

GUIDE DES EXIGENCES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE



**ALPES
CONTRÔLES**
Certification

**LA
RESTAURATION**

Les activités de restauration n'entrent pas dans le champ d'application du règlement européen n° 834/2007 pour les produits biologiques, mais des règles nationales peuvent être mises en place.

Le cahier des charges national pour la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique est entré en application en octobre 2012.

Il est obligatoire pour les restaurants* qui communiquent sur le caractère biologique des ingrédients, plats ou menus.

Les règles de communication dépendent du niveau d'engagement. Le restaurant devra identifier chaque ingrédient et/ou chaque plat produit selon les règles de l'agriculture biologique, afin d'en faciliter la lisibilité pour le consommateur.



Cette certification permet de garantir une communication loyale sur les produits biologiques en restauration. Elle permet également de reconnaître l'effort de différenciation des restaurants engagés et de garantir la confiance des consommateurs dans le bio.

QUI EST CONCERNE PAR LE CAHIER DES CHARGES ?

Le cahier des charges concerne les opérateurs :

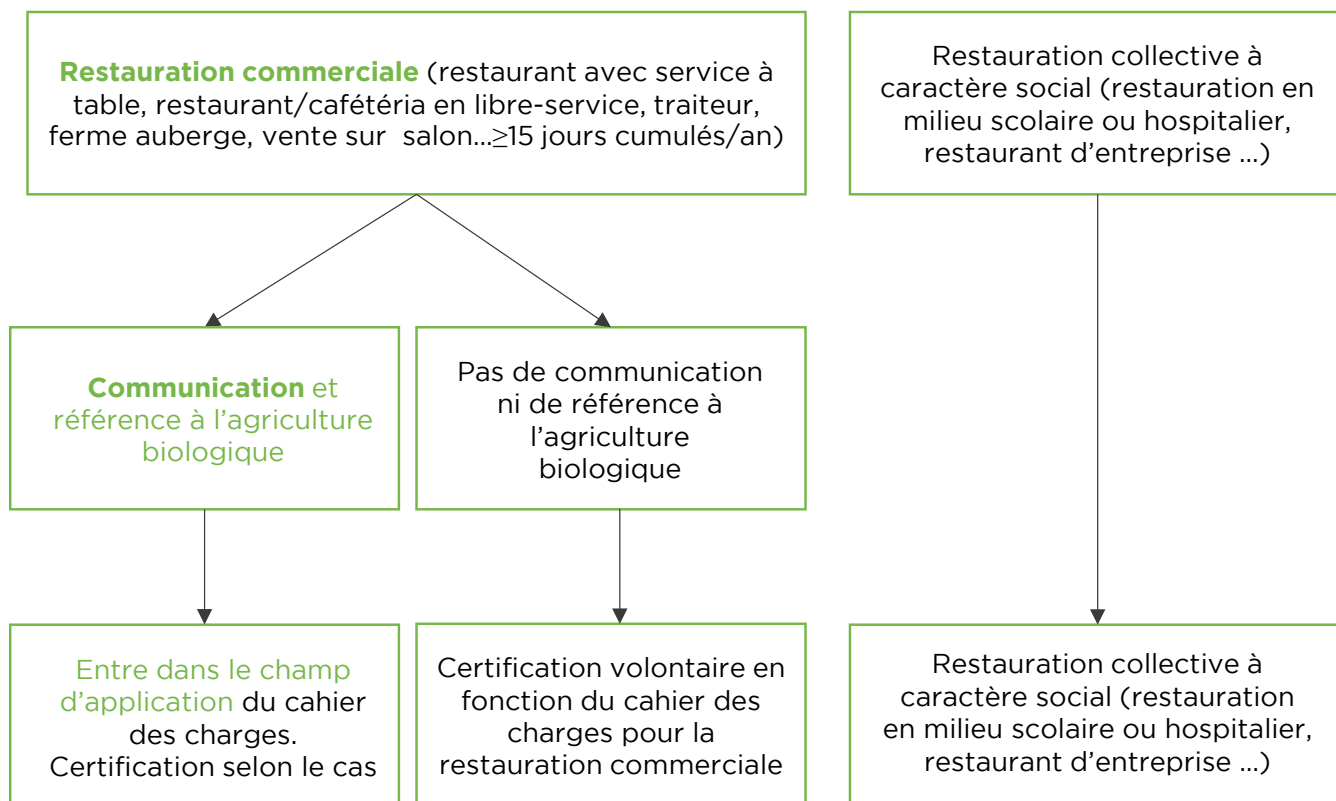
- qui préparent et distribuent directement aux consommateurs des denrées prêtes à être consommées sur place ou à emporter. Les automates réalisant une transformation ou une préparation sont concernés.
- qui souhaitent faire référence à l'agriculture biologique pour tout ou partie de ces denrées alimentaires.
- dont l'activité concerne plus de 15 jours cumulés par an.

