



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE,
DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE



Cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique

**HOMOLOGUE PAR L'ARRETE INTERMINISTÉRIEL du 28 novembre 2011
PARU AU JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE FRANCAISE du 10 décembre 2011**

DIRECTION GENERALE DES POLITIQUES AGRICOLE, AGROALIMENTAIRE ET DES TERRITOIRES

SOUS DIRECTION DE L'ORGANISATION ECONOMIQUE DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES ET DE L'EMPLOI
BUREAU DE LA GESTION DES SIGNES DE QUALITE ET DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

3, rue Barbet de Jouy - 75349 PARIS 07 SP

Téléphone : 01 49 55 49 55 ou 01 49 55 58 59

Télécopie : 01 49 55 50 56

Cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique

SOMMAIRE

7. Champ d'application	3
8. Définitions	3
9. Règles de production	4
Cas 1 : une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients sont biologiques <i>Exemple : pain bio, aubergines bio...</i>	
Cas 2 : un plat ou un menu est biologique <i>Exemple : lasagne bio, menu de saison bio</i>	
Cas 3 : l'ensemble des plats ou menus proposées aux consommateurs sont biologiques	
3.1 – Règles s'appliquant aux opérateurs du cas 1	
3.2 – Dispositions communes aux cas 2 et 3	
3.2.1. Principes s'appliquant aux plats biologiques	
3.2.2. Règles spécifiques de production s'appliquant aux plats biologiques	
3.3 – Dispositions spécifiques au cas 2	
3.4 – Dispositions spécifiques au cas 3	
10. Flexibilité	7
11. Règles de communication sur le lieu de consommation ou d'achat par le consommateur	7
5.1 – Opérateur proposant une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients biologiques	
5.2 – Opérateur proposant un ou plusieurs plats ou menus biologiques	
5.3 – Opérateur proposant l'ensemble des plats ou menus biologiques	
12. Dispositions en matière de contrôle	8
6.1 – La notification	
6.2 – Les organismes de contrôle	
6.3 – Obligation déclarative et tenue de registre particulier	
6.4 – Transport et stockage	
6.5 – Principaux points à contrôler	
6.6 – Fréquences de contrôle	
13. Documents justificatifs	10
Annexes	11



1. Champ d'application

Le présent cahier des charges concerne les opérations de la restauration définies comme activités principales ou secondaires relevant de la division 56 de la Nomenclature d'Activités Française (NAF) à l'exclusion des activités relevant du règlement (CE) n°834 / 2007. Au sein de cette division, le présent cahier des charges couvre les opérateurs :

- qui préparent et/ou distribuent directement aux consommateurs des denrées alimentaires prêtes à être consommées, sur place ou à emporter, y compris lorsque tout ou partie de la préparation de ces denrées n'est pas réalisée sur le lieu de vente. Les automates réalisant une transformation ou une préparation sont concernés par le présent cahier des charges ;
- qui souhaitent faire référence à l'agriculture biologique pour tout ou partie de ces denrées alimentaires ;
- et qui ne relèvent pas du secteur de la restauration collective à caractère social (cantines scolaires, restaurants universitaires, restaurants d'entreprises, de prisons, d'hôpitaux, de collectivités militaires ou religieuses...).

Les opérateurs ne proposant aux consommateurs que des produits préemballés présentés dans leur conditionnement d'origine et portant les mentions de conformité au mode de production biologique, ou pour lesquels l'offre en produits biologiques ne concerne que du café, ne sont pas concernés par le présent cahier des charges.

2. Définitions

« Ingrédient » : toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et qui est encore présente dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée.

Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire a été élaboré à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de cette denrée (article R-112-2 du code de la consommation) ;

« Denrée alimentaire » : toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, susceptible d'être ingéré par le consommateur (article 2 du Règlement (CE) n°178/2002) ;

« Plat » : combinaison de denrées alimentaires proposées ensemble au consommateur et ayant fait l'objet d'une transformation ou d'un assemblage avec d'autres denrées alimentaires par l'opérateur de restauration ;

« Menu » : ensemble de plats constituant un repas, incluant éventuellement des boissons

« Carte » : supports faisant la liste des denrées alimentaires, des plats et des menus proposés au consommateur ;

« Opérateur » : personne physique ou morale, concernée par le champ d'application défini au point 1. L'opérateur, tel qu'il est visé par le présent texte, renvoie, selon les circonstances, au site de restauration ou à un service central lorsqu'il y a organisation centralisée de la chaîne de restauration.



