

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.

La version modifiée du cahier des charges national pour la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique est entrée en application au 01 janvier 2020.

Il est obligatoire pour les restaurants indépendants* et chaînes de restauration qui communiquent sur le caractère biologique des ingrédients, plats ou menus ou enseigne.



Les règles de communication dépendent de la nature de l'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 :

- Simplifier l'accès à la certification pour des restaurants utilisant majoritairement des produits bio ;
- Clarifier pour les consommateurs les conditions d'utilisation du logo AB et le concept de restauration bio.

QUI EST CONCERNE PAR LE CAHIER DES CHARGES ?

Le cahier des charges concerne les opérateurs :

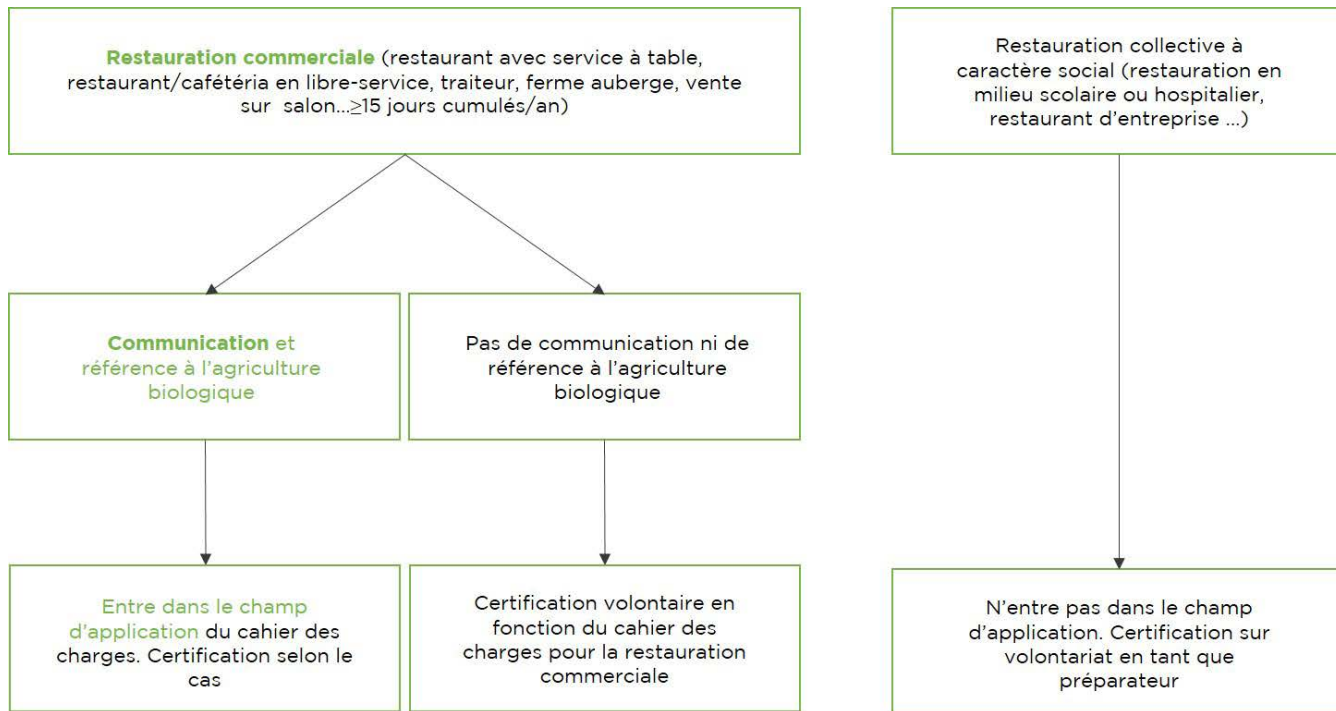
- qui préparent et/ou distribuent directement aux consommateurs des denrées prêtes à être consommées sur place ou à emporter. Les automates réalisant une transformation ou une préparation sont concernés.
- qui souhaitent faire référence à l'agriculture biologique pour tout ou partie des ingrédients et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

Il ne concerne pas :

- Les opérateurs proposant uniquement des produits emballés
- La restauration collective à caractère social.