Il ne concerne pas :

- Les opérateurs proposant uniquement du café
- Les hôtels proposant des petits déjeuners bio et qui relèvent du code NAF 55



*Les opérateurs de la restauration exerçant une activité, principale ou secondaire, relevant du code NAF 56 (restauration traditionnelle, cafétéria, self-services, restauration rapide, services des traiteurs...)



Le cahier des charges concerne les restaurateurs qui communiquent sur le caractère biologique.

Il prévoit trois niveaux d'engagement, dont deux sont concernés par la certification du mode de production biologique, c'est-à-dire qu'un organisme de certification doit contrôler le respect des exigences du cahier des charges.

	cas 1 Utilisation d'ingrédients ou denrées biologiques (plats mixtes bio/non bio)	cas 2 Plats ou menus biologiques	cas 3 Carte 100% biologique
Notification à l'Agence Bio	Obligatoire (sauf si activité ≤ 15 jours/an)		
Certification par un organisme indépendant	Démarche volontaire	Certification Obligatoire (sauf si activité ≤ 15 jours/an)	

QUELLES SONT LES PRINCIPALES EXIGENCES du cahier des charges ?

Ci-dessous, une synthèse des exigences pour chaque cas

	cas 1	cas 2	cas 3
Règle de production			
Détention de produits identiques bio/non bio non distinguables	Interdite	Interdite sauf système de stockage et gestion spécifique validé par organisme de contrôle	Non concerné
Détention d'un certificat valide pour les denrées achetées	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire
Mention sur factures, BL et étiquetage faisant référence à l'AB	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire
Additifs	Non concerné	Réduire additifs et ingrédients non bio à fonction technologique	
Méthodes de transformation	Non concerné	Utilisation des méthodes biologiques, mécaniques ou physiques dans la transformation	
OGM, rayon ionisant	Non concerné	OGM interdits / Traitement ionisant interdit	
Composition	Non concerné	Plat bio =95%(en poids)d'ingrédients agricole biologiques Additifs et auxiliaires autorisés à l'annexe VIII A et B du RCE 889/2008, et arômes naturels	
	Non concerné	Non concerné	Ingrédients non disponibles sur le marché dans la limite de 5% en poids du plat si preuve de non-disponibilité
	Non concerné	Non concerné	Boissons spiritueuses et sodas non disponibles en AB sont mentionnés sur la carte
Communication	Termes bio/biologique en lien direct avec l'ingrédient concerné	Termes bio/biologique en lien direct avec le plat/menu concerné	
Notification	Notification obligatoire auprès de l'agence bio	Notification obligatoire auprès de l'agence bio comportant les coordonnées de l'organisme certificateur	
Obligations déclaratives	Non concerné	Justificatifs du caractère bio des ingrédients/denrées conservés entre 2 contrôles et au minimum 3 ans	
	Non concerné	Tenue de registre des denrées (entrées bio/non bio, sorties bio/non bio, non disponibilité...)	Tenue de registre des denrées : l'archivage des factures pouvant faire office de registre dans le cas 3
	Non concerné	Tenue de fiches recettes quantifiées pour les plats certifiés	
Fréquence de contrôle des structures d'achat et laboratoires	Inconnue (Répression des fraudes)	1 contrôle par an	
Fréquence contrôle restaurants indépendants ou chaînes(1) sans centralisation des recettes	Inconnue (Répression des fraudes)	1 contrôle tous les 3 ans minimum, augmenté en fonction du risque	1 contrôle par an minimum, augmenté en fonction du risque

(1) La fréquence des contrôles des chaînes avec/sans centralisation des recettes varie en fonction du nombre de sites (nous contacter)

- Pour les fermes auberges, une synergie des contrôles avec l'exploitation est possible.
- Les contrôles pour les chaînes de traiteur sont similaires à ceux des chaînes de restaurant.

DEROULEMENT DE LA CERTIFICATION

Le processus de certification se divise en trois grandes phases :

- l'engagement auprès d'un organisme de certification et la notification auprès de l'Agence Bio
- le contrôle de la conformité au cahier des charges et la décision du comité de certification
- le suivi et le renouvellement de la certification.



Besoin d'informations complémentaires ?

Toute notre équipe est à votre écoute et vous accompagne dans votre certification en agriculture biologique.

Alpes Contrôles Certification

3 bis impasse des prairies

P.A.E les Glaisins

Annecy-le-Vieux

74940 Annecy

certification@alpes-contrôles.fr

04.50.64.99.56