3. Règles de production

Les règles de production sont différenciées selon les trois catégories suivantes :

- **Cas 1** : une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients sont biologiques
Exemple : pain bio, aubergines bio, denrées non préparées par l'opérateur, réchauffées mais ni transformées ni assemblées à d'autres denrées (salade composée achetée telle quelle à un fournisseur, ratatouille déjà cuisinée...)
- **Cas 2** : un plat ou un menu est biologique
Exemple : lasagne bio, menu de saison bio
- **Cas 3** : l'ensemble des plats ou menus proposés aux consommateurs sont biologiques

3.1 –Dispositions s'appliquant aux opérateurs du cas 1

L'opérateur doit respecter les règles suivantes :

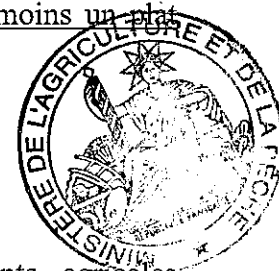
- Ne pas détenir sur une même période des ingrédients ou denrées alimentaires similaires à la fois biologiques et non biologiques, s'il n'est pas possible, pour les personnels comme pour les consommateurs, de les distinguer facilement. Cette règle s'applique au niveau des stocks, du lieu de mise en œuvre et du lieu de distribution des plats. Le mode de distinction doit pouvoir être porté à la connaissance des consommateurs par tout moyen approprié ;
- S'assurer que les ingrédients ou denrées alimentaires biologiques achetés bénéficient d'un certificat valide conforme au règlement (CE) n°834/2007 justifiant le caractère biologique de la denrée ou de l'ingrédient, ainsi que d'une référence à l'agriculture biologique et à son contrôle sur les bons de livraison, factures et étiquettes ;
- Pour les fournisseurs non soumis à contrôle (cas de certains distributeurs), l'opérateur doit s'assurer que les factures, bons de livraison et étiquetage font référence à l'agriculture biologique et à son contrôle pour les denrées concernées.

3.2 –Dispositions communes aux cas 2 et 3 (opérateur proposant au moins un plat biologique)

3.2.1 *Principes s'appliquant aux plats biologiques*

L'opérateur doit respecter les principes généraux suivants :

- Préparer des denrées alimentaires biologiques à partir d'ingrédients agricoles biologiques, sauf lorsque un ingrédient n'est pas disponible sur le marché sous une forme biologique ;
- Réduire l'utilisation des additifs alimentaires, des ingrédients non biologiques ayant des fonctions principalement technologiques ou organoleptiques, ainsi que des micronutriments et des auxiliaires technologiques, afin qu'il y soit recouru le moins possible et seulement lorsqu'il existe un besoin technologique essentiel ou à des fins nutritionnelles particulières ;
- Exclure les substances et méthodes de transformation susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature de la denrée ;
- Faire preuve de précaution lors de la transformation des denrées alimentaires, en utilisant de préférence des méthodes biologiques, mécaniques et physiques ;



- Avoir des pratiques culinaires qui respectent le caractère biologique des denrées et ne sont pas sources de confusion pour le personnel et le consommateur.

3.2.2 Règles spécifiques de production s'appliquant aux plats biologiques

Les denrées issues de la pêche ou de la chasse ne sont pas comptabilisées dans le calcul de la part des ingrédients d'origine agricole biologique.

Sur la base de l'étiquetage des ingrédients mis en œuvre, l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et de produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM dans les plats biologiques est interdite.

Le traitement par rayonnement ionisant des denrées alimentaires, ou des ingrédients utilisés dans les denrées alimentaires, entrant dans la composition des plats biologiques, est interdit sur la base de l'étiquetage.

