

## CERTIFIER MON RESTAURANT BIO Un cahier des charges français pour la RHD



### Objectif : faire certifier mon restaurant et afficher le Logo AB

L'introduction de produits bio est de plus en plus recherchée en restauration. Selon l'étude de l'Agence Bio, 78% des consommateurs souhaitent retrouver des produits bio dans leurs assiettes au restaurant. Afin de faciliter la communication sur l'implication des restaurant dans l'origine des produits et pour apporter de la garantie aux consommateurs, un cahier des charges spécifique à l'utilisation des produits bio dans les restaurants commerciaux a été mis en place en France.

### Champs d'application :

La certification Bio pour la restauration hors domicile est soumise à cahier des charges français agréé par l'INAO et par le contrôle d'un Organisme certificateur. Le cahier des charges est défini par l'Arrêté du 9 décembre 2019 portant homologation du cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique du Journal Officiel paru le 12/12/2019 : <https://www.inao.gouv.fr/content/download/3158/28682/version/1/file/CdC-RestauCoBIO-JORF-envigueur%201-01-20.pdf>

### Opérateurs concernés :

« Le présent cahier des charges concerne les opérations de la restauration définies comme activités principales ou secondaires relevant de la division 55 et 56 de la Nomenclature d'Activités Française (NAF) à l'exclusion des activités relevant du règlement (CE) no 834/2007 »

- Opérateurs préparant /distribuant directement des denrées alimentaires prête à être consommées
- Opérateurs souhaitant faire référence à l'AB pour des ingrédients et denrées alimentaires
- Opérateurs ne relevant pas du secteur de la restauration collective sociale

### Démarche :

La notification auprès de L'Agence Bio (plateforme nationale d'information et d'actions pour le développement, la promotion et la structuration de l'agriculture biologique française) est obligatoire. Pour cela, vous devez créer un compte sur la plateforme puis vous notifier : <https://www.agencebio.org/vos-outils/notifications/>

Un [Guide d'Utilisation](#) est disponible pour vous aider dans la notification.

La prise de contact avec un organisme certificateur bio est l'étape suivante pour certifier son restaurant. La liste des organisme certificateurs en France agréé par l'INAO est disponible sur le site de l'Agence Bio :

<https://www.agencebio.org/profil/pages-communes/les-organismes-certificateurs-en-france/>

Le contrôle est obligatoire et payant (plancher de 500€ par an environ). Il est effectué chaque année sur la base des factures d'achat et du cahier d'enregistrement des pratiques (liste des produits bio, traçabilité des produits, etc).

## Règles de production :

### 2 types de certification :

- La certification quantité produits : en fonction d'un pourcentage en valeur des achats mensuels (hors eau)



- La certification « Plats et menus » : cette certification se met en place lorsqu'un ou plusieurs plats sont composés d'au moins 95% d'ingrédients et/ou denrées Biologique, ils peuvent alors être identifiés

|  |   | Certification                 |   |
|--|---|-------------------------------|---|
|  |   | « Quantité produits »         | « Plats et menus »  |
| Quantité d'ingrédients et denrées biologiques globalement utilisés | Inférieur à 50 % ou sans mention de pourcentage | Hors champ de certification   | Possible quelle que soit la quantité de produits globalement utilisés (b) |
|  | 50 - 75 %                                       | Possible Catégorie + 50 % (a) |   |
|  | 75 - 95 %                                       | Possible Catégorie + 75 % (a) |   |
|  | Au moins 95 %                                   | Possible Catégorie + 95 % (a) | Automatique si certifié + 95 %  |

a) avec contrôle des achats en valeur uniquement portant sur l'ensemble des achats de produits

b) avec contrôle des achats en poids et des utilisations sur la base des recettes des plats « bio »

Figure 1 : schéma des catégories de certification ; JO 12 dec 2019

### Mixité :

Les denrées alimentaires bio et non bio qui sont similaires doivent être distinguables ou respecter un système d'identification distinctif, du stockage à la distribution des plats. Un même ingrédient bio et non bio ne peut pas être présent dans le même plat ou dans la même denrée alimentaire.

