



FICHE OUTIL



Comment introduire du **Bio**
dans ma **cantine** ? édition 01/2025

Introduction

Vous êtes une **cuisine de collectivité** ? 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 collective est très variable et très dépendant du contexte. Si, bien souvent, on le réduit au coût des denrées alimentaires, il importe de rappeler les coûts annexes liés au personnel, au fonctionnement (énergie) et aux investissements (bâtiment, équipement...).

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.

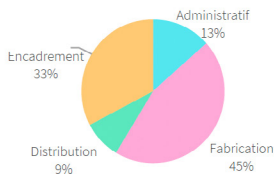
Une étude réalisée en France analyse la répartition des coûts d'un repas scolaire (primaire et maternel) et conclut à la décomposition schématisée à la page suivante de cette fiche-outil.



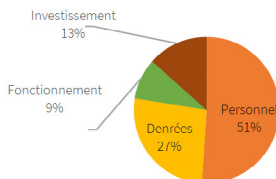
Ce type de données n'existe pas sur notre territoire, mais d'après l'expérience de Biowallonie et grâce à la consultation de plusieurs gestionnaires de collectivités en Belgique, nous pouvons considérer que ces proportions (pas les valeurs absolues) collent également à notre réalité.¹

1. Nature et Progrès a toutefois récemment publié une [étude sur l'accessibilité du bio via la restauration collective \(Novembre 2024\)](#)

Répartition du coût comptable du repas scolaire par étape



Répartition du coût comptable du repas scolaire par poste



Répartition du coût comptable du repas scolaire pour 200 repas en primaire, 20 repas pour les adultes dont 15 encadrant·e·s en cuisine sur place (ADEME, 2023)

Sur base de ce scénario et en prenant en compte que les cantines françaises utilisent déjà en moyenne 6,6% de produits bio (Agence Bio 2021), augmenter cette part pour atteindre 25% aurait un coût supplémentaire de 0,12 euros par repas, soit seulement 1,4% du coût total. De la même manière, pour atteindre 50% de produits bio, le surcoût calculé s'élèverait à peine à 0,31 euros par repas soit 3,7% du coût total. Dans ce contexte précis, acheter la moitié des denrées alimentaires en bio reviendrait à un budget supplémentaire annuel de 46 euros par enfant.²

Coût	8,33 €		
Administratif	1,12 €	personnel	0,78 €
		fonctionnement	0,34 €
Fabrication	3,77 €	denrées	2,21 € !
		personnel	0,74 €
		investissement	0,50 €
		fonctionnement	0,31 €
Distribution	0,72 €	investissement	0,62 €
		fonctionnement	0,10 €
Encadrement	2,73 €	personnel	2,73 €

Les chiffres présentés ci-dessus montrent que la restauration collective peut être un acteur-clé pour valoriser les productions bio locales, avec un surcoût minime, contrairement aux croyances largement présentes dans le secteur.



- ➔ Quel est le coût-denrée moyen de ma cantine ?³
- ➔ Quels sont mes coûts annexes ?
- ➔ Quelle est la marge dont je dispose pour m'approvisionner en bio ?

2. BASIC et CITEZIA : "Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ? Rapport final." (octobre 2023)

Pour aller plus loin : lire les articles complets dans [l'itinéraires BIO n°67, pp.32-34](#) et [l'itinéraires BIO n°80, pp.49-50](#)

3. Utilisez [l'outil calculateur de Coduco](#) !

Action 2 : mettre en place d'autres pratiques durables

L'introduction de produits bio sans aucun autre changement dans la cantine 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.



Les chiffres fournis dans l'Action 1 ne tiennent d'ailleurs pas compte de ces autres actions qui peuvent avoir un impact bénéfique sur le budget de la cantine.⁴ Voici les pratiques durables qu'il est utile de développer en parallèle :

➔ **Réduire le gaspillage alimentaire**⁵ estimé en moyenne à 30% dans les collectivités ! Toute denrée jetée engendre une perte économique qui aurait pu être évitée. Bien entendu, le zéro gaspi est impossible en collectivité, mais de nombreuses actions peuvent aider à le diminuer.

➔ **Respecter la saisonnalité et acheter local**⁶ : 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 diminuerez par la même occasion votre empreinte carbone liée au transport, aux conditions de production (serres chauffées), au stockage... !

➔ **Introduire des repas végétariens et équilibrés**⁷ notamment avec des légumineuses dont le coût est faible. Cela permet également de faire découvrir de nouveaux plats, de nouvelles saveurs et apprendre de nouvelles techniques en cuisine.



4. Biowallonie organise chaque année un concours culinaire avec un garde-manger 100% bio, retrouvez tous les apprentissages sur [la page web dédiée à l'évènement](#) sur le site de Biowallonie.