**Les opérateurs de la restauration exerçant une activité, principale ou secondaire, relevant du code NAF 55 et 56 (restauration traditionnelle, cafétéria, self-services, restauration rapide, services des traiteurs, hébergement avec restauration...)*



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

Il prévoit 2 natures d'engagement :

	Certification QUANTITÉ			Certification PLATS ET MENUS
Nature	% d'ingrédients ou denrées biologiques en valeur apprécié sur une base mensuelle des achats de denrées alimentaires et d'ingrédients agricoles biologiques y compris les boissons			Plats ou menus biologiques
Catégorie	+50% (de 50 % à moins de 75 %)	+75% (de 75 % à moins de 95 %)	+95% au moins 95 %	
Notification à l'Agence Bio	Obligatoire (sauf si activité ≤ 15 jours/an)			
Certification par un organisme indépendant	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 nature

	PLATS ET MENUS	QUANTITE	
		+95% « restaurant biologique »	+50% et +75%
Règle de production	Un plat ou menu est biologique (exemple : les lasagnes biologiques)	Les restaurants sont certifiés en bio sur la base des «quantités produits» achetées	
Notification	Notification obligatoire auprès de l'agence bio comportant les coordonnées de l'organisme certificateur		
Obligations déclaratives	Tenue de fiches recettes quantifiées pour les plats certifiés	Indicateur mensuel de la valeur des quantités de denrées et ingrédients biologiques comparé à la totalité des produits achetés	
Détention de produits identiques bio/non bio non distinguables	Non détention simultanée (au niveau du restaurant) d'ingrédients/denrées similaires biologiques et non biologiques	Non détention simultanée (au niveau du restaurant) d'ingrédients/denrées similaires biologiques et non biologiques	Non détention simultanée (au niveau du restaurant) d'ingrédients/denrées similaires biologiques et non biologiques
Non présence simultanée (dans toute denrée servie) d'ingrédients identiques bio et non bio	Absence du même ingrédient en bio et non bio dans la recette	Absence du même ingrédient en bio et non bio dans la recette	Absence du même ingrédient en bio et non bio dans la recette
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	Additifs et auxiliaires autorisés à l'annexe VIII A et B du RCE 889/2008, et arômes naturels		
Méthodes de transformation	Utilisation des méthodes biologiques, mécaniques ou physiques dans la transformation		
OGM, rayon ionisant	OGM interdits / Traitement ionisant interdit		
Transport	Mesures prises (lors du transport et du stockage) pour prévenir tous risques de mélange		
Composition	Plat bio =95%(en poids) d'ingrédients agricole biologiques		
	Ingrédients non disponibles sur le marché dans la limite de 5% en poids du plat si preuve de non-disponibilité		

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

	PLATS ET MENUS	QUANTITE	
		+95% « restaurant biologique »	+50% et +75%
Flexibilité : non disponibilité temporaire exceptionnel à un ingrédient non bio	Information loyale du consommateur	Information à l'entrée du restaurant et de l'OC dans un délai maximal de 5 jours de la nature, de la quantité, de la durée et du motif	Information loyale du consommateur
Communication	Vérification de la conformité de la communication des supports présentés aux clients		
	-Les convives doivent toujours être informés en temps réel de la liste des ingrédients et denrées biologiques ou non biologiques mises en œuvre dans le restaurant		
Obligations déclaratives	Justificatifs du caractère bio des ingrédients/denrées conservés entre 2 contrôles et au minimum 2 ans		
	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	
Fréquence contrôle restaurants indépendants	1 contrôle par an minimum, augmenté de 10% par an en fonction du risque		
Fréquence de contrôle des chaînes sans standardisation des recettes	1 contrôle par an la structure d'achat et de la structure de référencement 1 contrôle par an de chaque restaurant augmenté de 10% par an en fonction du risque		
Fréquence de contrôle des chaînes avec standardisation des recettes	1 contrôle par an de la structure d'achat, de la structure de référencement, du laboratoire et de la plateforme de livraison le cas échéant + d'un nombre de restaurants calculé en fonction du nombre total de restaurants de la chaîne		

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