

Le cahier des charges "Restauration Bio"

Qui est concerné ? Quelles garanties ? Quelle communication ?

La restauration (qu'elle soit mobile ou fixe, à caractère commercial ou social) n'est pour l'instant pas incluse dans le champ d'application du règlement Bio européen (834/2007), mais son article premier laisse le choix aux Etats Membres d'appliquer ou non des règles nationales. Ainsi, le législateur français a élaboré de telles règles. Mi-septembre 2011, le "cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en Agriculture Biologique" est en cours d'adoption au niveau de l'INAO et sera probablement publié dans le JORF avant fin 2011, pour une entrée en vigueur courant 2012. Cette note présente les principaux éléments à retenir.

1

❶ Qui est concerné ?

Le cahier des charges français s'adresse aux opérateurs de la restauration dont les activités principales ou secondaires relèvent de la division 56 de la NAF à savoir des opérateurs qui préparent et/ou distribuent directement aux consommateurs des denrées alimentaires prêtes à être consommées et qui souhaitent faire référence à l'Agriculture Biologique pour tout ou partie de ces denrées alimentaires. Sont donc concernés :

- La **restauration fixe** (consommation **sur place**), y compris les **fermes auberges, gîtes** et accueils à la ferme (en synergie avec le contrôle de la ferme Bio, le cas échéant).
- La **restauration itinérante** (traiteurs) et la **vente à emporter** y compris la préparation et la distribution via des distributeurs automatiques.

L'obligation de contrôle concerne aussi les activités dont une partie de la préparation n'est pas réalisée sur le lieu de vente (cas de certaines chaînes, franchises).



Ne sont pas concernés par ce cahier des charges :

1. Les opérateurs vendant exclusivement des **produits préemballés et étiquetés**, présentés dans leur conditionnement d'origine.
2. Les opérateurs qui n'offrent que du **café Bio**.
3. La restauration à **caractère social** : cantines scolaires, restaurants universitaires, restaurants d'entreprises, de prisons, d'hôpitaux, de collectivités militaires ou religieuses, etc. (dans un premier temps – à l'avenir, possibilité d'extension à ce secteur d'activité).
4. Les **activités ponctuelles** de restauration, liée notamment à des salons ou des actions de communication, n'excédant pas un total de quinze jours cumulés par an.

❷ Quelles garanties ?

Le cahier des charges Bio prévoit des règles de production et des modalités de contrôle différenciées selon les **trois catégories** suivantes :

Cas 1 : une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients sont biologiques. Exemples : pain Bio, aubergines Bio, denrées Bio achetées (salade composée, ratatouille déjà cuisinée...), non préparées par l'opérateur, ni assemblées à d'autres denrées (simple réchauffement possible).

Cas 2 : un plat ou un menu est biologique. Exemple : lasagne Bio, menu de saison Bio.

Cas 3 : l'ensemble des boissons, plats ou menus proposés aux consommateurs sont biologiques (tolérances possibles par exemple sur les boissons alcoolisées).

Les cas 2 et 3 seront soumis aux obligations de contrôle et de certification, alors que les opérateurs dans le cas 1 seront exemptés de ce contrôle, mais tenus à notifier leur activité à



l'Agence Bio (cf. point 4 de cette note). Les **fréquences de contrôle** varient en fonction du niveau d'intégration des produits Bio, du niveau de risque et de la nature de l'approvisionnement (achats centralisés ou non, etc.).

Quatre règles d'or, à respecter pour les 3 cas de figure:

1. **Pas de mixité** : 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 le personnel comme pour les consommateurs, de les distinguer facilement.
2. **Séparation** : 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.
3. **Garanties** sur le caractère Bio des **achats** : S'assurer que les ingrédients ou denrées alimentaires biologiques achetés bénéficient d'un certificat valide conforme au règlement (CE) 834/2007 justifiant son caractère biologique. Effectuer le contrôle sur les bons de livraison, les factures et les étiquettes. Tenir un registre des denrées alimentaires Bio achetées. Garder les pièces justificatives pendant une durée de trois ans.
4. Fournir une **information loyale au consommateur** par tout procédé approprié (carte, signalétique, etc.). Cette information loyale concerne l'étiquetage des ingrédients, plats ou menus et la mise à disposition du certificat Bio ou de la notification Bio.

2

③ Quelles possibilités de communication ?

