, mais développement à petite échelle en lait de brebis, chèvre et bufflonne
- Plusieurs coopératives sont susceptibles de répondre à des demandes régulières



Des grandes cultures — produits bruts et transformés :

- Beaucoup de types de céréales sont cultivés en Wallonie (froment, épeautre, quinoa...), et on retrouve énormément de produits transformés comme des farines, des biscuits, des pâtes bio wallonnes
- La culture de légumineuses est en plein essor et on peut retrouver des lentilles (verte, blonde, corail), du pois chiche...
- Huiles : colza, caméline, noix, chanvre, tournesol
- Pommes de terre, frites, chips

Des légumes et fruits

- Légumes plein champ : pois, haricots, carottes...
- Légumes maraîchers : tomates, salades, courges...
- Légumes surgelés
- Cultures sous serre non chauffée
- Des fruits de verger : principalement pommes et poires
- Jus de fruit



Des boissons

- Bières, vins, vins effervescents, alcools, ...
- Softs, kéfirs, Kombucha, ...

De nombreux produits de niche

- Morilles, miso, safran, bouillon cru, légumes lacto-fermentés, ...

Action 5 : m'approvisionner auprès des actrices et acteurs certifié·e·s bio

→ Vous pouvez faire appel aux producteur·rice·s et coopératives spécialisées qui livrent en direct les établissements HoReCa. **Avantages :**

- Moins d'intermédiaires, prix imbattables
- Se déplacent sans souci pour les gros volumes
- Certain·e·s producteur·rice·s se sont groupé·e·s en coopératives par type de produits ou filière. Cela vous permet de cibler plus facilement ce que vous aimeriez passer en Bio, et y aller pas à pas

→ Vous pouvez aussi vous adresser aux coopératives qui présentent une large gamme de produits ou aux grossistes spécialisés bio.

→ La plupart des grossistes classiques disposent d'une gamme bio. **Précisez-leur que vous voulez leur offre belge et bio !**

Nous vous aidons gratuitement à revoir votre approvisionnement ! Envoyez-nous votre demande et recevez un listing des fournisseurs bio wallons de votre région adaptés à votre réalité : restauration@biowallonie.be

Nous répertorions sur notre site internet tous les établissements certifiés bio en Wallonie et à Bruxelles. Pour découvrir l'annuaire "acteurs et actrices du Bio" (filtres disponibles pour chercher par type de produits, localité, ...), rendez-vous [sur notre site](#).



→ **Vous êtes soumis·e aux marchés publics ? Vous pouvez exiger des produits labellisés bio dans vos marchés publics en ajoutant des critères d'attribution spécifiques !**

Retrouvez tous les conseils et astuces pour durabiliser vos marchés publics sur le [Guide pour un marché public d'alimentation durable](#), réalisé par Manger Demain.



Action 6 : me faire certifier bio, en fonction de ma réalité de terrain

Les organismes de contrôle :

Pour communiquer sur vos produits bio à votre clientèle vous DEVEZ être certifié·e par un des quatre organismes de contrôle indépendants accrédités en Belgique¹⁰ :

→ Certisys – BE–BIO–01 :

Rue Joseph Bouché 57/3 – 5310 Bolinne
Tél : 081 60 03 77

info@certisys.eu

<https://www.certisys.eu/mon-activite/catering/>

→ TÜV NORD Integra – BE–BIO–02 :

Statiesstraat 164 – 2600 Berchem
(Bureau en Wallonie : Rue Nanon, 98 – 5000 Namur)
Tél : 03 287 37 60

bio_certification@tuv-nord.com

<https://www.tuv-nord.com/be/fr/certification/restaurant-cuisine-de-collectivite-catering/>

→ FoodChain ID – BE–BIO–03 :

Rue Hayeneux, 62 – 4040 Herstal
Tél : 04 240 75 00

certification.bio@foodchainid.com

<https://www.foodchainid.com/fr/certification/biologique/>

→ CertiOne – BE–BIO–06 :

Rue Rempache 13 – 5364 Hamois
Tél : 0470 77.55.91 ou 0476 836.606

bio@certione.be

<https://www.certione.be/bio/>



→ Que faire si mon établissement propose des produits bio préemballés ?