5. [Guide pratique de mesure du gaspillage en collectivité](#)

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

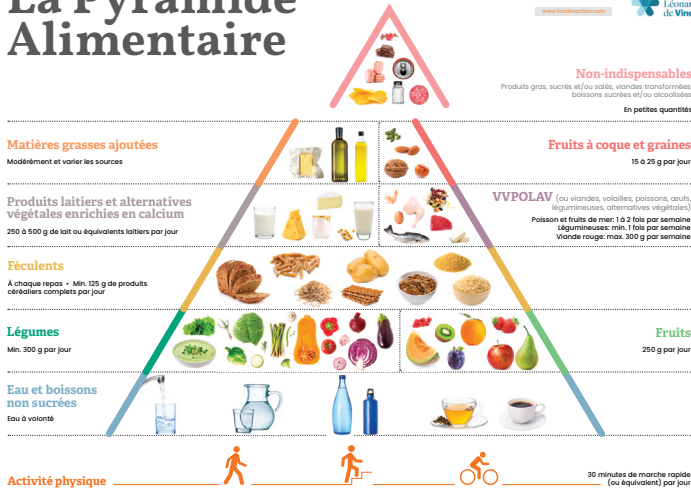
7. Astuce : commencez par des préparations mixtes pour diminuer petit à petit le grammage en viande. N'hésitez pas à vous adresser au pôle Alimentation Durable de Biowallonie pour des formations pratiques où sont proposées des recettes gourmandes adaptées aux collectivités.

➔ Réviser les fréquences et grammages sur base des recommandations nutritionnelles officielles.⁸

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

La Pyramide Alimentaire

Food in action Avec la collaboration de LA HAUTE ÉCOLE LÉONARDO DE VINCI Haute École Léonard de Vinci



➔ **Revoir mes circuits d'approvisionnement** : plus on raccourcit la chaîne, plus on paie le prix juste au producteur 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 permet en outre de soutenir l'économie locale.

N'oubliez pas de communiquer et expliquer à vos convives les démarches durables en place, via votre menu, des affichages ou campagnes de sensibilisation spécifiques⁹. Cela permettra de valoriser et motiver vos équipes et d'augmenter l'adhésion au projet.



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

8. Office de la Naissance et de l'Enfance : "[Chouette, on passe à table!](#)"; Fédération Wallonie-Bruxelles : "[Modèle de Cahier spécial des charges – Marché public de services portant sur la fourniture de repas sains, équilibrés et durables dans les collectivités, y compris les écoles](#)" (2022);

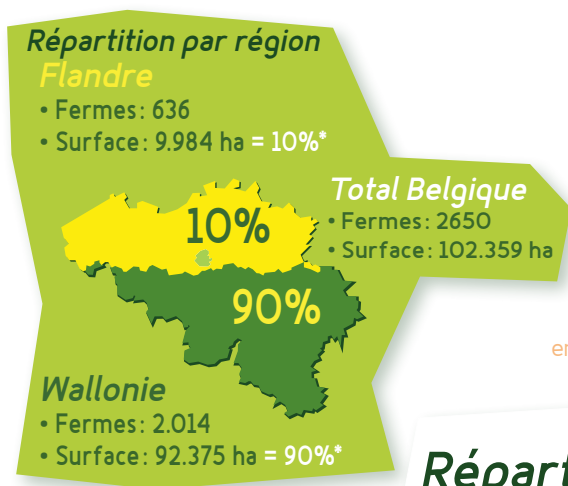
PWNS-A : Plan Wallon en Nutrition Santé et bien-être des Aînés : "[Guide pour l'élaboration de menus équilibrés, variés et adaptés à destination des MR / MRS](#)".

9. Attention, pour communiquer sur les produits bio, il faut être certifié (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 facilement¹⁰.

Les fermes et surfaces certifiées bio en Belgique :



* Sur les 102.359 hectares certifiés bio en Belgique, 90% se trouvent en Wallonie et 10% en Flandre.

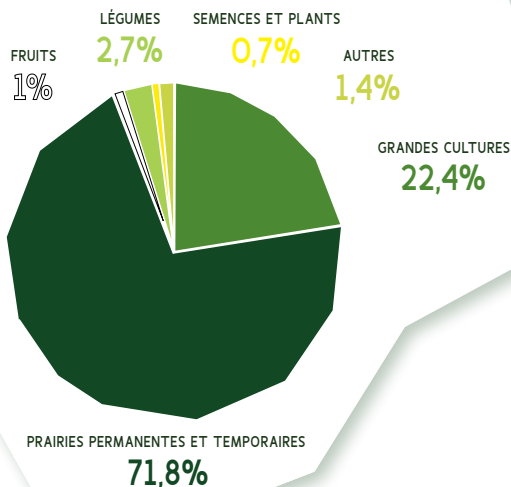
En Région Wallonne :

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), **1 ha sur 8 est bio en Wallonie**. Les surfaces bio wallonnes se répartissent comme suit :