Pour les **cas 1 et 2**, les termes "Bio" ou "Biologique" peuvent figurer sur les cartes, menus ou signalétiques, **toujours en lien direct** avec les ingrédients, denrées, 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 ingrédients ou denrées concernés.

Pour le **cas 3**, les termes "Bio" ou "Biologique" peuvent figurer sur les cartes et menus ainsi que sur tout support et dans la présentation générale (dénomination) du restaurant.

L'utilisation de la **marque AB** est soumise aux mêmes règles et nécessite une **demande préalable** auprès de l'Agence Bio. Attention, le logo européen (l'eurofeuille) ne pourra pas être utilisé ! L'utilisation du préfix "Bio" dans la dénomination du restaurant relèvera du code de la consommation et du domaine DGCCRF.



Les restaurants contrôlé et certifiés Bio doivent par ailleurs tenir à disposition le document justificatif (certificat Bio) aux consommateurs.

④ Quelle démarche à suivre ?

1. Se **renseigner** sur les exigences du cahier des charges "Agriculture Biologique" auprès d'Inter Bio Bretagne.
2. Pour les cas 2 et 3, **contacter** un ou plusieurs des **organismes de contrôle** (OC) agréés en France (liste page 3) et examiner en détail les propositions de chacun.
3. **Notifier** son activité Bio en ligne sur <https://notification.agencebio.org/> ou commander les formulaires au 01 48 70 48 42 auprès de l'Agence BIO.
4. **Signer** un contrat avec un OC ; celui-ci vous transmet alors une "attestation d'engagement" et propose une date d'audit.
5. L'OC réalise le **contrôle** au sein de votre entreprise ("audit" sur place).
6. Si le contrôle n'a pas montré d'irrégularités, votre OC vous envoie votre "**document justificatif**" (= **certificat Bio**).



LES 8 ORGANISMES CERTIFICATEURS

actuellement agréés en France dont 6 actifs en Bretagne

3

CERTIPAQ-ACLAVE

56, rue Roger Salengro
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 05 41 32 - Fax : 02 51 36 84 63
www.certipaq.com
(code OC : **FR-BIO 09**)

CERTIS

Immeuble Le Millepertuis - Les Landes d'Apigné
35650 Le Rheu
Tél. : 02 99 60 82 82 - Fax : 02 99 60 83 83
www.certis.com.fr
(code OC : **FR-BIO 13**)

CONTROL UNION CERTIFICATION

120, rue Jules Siegfried
76600 LE HAVRE
Tél. : 02 35 42 77 22 - Fax : 02 35 43 42 71
arorato@controlunion.com
www.certification.controlunion.com
(code OC : **FR-BIO 14**)

ECOCERT

BP 47
32600 L'ISLE-JOURDAIN
Tél : 05 62 07 34 24 - Fax : 05 62 07 11 67
www.ecocert.fr
(code OC : **FR-BIO 01**)

SGS ICS

191, av. Aristide Briand
94237 CACHAN CEDEX
Tél. 01 41 24 83 02 - Fax 01 41 24 86 63
www.fr.sgs.com
(code OC : **FR-BIO 11**)

QUALITE FRANCE

ZAC Atalante Champeaux; 1-3, rue Maillard de la
Gournerie; CS 63901
35039 RENNES CEDEX
Tél : 02 99 23 30 79
www.qualite-france.com
(code OC : **FR-BIO 10**)

AGROCERT*

4, rue Albert GARY
47200 MARMANDE
Tél : 05 53 20 93 04 - Fax : 05 53 20 92 41
(code OC : **FR-BIO 07**)

CERTISUD*

70, avenue Louis Sallenave
64000 PAU
Tél. : 05 59 02 35 52- Fax : 05 59 84 23 06
certisud@wanadoo.fr
(OC : **FR-BIO 12**)

** n'interviennent pas en Bretagne*

INTER BIO BRETAGNE vous informe ...



Retrouvez toutes ces informations et bien d'autres encore sur le site Internet

www.interbiobretagne.asso.fr

4



Cette fiche d'information vous est offerte par *INTER BIO BRETAGNE*
Association Interprofessionnelle de la Filière Agrobiologique Bretonne

Contact: Michael Böhm
33, av. Winston Churchill - BP 71612
35016 RENNES cedex
Tél : 02 99 54 03 23 – Fax : 02 99 33 98 06
contact@interbiobretagne.asso.fr