Le traitement par rayonnement ionisant des ingrédients ou denrée alimentaire est interdit

## Spécificité catégorie 95% :

- Additifs et auxiliaire technologiques listé dans l'annexe VIII, A et B du règlement CE 889/2008.
- Arômes naturels exclusifs
- Ingrédients et denrées alimentaires non biologiques doivent être identifiées explicitement

## Spécificité certification « Plats et menus » :

- 95% d'ingrédients d'origine AB en poids
- Respects des spécificités de la certification « Quantité produits » catégorie 95%

## Communication :

- **Opérateurs hors certification** : logo et termes « AB » ou « biologique » ne peuvent être utilisés qu'en lien direct avec la denrée ou l'ingrédient concerné.
- **Opérateurs « quantité produit »** : la catégorie de certification peut apparaître de manière générique sur les cartes et menus accompagné du logo correspondant, dans la même couleur et format de caractère. Elle peut aussi apparaître sur le site internet, la devanture ou les murs intérieurs du restaurant ; toutes signalétique dans la présentation du restaurant.
- **Opérateurs « quantité produits » catégorie « 95% »** : seuls ces opérateurs peuvent se revendiquer comme « Restaurant Biologique » et utiliser le terme dans la dénomination de leur restaurant. La liste de tous les ingrédients ou denrées alimentaires bio ou non bio doit être affichée au jour le jour.
- **Opérateurs « Plats et menus »** : les termes bio / Biologiques peuvent figurer en lien direct avec les plats à l'intérieur du restaurant ou en vitrine, ainsi que le label concerné.

## Point de contrôle :

### 9.5. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

| Certification     | Principaux points à contrôler  | Valeur cible   | Méthode d'évaluation |
|-------------------|--|--|----------------------|
| Quantité produits | Registre des entrées relatif aux ingrédients et denrées biologiques et non biologiques                           | Pourcentage d'achats en produits biologiques au regard de la catégorie de certification demandée | Examen documentaire  |
|                   | Système d'autocontrôle mis en place pour apprécier mensuellement le pourcentage d'achats en produits biologiques |  |                      |
|                   | Mention de la catégorie affichée   |  | Examen visuel        |
|                   | Liste des ingrédients et denrées biologiques ou non biologiques disponibles                                      |  | Examen visuel        |
| Plats et menus    | Registre des entrées relatif aux ingrédients et denrées biologiques  | Cohérence du registre des entrées avec le nombre de plats préparés ou commercialisés             | Examen documentaire  |
|                   | Fiches des recettes des plats<br>Tout élément permettant d'évaluer le nombre de plats préparés ou commercialisés |  | Examen documentaire  |
|                   | Cohérence entre les produits bio affichés sur la carte et dans la signalétique avec la certification demandée    |  | Examen visuel        |





Figure 2 : JO 12 dec 2019

# Fiche Info - Restaurateur

## Pour aller plus loin :

D'autres Labels pour valoriser les restaurants ou les collectivités qui s'engagent pour une production responsable (locale, bio, économe ...) :

- **Mon restau Responsable** : système de garantit basé sur 4 piliers

| LE BIEN-ÊTRE  | L'ASSIETTE RESPONSABLE  |
|---|---|
|  |  |
| bien-être des convives  | agriculture responsable   |
| qualité nutritionnelle  | proximité   |
| locaux  | cuisine   |
| LES ÉCOGESTES   | L'ENGAGEMENT SOCIAL ET TERRITORIAL  |
|  |  |
| gaspillage et déchets   | engagement social   |
| économies d'eau et d'énergie  | travail avec les acteurs du territoire  |
| produits d'entretien  | sensibilisation et implication  |



- **Ecocert « en Cuisine »**

## Les 3 niveaux de labellisation

|   | Niveau 1  | Niveau 2   | Niveau 3   |
|---|---|--|--|
|  |  |         |  |
| <b>+ bio</b>  | Au moins <b>10% de bio</b> et 10 composantes par mois                               | Au moins <b>30% de bio</b> et 30 composantes par mois  | Au moins <b>50% de bio</b> et 50 composantes par mois                                      |
| <b>+ local</b>  | Au moins <b>1</b> composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois   | Au moins <b>4</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois          | Au moins <b>10</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois       |
| <b>+ sain</b>   | Des menus clairs et contrôlés<br>Pas d'OGM<br>Des additifs interdits                | + Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison                  | + Graisses hydrogénées interdites<br>+ de céréales complètes<br>+ repas cuisinés sur place |
| <b>+ durable</b>  | Sensibilisation à l'écologie et au gaspillage                                       | + Lutte anti-gaspillage<br>+ Gestion globale des déchets<br>+ 1 action écologique (au choix) | + Eco-détergents et vaisselle<br>+ au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)        |


[www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)


Pour plus d'information, n'hésitez pas à prendre contact avec notre animatrice « Structuration de filières » : **Mathilde RECOUVROT**