Répartition des surfaces bio

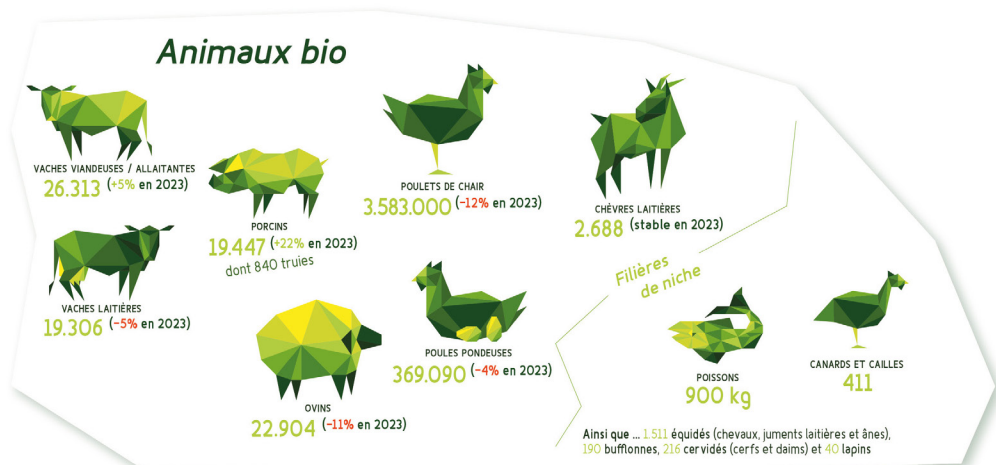
Sur base des 92.375 ha de SAU bio en Wallonie



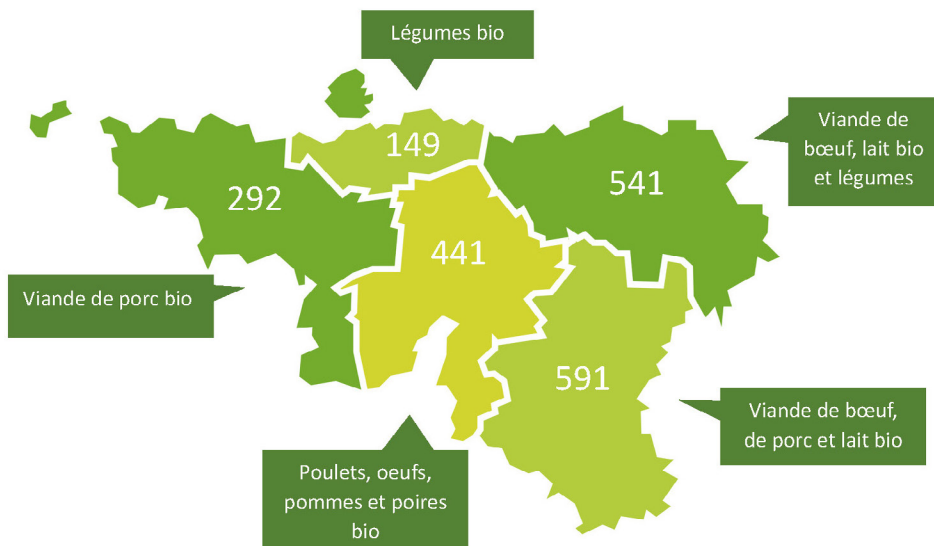
10. Les chiffres mentionnés sont ceux de 2023, publiés en mai 2024.

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, 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 :

- 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
- Pommes de terre, frites, chips

Des légumes

- Légumes plein champ : pois, haricots, carottes...
- Légumes maraîchers : tomates, salades, courges...
- Légumes surgelés
- Cultures sous serre non chauffée
- Soupes et autres préparations



Des fruits

- Des fruits de verger : principalement pommes et poires
- Jus de fruit

Action 5 : m'approvisionner auprès des actrices et acteurs certifiés bio

→ Vous pouvez faire appel aux producteur·rice·s et coopératives spécialisées qui livrent en direct les collectivités. **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 types de produits ou filières. 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 !**

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

Que ce soit sur vos menus, votre site, vos devantures, ardoises, réseaux sociaux...

Les organismes de contrôle :

Pour communiquer sur vos produits bio à votre clientèle vous DEVEZ être certifié par un des trois organismes de contrôle indépendants accrédités en Belgique¹¹ :

→ 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 :

Statiestraat 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/>








→ Que faire si ma cantine 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 individuels dans leur emballage...). Il faut que les convives aient directement accès à l'étiquette pour que l'établissement soit libre de communiquer sur ces produits sans devoir être certifié.



11. Pour plus d'information, suivez les liens vers les arrêtés ministériels [bruxellois](#) et [wallon](#) qui régissent cette obligation légale.

Les systèmes de certification :

 RESTAURANT 100% 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 réalisez des préparations bio lors d'événements ponctuels (festival, mariage, salon, semaine bio...). Pour vous certifier, vous respectez la règle du 100% bio lors de cet événement. Vous communiquez clairement sur le bio uniquement durant l'événement.	<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.
- 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'événement concerné.
- Comme toute structure certifiée bio, vous serez sujet à un contrôle annuel et de potentiels contrôles inopinés

Exception à la certification :

La vente de boissons bio en restauration (vin, limonade, kombucha, bière, jus etc.) 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 ne concerne donc pas la vente de boissons au fût ou au verre. Il faut que la clientèle ait directement accès à l'étiquette pour que l'établissement soit libre de communiquer sur les boissons bio sans devoir être certifié. Profitez-en !



→ Pas de promotion sans certification !

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.

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



BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain
HORECA



PLAN BIO 2030

Avec le soutien de la



Wallonie