



Le cahier des charges "Restauration Bio" Qui est concerné ? Quelles garanties ? Quelle communication ?

La restauration (qu'elle soit à caractère commercial ou social) n'est 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. L'Etat français a décidé d'encadrer l'utilisation des produits Bio en restauration commerciale et la communication qui peut en être faite en direction des convives*. L'objectif premier est effectivement de **fournir une information claire et loyale au consommateur sur la réalité de l'offre Bio proposée par les restaurants**. A retenir...

* Arrêté du 28 novembre 2011 "portant homologation du cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique", publié le 10/12/2011 dans le JORF. Entrée en vigueur à compter du 01/10/2012.

► 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 religieuse... (possibilité d'extension à ce secteur d'activité à l'avenir).
4. Les **activités ponctuelles de restauration**, liées notamment à des salons ou des actions de communication, n'excédant pas un total de quinze jours cumulés par an.

► 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.

Exemples : lasagnes 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 relevant du 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...).

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 (plus spécifiquement pour le cas 2)

- Prendre 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

- Cette information loyale concerne l'étiquetage des ingrédients, plats ou menus (carte, signalétique...) et la mise à disposition du certificat Bio ou de la notification Bio.

► 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 (eurofeuille) ne pourra pas être utilisé !

L'utilisation du préfixe "Bio" dans la dénomination du restaurant relèvera du code de la consommation et de la DGCCRF.

Les restaurants contrôlés et certifiés Bio doivent par ailleurs **tenir à disposition des consommateurs le document justificatif (certificat Bio)**.

► Quelle démarche suivre ?

1. Se renseigner sur les exigences du cahier des charges "Agriculture Biologique" auprès d'Initiative Bio Bretagne (IBB).
2. Pour les cas 2 et 3, **contacter un ou plusieurs organismes certificateurs (OC)** agréés en France et examiner en détail les propositions de chacun.
3. **Notifier*** son activité Bio en ligne sur <https://notification.agencebio.org> ou commander les formulaires auprès de l'Agence Bio (Tél. : 01 48 70 48 42).
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**).

*Notification, mode d'emploi

La notification est **une déclaration d'activité**, encadrée par les règlements (CE) n°834/2007 et (CE) n°889/2008 concernant le mode de production biologique. Répondant en premier lieu à une **obligation réglementaire**, pour assurer toute la sécurité juridique, la notification est également essentielle pour l'attribution d'aides à la certification ou à l'investissement pour les régions qui ont choisi cette option, et pour l'obtention de données statistiques indispensables au développement du secteur.

Chaque restaurant concerné par le cahier des charges "Restauration Commerciale" doit donc **notifier son activité auprès de l'Agence Bio**, ce qui lui permet de **figurer sur l'annuaire officiel des opérateurs en Agriculture Biologique** (<http://annuaire.agencebio.org>) et par conséquent, de se faire connaître. Cet annuaire permet notamment au grand public de faire une recherche par zone géographique et par activité. Une application smartphone, dérivée de l'annuaire, permet de géoréférencer les opérateurs, avec un calculateur d'itinéraire.

L'inscription et la consultation sont totalement **gratuites**.

La notification peut être effectuée directement en ligne sur l'espace dédié du site www.agencebio.org, dans la rubrique "Préparateurs", qui comprend la catégorie restaurants/traiteurs.



Les 8 organismes certificateurs (OC) actuellement agréés en France (dont 5 actifs en Bretagne)

- **CERTIPAQ** - www.certipaq.com
- **CERTIS** - www.certis.com.fr
- **ECOCERT** - www.ecocert.fr
- **BUREAU VERITAS** - www.qualite-france.com
- **QUALISUD** - www.qualisud.fr

N'interviennent pas en Bretagne :

