

La restauration commerciale biologique

QUI EST CONCERNÉ PAR LA CERTIFICATION BIO ?

Le nouveau cahier des charges relatif à la restauration commerciale en agriculture biologique est entré en application le 01^{er} octobre 2012.

Sont concernés :

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

Ce cahier des charges s'applique aux :

Opérateurs qui **préparent et/ou distribuent** des denrées alimentaires bio destinées à être consommées, sur place ou à emporter. Ainsi, les automates réalisant une transformation ou une préparation sont concernés,

Opérateurs qui souhaitent faire **référence à l'agriculture biologique**.

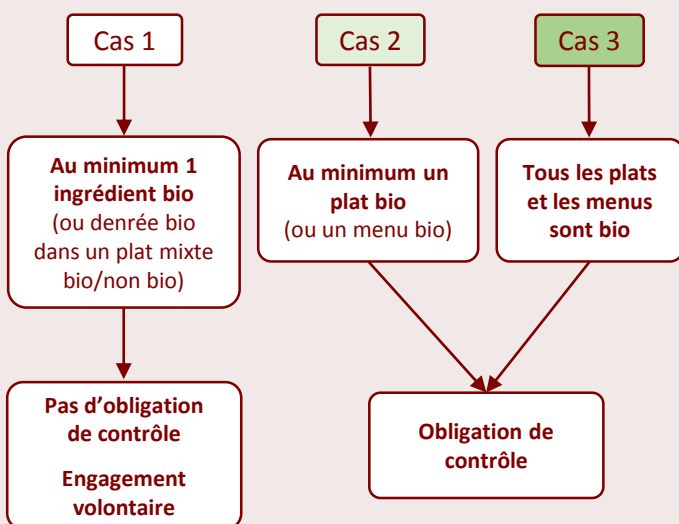
Il ne s'applique pas aux :

Secteur de la **restauration collective à caractère social** (cantines scolaires, universitaires, restaurants d'entreprises, de prisons, d'hôpitaux...),

Opérateurs proposant uniquement **des produits préemballés et étiquetés** présentés dans leur conditionnement d'origine,

Opérateurs **proposant uniquement du café**,
Activités de traiteurs de salons inférieures à 15 jours cumulés/an,
Les Hôtels proposant des petits déjeuners bio et qui relèvent de la NAF 55

DANS QUEL CAS VOUS ENGAGER ?



Cas 1 ou cas 2 ? ... Quelques exemples pour vous aider

CAS 1

Plat contenant au minimum un ingrédient et/ou denrée bio :

- ✘ Ratatouille (les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture bio : aubergines, courgettes) ;
- ✘ Sandwich (seul le pain est bio)
- ✘ Salade composée (où seule la vinaigrette est bio) ;
- ✘ Cas de la garniture bio : Saucisse avec purée (seule la purée est bio ou l'inverse) ;
- ✘ Yaourt bio, pomme bio

Plat préemballé bio « déconditionné » froid ou réchauffé :

- Salade niçoise bio
- Bœuf bourguignon

CAS 2

Plat bio :

- ✘ Salade bio (tous les ingrédients sont bio)
- ✘ Saucisse à la purée bio (viande bio et garniture bio)
- ✘ Sandwich bio : tous les ingrédients sont bio

Menu bio :

L'ensemble des plats du menu sont bio, avec d'autres menus ou plats non bio à la carte du restaurant.

⚠ Dans le cas d'une chaîne de restauration (avec plateforme d'achat, standardisation des recettes et des procédures), la structure d'achat et la cuisine centrale, le cas échéant, **sont soumis à obligation de contrôle**. Un **audit interne doit être réalisé dans chaque restaurant** de la chaîne.

Plus de détails ? Contactez-nous !