Les plats biologiques doivent contenir au minimum 95% en poids d'ingrédients d'origine agricole biologique mis en œuvre, et doivent répondre aux conditions suivantes :

- le plat est constitué principalement à partir d'ingrédients d'origine agricole ; afin de déterminer si un plat est produit principalement à partir d'ingrédients d'origine agricole, l'eau et le sel de cuisine ajoutés ne sont pas pris en considération ;
- les additifs et les auxiliaires technologiques utilisés doivent figurer à l'annexe VIII A et B du règlement (CE) n° 889/2008 ;
- seuls les arômes dont l'agent aromatisant se compose exclusivement de préparations aromatisantes naturelles et/ou de substances aromatisantes naturelles, telles que définies dans le Règlement (CE) n°1334/2008, peuvent être utilisés ;
- un ingrédient biologique ne doit pas être présent dans une denrée alimentaire simultanément avec le même ingrédient non biologique ou issu de la production en conversion vers l'agriculture biologique.

Le recours aux substances et techniques qui permettent de rétablir les propriétés perdues au cours de la transformation et de l'entreposage des denrées alimentaires biologiques, de corriger les effets des fautes commises dans la transformation de ces denrées ou encore qui sont susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature de la denrée est interdit.

L'opérateur doit s'assurer que les denrées ou les ingrédients achetés pour lesquels il souhaite faire référence à l'agriculture biologique bénéficient d'un document valide conforme au règlement (CE) n° 834/2007 justifiant le caractère biologique de la denrée ou de l'ingrédient. Pour les fournisseurs non soumis à contrôle, l'opérateur doit s'assurer que les factures, les bons de livraison et les étiquetages font référence à l'agriculture biologique pour les denrées concernées.

3.3 Dispositions spécifiques au cas 2 (opérateur proposant un ou plusieurs plats ou menus biologiques)

Les menus valorisés en biologique doivent être constitués uniquement de plats ou denrées biologiques.



L'opérateur ne doit pas détenir sur une même période des ingrédients ou denrées alimentaires similaires à la fois biologiques et non biologiques, s'il n'est pas possible, pour les personnels comme pour les consommateurs, de les distinguer facilement. Cette règle s'applique au niveau des stocks, du lieu de mise en œuvre et du lieu de distribution des plats. Le mode de distinction doit pouvoir être porté à la connaissance des consommateurs par tout moyen approprié.

Toutefois, si l'opérateur met en place un système d'identification et de suivi des denrées concernées avec une séparation dans le temps ou dans l'espace de l'ensemble des étapes de la préparation et de la distribution de ses plats ou menus intégrant ces denrées ou ingrédients similaires, il peut détenir des ingrédients ou des denrées alimentaires similaires biologiques et non biologiques, à condition d'y avoir été autorisé au préalable par l'organisme de contrôle. Dans ce cas l'opérateur prend les mesures appropriées pour prévenir tous risques de mélange ou d'échange des denrées biologiques et non biologiques et pour garantir l'identification des denrées biologiques.

3.4 – Dispositions spécifiques au cas 3 (opérateur proposant l'ensemble des plats ou menus biologiques)

L'ensemble des ingrédients et des denrées alimentaires, y compris les boissons, du restaurant doit être biologiques, avec toutefois les tolérances suivantes :

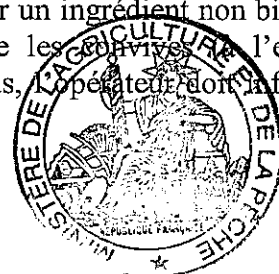
- Ingrédient non disponible sur le marché en agriculture biologique dans la limite de 5% en poids du plat biologique. L'opérateur dresse la liste des ingrédients agricoles non biologiques mis en œuvre, ainsi que les quantités et les dates de mise en œuvre de ces ingrédients. Il doit conserver la preuve de la non-disponibilité de ces ingrédients, et doit la tenir à disposition de l'organisme de contrôle agréé.
- Les boissons spiritueuses et les sodas non disponibles en agriculture biologique. Le caractère non-biologique des boissons concernées par cette tolérance doit apparaître explicitement sur la carte du restaurant.
- Les ingrédients et denrées alimentaires non couverts par la réglementation communautaire ou nationale relative à l'agriculture biologique (produits de la pêche et de la chasse, ...).

Jusqu'à la mise en place d'une réglementation concernant le vin biologique, les vins doivent être issus de raisins de l'agriculture biologique.

4. Flexibilité

La non-disponibilité temporaire à caractère exceptionnel d'une denrée ou d'un ingrédient concerné par la certification biologique conduit à une information loyale au consommateur par tout procédé approprié.