- **AGROCERT**
- **BUREAU ALPES CONTRÔLES**
- **CERTISUD**

LES TROIS NIVEAUX D'ENGAGEMENT DES RESTAURANTS BIO : SYNTHÈSE

Source : Agence Bio

Niveau d'introduction des produits Bio	Conditions particulières	Exemples	Notification de l'activité auprès de l'Agence Bio	Certification de l'activité par un organisme agréé	Utilisation des termes "Bio" / "biologique" et de la marque AB de communication	Présentation du certificat
Cas 1 : Une ou plusieurs denrées dans le menu sont Bio	Présence de produits Bio et non Bio sur une même période interdite s'il n'est pas possible de les distinguer facilement en stock, en cuisine et sur le lieu de consommation	<i>Exemple : pain Bio, aubergines Bio, pomme Bio, poulet Bio...</i>		Exemption	Uniquement en lien direct et à proximité des produits, plats ou menus Bio, dans une police de caractère équivalente	/
Cas 2 : Un plat ou un menu est Bio	Au moins 95% en poids des ingrédients du plat sont issus de l'Agriculture Biologique (hors eau et sel) Les additifs et auxiliaires employés sont autorisés par l'annexe VIII du règlement (CE) n°889/2008 Les arômes sont uniquement naturels Tous les ingrédients sont non OGM et non ionisés	<i>Exemple 1 : lasagne Bio Exemple 2 : steak frites Bio Le steak et les pommes de terre sont Bio Exemple 3 : assiette de crudités Bio. Toutes les crudités de l'assiette sont Bio Exemple 4 : menu de saison Bio. Tous les plats et denrées constituant le menu sont Bio à 95% au minimum</i>	Obligatoire Sauf opérations n'excédant pas 15 jours cumulés / an	Obligatoire Sauf opérations n'excédant pas 15 jours cumulés / an	Utilisables sur tous supports en lien avec des produits Bio et dans la présentation générale du restaurant Les produits non Bio doivent être clairement mentionnés comme tels sur la carte	Le certificat doit pouvoir être présenté sur simple demande
Cas 3 : L'ensemble des plats et menus sont Bio	Tous les plats et denrées de la carte sont Bio (tolérance pour un maximum de 5% d'ingrédients non disponibles en Bio), ainsi que les boissons, à l'exception des produits de la pêche et de la chasse, et des boissons spiritueuses et sodas non disponibles en Bio	<i>Exemple : restaurant Bio</i>				

RAPPEL : toute utilisation du logo AB (logo de communication, d'utilisation facultative) doit faire l'objet d'une demande préalable d'autorisation auprès de l'Agence Bio (règles d'usage et formulaire téléchargeables sur www.agencebio.org - Espace professionnels / étiquetage et logos).

NB : il est impossible d'utiliser le terme Bio et/ou la marque AB à côté de la dénomination d'un plat si l'ensemble du plat n'est pas Bio. Exemple d'une ratatouille où seules les aubergines sont Bio :

1^{ère} communication possible : Dans le menu : "Ratatouille"sm avec en bas du menu : "Les aubergines sont Bio" OU "Les ingrédients suivants sont issus de l'Agriculture Biologique : aubergines"

2^{ème} communication possible : Dans le menu : "Ratatouille (aubergines Bio)"



Témoignages...

Un restaurant Bio, c'est possible ! La preuve par l'exemple...

La Cale Gourmande

Thomas Martin et David Leray : bouchers, charcutiers, traiteurs Bio

"Après avoir géré 3 restaurants depuis 2000, avec un goût de l'authentique et de la transparence, c'est avec une certaine évidence que nous avons remis notre travail en question pour créer une activité de Boucherie – Charcuterie – Traiteur certifiée Bio basée au Minihic-Sur-Rance. Nous gérons ainsi à 100% le travail entre l'agriculture et l'assiette, et nous proposons une cuisine riche de nos 20 petites années d'expérience en cuisine gastronomique, et du savoir-faire de nos producteurs Bio Bretons." Repas d'affaire, cocktails, mariages, salons... Si vous parlez Bio, voici quatre oreilles à votre écoute !"

LA CALE GOURMANDE – Boucherie, charcuterie, traiteur – 31, rue du Général De Gaulle – 35870 LE MINIHC SUR RANCE – Tél. : 02 99 88 53 97 – contact@lacaiegourmande.fr – www.lacaiegourmande.fr

Retrouvez d'autres témoignages sur www.bio-bretagne-ibb.fr

Restauration Hors Foyer > Restauration commerciale > Témoignages

Gilles Le Gallès, Chef du restaurant gastronomique certifié Bio
"Les Jardins Sauvages"
La Grée des Landes, Eco-Hôtel Spa Yves Rocher ►



Restez connectés !

www.bio-bretagne-ibb.fr

 **BioBretagne**

 **@IBB_BioBretagne**

Initiative Bio Bretagne (IBB), qu'est-ce que c'est ?

BRETAGNE[®]

L'association Initiative Bio Bretagne est une plate-forme, un réseau d'entreprises et d'acteurs bretons souhaitant contribuer au développement et à la promotion de la filière Agriculture Biologique et des produits biologiques et renforcer leur développement économique ou leurs activités dans cette filière.

En savoir plus : www.bio-bretagne-ibb.fr > [Qui sommes-nous ?](#) > [Initiative Bio Bretagne](#)

Parmi les missions d'IBB figure l'accompagnement de la Restauration Hors Domicile (Restauration Collective et CHR) pour l'approvisionnement en produits Bio bretons.

En savoir plus : www.bio-bretagne-ibb.fr > [Restauration Hors Foyer](#) > [Restauration commerciale](#)

Votre contact : Goulven OILLIC - Coordinateur "Filières, Restauration Collective, Etudes et Développement Economique"
Tél. : 02 99 54 03 50 - goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr



Avec le soutien de



INITIATIVE BIO BRETAGNE

Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

Animation des filières | Promotion | Recherche-expérimentation

2, square René Cassin | Immeuble Les Galaxies | 35700 RENNES

Tél : 02 99 54 03 23 | Fax : 02 99 33 98 06

contact@bio-bretagne-ibb.fr

www.bio-bretagne-ibb.fr