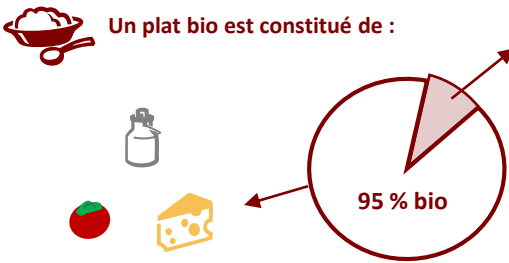




PRINCIPAUX POINTS DE CONTRÔLE

- ✘ **Notification à l'agence bio, suivi des réclamations**
- ✘ **Registre des entrées :**
 - pour tous les ingrédients bio (nature, fournisseurs, quantité, date d'achat...)
 - pour tous les ingrédients agricoles non bio entrant dans la composition des bio (nature, fournisseurs, quantité, période d'utilisation, motif de la non disponibilité)
- ✘ **Registre des sorties** (Double des enregistrements de caisse distinguant les denrées bio)
- ✘ **Garanties biologiques des fournisseurs** (certificat, factures, BL...)
- ✘ **Etiquetage ou justificatifs des ingrédients non bios**
- ✘ **Document de transport**
- ✘ **Moyen d'identification des denrées bio**
- ✘ **Fiche recettes des plats :** ingrédients, denrées mises en œuvre, quantité, méthode d'élaboration
- ✘ **Cohérence des flux**
- ✘ **Respect des règles en cas de non disponibilité d'un ingrédient bio**
- ✘ **Cartes, menus, signalétiques**
- ✘ **Communication auprès du consommateur**

L'ensemble des documents justifiant du caractère bio des denrées ou ingrédients doit être conservé pendant une durée minimum de 2 ans ou entre deux contrôles.

VOS DIFFÉRENTES OBLIGATIONS

Selon ce cahier des charges, les règles de production sont différenciées selon trois catégories :

Nature de l'engagement	Cas 1 : une ou plusieurs denrées alimentaires sont bio Exemple : pain bio	Cas 2 : un plat ou un menu bio Exemple : ratatouille bio, menu de saison bio	Cas 3 : l'ensemble des plats ou menus sont bio
Contrôle	Pas d'obligation de contrôle	Obligation de contrôle	
Règles de production	Obligation de notification auprès de l'Agence Bio		
	Vérification des garanties bio des fournisseurs (certificats, BL, factures, étiquettes...) @ Accédez aux web certificats de vos fournisseurs ECOCERT sur www.ecocert.fr ! 		
	<p>Un plat bio est constitué de :</p>  <p>5 % non bio : <i>Quels sont les rares ingrédients autorisés ?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Les ingrédients non disponibles en bio (nous faire la demande) <p>Non OGM et sans irradiation</p> <p>Si vous utilisez un additif (ex levure chimique) il faut vérifier qu'il soit bien indiqué dans l'Annexe VIII RCE (889/2008) et les arômes soit bio soit naturels (RCE 1334/2008)</p> <p> Le même ingrédient en bio, en non bio et/ou en conversion est interdit dans le même plat.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ✎ Détention d'une même denrée bio et non bio sur une même période ou la non disponibilité temporaire d'un ingrédient bio est soumise à conditions et à validation par ECOCERT. 		<ul style="list-style-type: none"> ✎ Les vins doivent être bio issus de raisins de l'agriculture biologique ou bio  	
<p>Tenue des registres :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✎ Registre des entrées : <ul style="list-style-type: none"> - pour tous les ingrédients bio (nature, fournisseurs, quantité, date d'achat...) - pour tous les ingrédients agricoles non bio entrant dans la composition des bio (nature, fournisseurs, quantité, période d'utilisation, motif de la non disponibilité) ✎ Registre des sorties (Double des enregistrements de caisse distinguant les denrées bio) ✎ Fiche recettes des plats : ingrédients, denrées mises en œuvre, quantité, méthode d'élaboration 			
<p>Tolérances :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✎ Boissons spiritueuses et soda non disponibles en bio ✎ Ingrédients non couverts par la réglementation (produits de la pêche et de la chasse...): valable pour le cas 2 également. 			
Communication	<ul style="list-style-type: none"> ✎ Carte et menu : mention bio/biologiques et logo AB uniquement en lien direct avec les denrées ou ingrédients biologiques 		<ul style="list-style-type: none"> ✎ Bio /biologique et logo AB peuvent figurer sur tout support et présentation générale du restaurant  Les boissons non bio proposées devront être clairement indiquées aux consommateurs 
	<ul style="list-style-type: none"> ✎ Certificat : L'opérateur doit le tenir à disposition des consommateurs 		

VOUS AVEZ DES QUESTIONS ? N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER !



✎ Service commercial :

Audrey LORENZATO

05 62 07 66 16

audrey.lorenzato@ecocert.com



Isabelle BARRAU

05 62 07 34 22

isabelle.barrau@ecocert.com

ECOCERT France SAS
BP 47 -32600 L'ISLE JOURDAIN
Tél : 05 62 07 34 24
Fax : 05 62 07 11 67