Toutefois, pour les opérateurs proposant une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients biologiques (cas 1) ou les opérateurs proposant un ou plusieurs plats ou menus biologiques (cas 2), si la non-disponibilité conduit à remettre en cause l'activité de l'établissement, la denrée ou l'ingrédient non disponible peut être remplacé(e) par un ingrédient non biologique, à condition d'en informer en temps réel de manière écrite les convives (l'entrée du restaurant, et soit dans la salle soit sur les cartes). Dans ce cas, l'opérateur doit informer en



temps réel et dans un délai maximal de cinq jours son organisme de contrôle de cette non-disponibilité, de sa durée, de la quantité concernée et du motif de la non-disponibilité.

5. Règles de communication sur le lieu de consommation ou d'achat par le consommateur

5.1 – Opérateur proposant un ou plusieurs ingrédients ou denrées biologiques

Les termes bio/biologique peuvent figurer sur les cartes, menus ou signalétiques, toujours en lien direct avec les ingrédients ou denrées concernés, de telle manière que cette présentation ne soit pas de nature à tromper le consommateur. Ces termes peuvent aussi figurer sur d'autres supports à l'intérieur ou en vitrine du restaurant, toujours en lien direct avec les ingrédients ou denrées concernés, et dans les mêmes couleur, format et style de caractère que ces ingrédients ou denrées et de manière à ne pas tromper le consommateur.

5.2 – Opérateur proposant un ou plusieurs plats ou menus biologiques

Les termes bio/biologique peuvent figurer sur les cartes, menus ou signalétiques, toujours en lien direct avec les plats ou menus concernés, de telle manière que cette présentation ne soit pas de nature à tromper le consommateur. Ces termes peuvent aussi figurer sur d'autres supports à l'intérieur ou en vitrine du restaurant, toujours en lien direct avec les plats ou menus concernés, et dans les mêmes couleur, format et style de caractère que ces plats ou menus et de manière à ne pas tromper le consommateur.

L'opérateur doit être en mesure de présenter le document justificatif, visé au point 7 ci-dessous, aux consommateurs.

5.3 – Opérateur proposant l'ensemble des denrées alimentaires biologiques

Les termes bio/biologique peuvent figurer sur les cartes et menus ainsi que sur tout support et dans la présentation générale du restaurant.-

Le caractère non biologique de certaines boissons, conformément au point 3.4, devra être porté à la connaissance du consommateur.

L'opérateur doit présenter systématiquement le document justificatif, visé au point 7 ci-dessous, aux consommateurs.

6. Dispositions en matière de contrôle

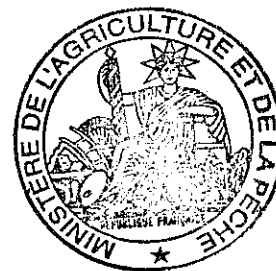
6.1 – Notification

Tout opérateur relevant du champ d'application du présent cahier des charges est tenu de notifier son activité auprès de l'Agence BIO.

Pour les opérateurs des cas 2 et 3, cette notification comporte les coordonnées de l'organisme de contrôle agréé choisi par l'opérateur pour effectuer la certification de son activité.

Lors de la notification, l'opérateur indique si, dans son activité, la référence à l'agriculture biologique pour laquelle il a souhaité obtenir une certification concerne :

- une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients rentrant dans la composition des denrées alimentaires proposées aux consommateurs (cas 1) ;



- un ou plusieurs plats ou menus (cas 2) ;
- l'ensemble des plats ou menus proposés aux consommateurs (cas 3).

Un opérateur peut faire évoluer le champ de sa certification. Pour cela, il doit présenter une nouvelle demande à son organisme de contrôle et modifier le champ pertinent de sa notification auprès de l'Agence BIO.



6.2 - Les organismes de contrôles

Les opérateurs des cas 2 et 3 sont tenus de faire certifier le respect du présent cahier des charges par un organisme de contrôle agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité pour la certification de produits biologiques.

6.3 – Obligations déclaratives et tenue de registres¹ particuliers

L'ensemble des documents justificatifs du caractère biologique des denrées ou ingrédients doivent être conservés par les opérateurs entre deux contrôles, et au minimum pendant une durée de trois ans.

