

BIO SUISSE

UTILISATION DE LA MARQUE DANS LA RESTAURATION

MISE À JOUR: JUILLET 2022

NOM ET LOGO

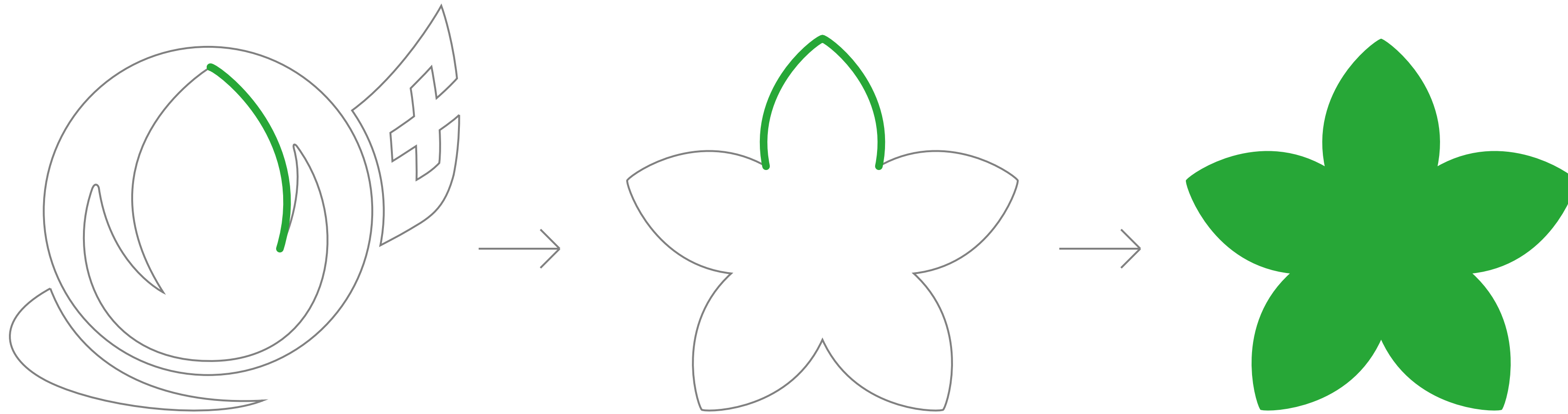
Les entreprises de restauration
sont légitimées par Bio Suisse
sous le nom de «Bio Cuisine».



BIOCUISINE

CLASSIFICATION

Les labels Bio Cuisine sont attribués en trois classes, qui se distinguent chacune visuellement par le nombre d'étoiles.



CLASSIFICATION



BIOCUISINE

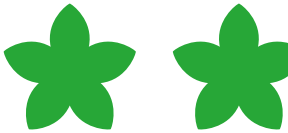


BIO CUISINE *

ICI, 30 À 60 % DES PRODUITS UTILISÉS
SONT CERTIFIÉS BIO.



BIOCUISINE



BIO CUISINE **

ICI, 60 À 90 % DES PRODUITS UTILISÉS
SONT CERTIFIÉS BIO.



BIOCUISINE



BIO CUISINE ***

ICI, 60 À 90 % DES PRODUITS UTILISÉS
SONT CERTIFIÉS BIO.

HIÉRARCHIE DE L'INFORMATION

Selon le contexte, le logo peut être complété ou expliqué par différents commentaires.
 Dans un premier temps, nous distinguons ici trois niveaux différents de hiérarchie de l'information.

MONTAGE EN CASCADE	30-60 %	60-90 %	90-100 %
CLASSE 1	<p>BIO CUISINE *</p> <p>ICI, 30 À 60 % DES PRODUITS UTILISÉS SONT CERTIFIÉS BIO.</p>	<p>BIO CUISINE **</p> <p>ICI, 60 À 90 % DES PRODUITS UTILISÉS SONT CERTIFIÉS BIO.</p>	<p>BIO CUISINE ***</p> <p>ICI, 90 À 100 % DES PRODUITS UTILISÉS SONT CERTIFIÉS BIO.</p>
CLASSE 2	<p>Dans cette cuisine on utilise au minimum 30% de produits certifiés bio. Au moins 20% de tous les produits portent le Bourgeon Bio.</p>	<p>Dans cette cuisine on utilise au minimum 60% de produits certifiés bio. Au moins 40% de tous les produits portent le bourgeon Bio.</p>	<p>Dans cette cuisine on utilise au minimum 90% de produits certifiés bio. Au moins 60% de tous les produits portent le bourgeon Bio.</p>
CLASSE 3+	<p><i>Contenus possibles:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Informations sur Bio Suisse - Informations sur la certification des produits/ explication concrète de la distinction entre bio et Bourgeon - Informations sur le restaurant (concept, matières premières, personnel) Propositions de recettes 	<p><i>Contenus possibles:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Informations sur Bio Suisse - Informations sur la certification des produits/ explication concrète de la distinction entre bio et Bourgeon - Informations sur le restaurant (concept, matières premières, personnel) Propositions de recettes 	<p><i>Contenus possibles:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Informations sur Bio Suisse - Informations sur la certification des produits/ explication concrète de la distinction entre bio et Bourgeon - Informations sur le restaurant (concept, matières premières, personnel) Propositions de recettes

EXEMPLES: CLASSE 1



EXEMPLES: CLASSE 2

