



Charte pour la restauration Bio Cuisine

Document complémentaire au contrat d'utilisation de la marque

Janvier 2026

Les utilisateurs de la marque Bio Suisse dans le domaine de la restauration s'engagent à proposer une cuisine naturelle, régionale et de saison, se distinguant par une part définie de produits et de matières premières biologiques.

L'offre est complétée, dans la mesure du possible, par des produits issus d'une production équitable, respectueuse de l'environnement et socialement responsable.

Principes de la durabilité

- Proposer une cuisine naturelle, régionale et de saison intégrant une part de produits biologiques conforme au niveau requis
- Privilégier les produits Bourgeon d'origine suisse
- Préparer des plats de préférence fraîchement préparés, selon des procédés de cuissons douces
- Concevoir des menus actuels, s'inscrivant sur des principes de durabilité.
- L'entreprise met en place des mesures visant à prévenir le gaspillage alimentaire et favorise l'utilisation de vaisselle et de contenants réutilisables, (lorsque cela est applicable), y compris pour la vente à l'emporter.

Programme d'initiation

Les partenaires restaurateurs suivent un programme d'initiation. Celui-ci comprend notamment :

- Les principes de l'agriculture biologique
- La planification des menus intégrant des produits biologiques
- Les méthodes de transformations douces
- Les objets, matériaux et emballages
- Les règles de déclaration et d'étiquetage
- La mise en œuvre pratique du modèle de restauration Bio Suisse

Formation continue

Les partenaires restaurateurs organisent au minimum une fois par an, au sein de leur établissement une formation continue issue du programme reconnu par Bio Suisse.

Protection contre la tromperie

Le modèle de restauration Bio Suisse repose sur des valeurs moyennes d'achats de marchandises. Il convient de s'assurer que des produits bio soient présentés sur la carte et proposés chaque jour aux clients. A cette fin, les partenaires restaurateurs définissent cinq ingrédients de leur choix issus des catégories de produits listés ci-dessous, qui doivent être en permanence disponibles en qualité Bourgeon suisse. Ces ingrédients doivent appartenir au minimum à trois catégories différentes.

- | | | |
|-------------------------|---|---|
| • Fruits | • Céréales et pseudo-céréales | • Boissons (alcoolisées et non alcoolisées) |
| • Légumes | • Légumineuses et fruits à coque | • Herbes aromatiques & épices |
| • Pommes de terre | • Produits de boulangerie et pâtisserie | • Huiles et graisses |
| • Viande & volaille | • Confiserie | |
| • Poissons et crustacés | | |
| • Substituts de viande | | |
| • Produits laitiers | | |
| • Œufs | | |

Ingrédients non autorisés

Sont strictement interdits:

Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34 · CH-4052 Bâle
Tél. 061 204 66 66
www.bio-suisse.ch · bio@bio-suisse.ch



- Les matières premières et produits génétiquement modifiés
- Les poissons non classés «À privilégier» (vert) ou «Second choix» (orange) selon le guide du WWF
- La volaille élevée en cage, y compris les œufs
- La viande issue d'espèces exotiques et/ou menacéesⁱ
- La viande et œufs de canards, d'oies et de cailles dont l'origine en élevage en plein air respectueux du bien-être animal ne peut être prouvée
- Les cuisses de grenouilles
- Le foie gras et produits dérivés

Lieu, date:

Signature de l'entreprise

ⁱ Par exemple crocodile, serpent, baleine, requin, tortue, homard, etc.