L'opérateur doit tenir un registre des denrées de l'agriculture biologique achetées et mises en œuvre (nature des denrées ou ingrédients, identité des fournisseurs, quantité achetée et mise en œuvre, date de l'achat...), ce registre constituant le registre des entrées.

L'opérateur doit inscrire dans ce registre les cas de non disponibilité prévus à l'article 4, (ingrédient ou denrée concernée, quantité achetée et mise en œuvre, période d'utilisation, motif de la non disponibilité), s'il est concerné par cet article (cas 1 et 2).

L'opérateur concerné par l'article 3.2 doit inscrire dans ce registre les ingrédients d'origine agricole non biologiques entrant dans les plats valorisés en biologique (ingrédient ou denrée concernée, quantité achetée et mise en œuvre, période d'utilisation, et le cas échéant motif de la non disponibilité).

De plus, les opérateurs des cas 2 et 3 doivent tenir à jour les fiches recettes des plats pour lesquels ils souhaitent la certification : ingrédients et denrées mis en œuvre avec précision du caractère biologique ou non, quantités, méthodes d'élaboration.

Enfin, l'opérateur conserve le double des notes ou les enregistrements de caisse, distinguant les denrées biologiques, qui constituent le registre des sorties ainsi que les cartes ou menus entre deux contrôles, et au minimum pendant une durée de deux ans.

6.4 - Transport et stockage

Toute denrée alimentaire biologique non étiquetée qui fait l'objet d'un transport dans le cadre de la mise en œuvre du présent cahier des charges, est accompagnée d'un document fournissant les informations suivantes :

- des noms et adresses de l'opérateur destinataire et du fournisseur des denrées ;
- du nom de la denrée assorti d'une référence au mode de production biologique ;

¹ La préservation des documents nécessaires à la comptabilité matière peut tenir lieu de registre

- des noms ou des numéros de code des organismes de contrôle dont l'opérateur destinataire et le fournisseur dépendent et le cas échéant, de la marque d'identification du lot et permettant d'établir le lien entre le lot et les documents visés au paragraphe 6.3.

Les documents afférents à ces opérations de transport sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

Quand les opérations de transport ont lieu entre unités d'un même opérateur, chaque unité concernée est assimilée à un fournisseur ou un destinataire visé au présent article.

Par ailleurs l'opérateur prend les mesures appropriées lors du transport ou du stockage pour prévenir tous risques de mélange ou d'échange des denrées biologiques et non biologiques et pour garantir l'identification des denrées biologiques.

6.5 – Principaux points à contrôler

L'organisme de contrôle agréé doit contrôler le registre général des entrées, le registre spécifique des denrées ou ingrédients de l'agriculture biologique, et le registre des sorties, visés à l'article 6.3 ci-dessus. Il vérifie par ailleurs l'ensemble des documents justificatifs des ingrédients et denrées biologiques, ainsi que les documents de transport et les mesures visant à prévenir les risques de mélange ou d'échange des denrées biologiques et non biologiques, visés à l'article 6.4 ci-dessus.

Il doit vérifier soit l'absence de denrées similaires à celles relevant de l'agriculture biologique conformément à l'article 3.1 ou au deuxième paragraphe de l'article 3.3, soit l'ensemble du dispositif d'identification et de suivi mis en œuvre, conformément au troisième alinéa de l'article 3.3 ci-dessus.

L'organisme de contrôle agréé vérifie les fiches recettes des plats, et leur cohérence avec les registres visés à l'article 6.3 ci-dessus. Il contrôle aussi les cartes, menus, signalétiques et communication sur le lieu de consommation ou d'achat et s'assure de la cohérence entre les denrées biologiques en cuisine et l'offre proposée sur la carte.

Dans le cas des chaînes de restauration, les contrôles ont lieu au niveau approprié selon les points à contrôler (service central ou site de restauration).

6.6 - Exemptions

Les activités ponctuelles de restauration, liée notamment à des salons ou des actions de communication, qui sont exercées de manière limitée dans le temps, n'excédant pas un total de quinze jours cumulés par an, ne sont pas soumises aux obligations de notification et de contrôle du présent cahier des charges.

Les opérateurs relevant du cas 1 du présent cahier des charges sont exemptés du contrôle par un organisme agréé.