La vente de produits bio emballés est assimilée à une activité de détaillant. Elle peut être dispensée de contrôle à condition que le produit soit directement servi avec son emballage. Cela peut donc concerner la vente de boissons (bouteilles ou briques de jus par exemple), desserts (yaourts ou crèmes en pot, biscuits ou carrés de chocolat servis avec le café). **Il faut que la clientèle ait directement accès à l'étiquette pour que l'établissement soit libre de communiquer sur ces produits sans devoir être certifié.** Attention, la vente de boissons au verre ou au fût n'est donc pas concernée par cette exception !



¹⁰ Pour plus d'information, suivez le lien vers notre site web sur lequel nous répertorions [les arrêtés ministériels bruxellois et wallon](#) qui régissent cette obligation légale.

Les systèmes de certification¹¹ :

 RESTAURANT BIO	 PLATS/MENUS BIO	 INGRÉDIENTS BIO	 ÉVÈNEMENTS BIO	 % D'ACHATS BIO
L'intégralité de votre activité est bio. Vous travaillez uniquement avec des produits biologiques (y compris les épices). Vous pouvez communiquer que votre restaurant est bio.	Certaines préparations sont réalisées entièrement avec des ingrédients biologiques (désolidarisation dans le temps ou l'espace, +espaces de stockage distincts). Vous communiquez clairement quels menus/plats sont bio.	Vous vous engagez à acheter certains ingrédients uniquement en bio (engagement min. de 12 mois). Aucun équivalent conventionnel ne peut se trouver dans votre stock. Vous communiquez clairement quels ingrédients sont biologiques.	Vous voulez ponctuellement mettre à l'honneur le bio pour un festival, mariage, salon... Lors de cet événement, vous devez respecter la règle du 100% bio à Bruxelles ou celle plats/menus bio en Wallonie. Vous communiquez clairement sur le bio uniquement durant l'évènement.	<i>UNIQUEMENT POSSIBLE À BRUXELLES</i> Vous vous engagez à acheter min. 15% en valeur d'achat de denrées bio. Vous communiquez votre pourcentage moyen annuel d'achat en bio (sous forme de chiffres et en aucun cas d'ingrédients).



➔ **Le coût de certification** : Il varie selon le type choisi et le chiffre d'affaires annuel. Il s'élève entre 400 et 2.100 euros par an.

Les étapes de certification :

- ➔ Choisissez un organisme de contrôle et notifiez votre activité bio auprès de l'administration publique.
 - ➔ Endéans les 30 jours, une première visite est fixée pour vous expliquer les démarches à mettre en oeuvre.
 - ➔ Une fois votre dossier en ordre, un rapport est présenté au service de certification qui prend une décision en toute indépendance.
 - ➔ Le cas échéant, le certificat obtenu est valable 1 an et détaille la liste des ingrédients, les plats/menus ou le pourcentage d'achats bio.
- !** La certification par événement n'est valide que pour la période de l'évènement concerné.
- ➔ Comme toute structure certifiée bio, vous serez sujet à un contrôle annuel et de potentiels contrôles inopinés.



➔ **Pas de promotion sans certification ! Que ce soit sur vos menus, votre site, vos devantures, vos ardoises, vos réseaux sociaux ...**

En Région wallonne ou bruxelloise, toute structure Horeca désireuse de promouvoir sa démarche bio en l'indiquant clairement dans sa communication (qu'importe le support ou le format) doit être préalablement certifiée pour ce faire.

11. Rendez-vous sur [la chaîne YouTube de Biowallonie](#) où nous avons publié un webinaire consacré à la réglementation bio en restauration. Nous y détaillons chaque système de certification.

Faites appel à nos services gratuits !

Biowallonie vous aide GRATUITEMENT : formations pratiques et thématiques autour du Bio; visites de terrain; découverte d'une filière; sensibilisation sur les plus-values du Bio; accompagnement sur mesure (démarches de recherche de fournisseurs de produits bio wallons, de certification de votre établissement, ...); ... **N'hésitez pas à nous exposer vos besoins !**

CONTACT



Biowallonie ASBL – Pôle Alimentation durable

www.biowallonie.be

restauration@biowallonie.be

+32 (0) 474 38 11 24



PLAN BIO 2030

Avec le soutien de la



Wallonie