6.7 – Fréquences ou nombre de contrôle

L'annexe I fixe les fréquences minimales ou les nombres minimaux de contrôle. Ces fréquences ou nombres sont augmentées par des contrôles aléatoires ou au vu d'une analyse de risques.



Pour le cas des fermes auberges, une synergie avec le contrôle de l'exploitation pour la production biologique pourra être faite par l'organisme de contrôle.

Pour le cas des chaînes de traiteurs, la pression de contrôle à appliquer est celle définie pour les chaînes de restaurant.

Les critères à prendre en compte lors de l'analyse de risque sont notamment :

- La nature de l'engagement et l'organisation de l'opérateur (achats, fournisseurs, recettes, procédures de production) ;
- La fréquence sur l'année de la modification des denrées, ingrédients, plats ou menus biologiques ;
- La qualité du système d'identification et de suivi en cas de coexistence ;
- La qualité du plan d'autocontrôle mis en œuvre par l'opérateur ;
- L'existence d'une autre certification ;
- La qualité du système d'enregistrement des entrées/sorties.



7. Documents justificatifs

Les organismes de contrôle visés au point 6.2 fournissent des documents justificatifs à tout opérateur qui fait l'objet de leurs contrôles et remplit les exigences énoncées dans le présent cahier des charges. Les documents justificatifs doivent au moins permettre l'identification de l'opérateur et doivent indiquer la nature de l'engagement, et leur période de validité.

Les organismes de contrôles utilisent le modèle de document justificatif figurant en annexe à ce cahier des charges.

Dans le cas des chaînes de restaurants avec organisation centralisée, un document justificatif est établi au nom de la structure centrale pour une enseigne donnée, et comporte en annexe la liste des sites de restauration concernés.

ANNEXE I

Restaurant indépendant ou chaîne de restauration n’ayant aucune centralisation pour les recettes et les procédures d’élaboration des produits biologiques :

Cas	Achats centralisés (structure d’achats et plateformes communes) (le cas échéant)	Restaurant ou site de restauration
Cas 2	1 contrôle initial puis 1 contrôle par structure par an	1 contrôle initial puis 1 contrôle complet par restaurant ou par site tous les 3 ans
Cas 3	1 contrôle initial puis 1 contrôle par structure par an	1 contrôle initial puis 1 contrôle par restaurant ou par site par an

Chaîne de restauration (sites intégrés ou franchisés d’une même enseigne) avec structure d’achats commune, standardisation des recettes et des procédures, et, le cas échéant, préparation dans un laboratoire de production central.

Cas	Structure d’achats et plateformes	Laboratoire de production central	Restaurant / point de vente pourcentage de sites de restauration contrôlés par an selon la taille de la chaîne	
			Nombre total de sites de restauration	Pourcentage de sites contrôlés chaque année
Cas 2	1 contrôle initial 1 contrôle complet par structure par an	1 contrôle initial 1 contrôle complet par structure par an	Inférieur ou égal à 20	33 %
			De 21 à 40	25 %
			De 41 à 80	20 %
			De 81 à 160	15 %
			161 et plus	10 %
Cas 3	1 contrôle initial 1 contrôle complet par structure par an	1 contrôle initial 1 contrôle par laboratoire par an	Moins de 20	100 %
			21 et plus	50 %

Les structures d’achats visées ici ne sont pas des centrales d’achats relevant de la certification au titre du Règlement (CE) n° 834/2007.



ANNEXE II

Modèle de document justificatif à fournir à l'opérateur conformément au point 7

Document justificatif à fournir à l'opérateur conformément au point 7 du cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en Agriculture Biologique	
Numéro du document:	
Nom et adresse de l'opérateur:	Nom, adresse et numéro de code de l'autorité/organisme de contrôle:
Nature de l'engagement Cas 2 ou Cas 3	ingrédients ou denrées : plats : menus : (nombre/type/catégorie//)
Période de validité:	Date du ou des contrôles
<p>Le présent document a été délivré sur la base du point 7 du cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en Agriculture Biologique</p> <p>L'opérateur a soumis ses activités à contrôle et respecte les exigences établies dans le cahier des charges précité.</p> <p>Date, lieu: Signature au nom de l'organisme de contrôle émetteur:</p>	

