



Face à la demande des consommateurs, le bio se développe en restauration commerciale. Fin 2017, 83% des Français se disaient intéressés par des produits bio au restaurant (ils n'étaient « que » 58% en 2012), 70% en restauration rapide<sup>1</sup> et 37% des restaurants traditionnels indépendants en proposaient, cette offre se limitant au vin une fois sur deux<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Baromètre Agence Bio/CSA 2018 « perception et consommation des produits biologiques »

<sup>2</sup> Etude Agence BIO / AND International

Pour accompagner le développement de l'offre, assurer une communication loyale sur les produits biologiques dans les restaurants et apporter toutes les garanties souhaitées par les consommateurs, un cahier des charges national pour la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique a été mis au point en France. Il est entré en application en octobre 2012.

## Qui est concerné ?

Le cahier des charges national pour la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique 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** (traiteurs étiquetant leurs produits notamment, qui doivent être certifiés en tant que préparateurs sur la base de ce dernier règlement).

Au sein de cette division, le cahier des charges couvre les opérateurs qui préparent et/ou distribuent directement aux consommateurs des denrées 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, et qui souhaitent faire référence à l'agriculture biologique pour tout ou partie de ces denrées alimentaires.

## Qui n'est pas concerné ?

- la restauration à caractère social (cantines scolaires, restaurants universitaires, restaurants d'entreprises, de prisons, d'hôpitaux, de collectivités militaires ou religieuses...),
- les activités ponctuelles de restauration exercées de manière limitée dans le temps et n'excédant pas un total de 15 jours cumulés par an,
- les opérateurs ne proposant 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.

## 3 niveaux d'engagement

Le cahier des charges prévoit des modalités de production, notification, contrôle, certification et de communication adaptées au niveau d'introduction des produits bio dans le restaurant :

- ✓ cas 1 : ingrédients et produits bio,
- ✓ cas 2 : plats et menus bio,
- ✓ cas 3 : restaurants bio.

## Quelles démarches en pratique ?

Chaque restaurant concerné par le cahier des charges restauration commerciale doit **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.

Cette déclaration peut être effectuée **directement en ligne** sur l'espace notification du site [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org), dans la rubrique préparateurs, qui comprend la catégorie restaurants/traiteurs.

**Dans les cas 2 et 3**, le restaurateur doit faire **certifier son activité par un organisme agréé** (coordonnées disponibles sur [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org) et sur [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)).

Les modalités et fréquences de contrôle sont définies dans le cahier des charges et tiennent compte des contraintes, des risques et de l'organisation propres à la restauration.

## Quels sont les points de contrôle ?

Les principaux points de contrôle portent sur :

- le registre des entrées,
- les garanties bio des fournisseurs (certificats, factures, bons de livraison),
- les étiquetages des produits bio,
- les fiches recettes ou équivalent,
- le registre des sorties,
- la communication faite auprès du consommateur sur les cartes, menus et signalétiques.

## Principe de base : pas de tromperie du consommateur

- ✓ Quelque soit le cas dans lequel se trouve le restaurant, notamment dans le cas 1, il ne doit pas y avoir tromperie du consommateur sur ce qui est réellement bio dans le plat/ le menu présenté sur la carte et servi. En effet, le règlement CE 834/2007 concernant le mode de production biologique encadre strictement l'utilisation des termes « bio » et « biologique », et les produits auxquels ils sont attribués.
- ✓ En cas de contrôle par les services de l'Etat (Directions Départementales de la Protection des Populations), les restaurateurs faisant référence à ces termes doivent être en mesure de fournir tous les justificatifs démontrant que leurs menus sont composés, en tout ou partie, avec des produits et/ou des ingrédients issus de l'agriculture biologique.
- ✓ C'est pourquoi, avant chaque achat, il est essentiel de s'assurer que les produits sont bien issus de l'agriculture biologique en demandant au fournisseur un certificat à son nom les mentionnant. Ce document, ainsi que la facture, l'étiquetage et le bon de livraison précisant le caractère biologique des produits, sont à conserver à titre de preuve.

## Qui contacter ?

Pour vous accompagner dans votre démarche d'introduction de produits bio, notamment pour la recherche de fournisseurs, voici quelques contacts possibles :

- Le réseau FNAB : [www.fnab.org](http://www.fnab.org), [www.repasbio.org](http://www.repasbio.org)
- Le SYNABIO : [www.synabio.com](http://www.synabio.com)
- Les relais bio régionaux (cf rubrique « contacts » du site [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org))

## LES TROIS NIVEAUX D'ENGAGEMENT DES RESTAURANTS BIO

Le tableau ci-dessous résume les principales dispositions prévues par le cahier des charges national relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique. Le cahier des charges complet est disponible sur : [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org), [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr) et [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr).

**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](http://www.agencebio.org) espace professionnels/étiquetage et logos).**

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 (coordonnées sur <a href="http://www.agencebio.org">www.agencebio.org</a> et sur <a href="http://www.inao.gouv.fr">www.inao.gouv.fr</a> )	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	Exemple : pain bio, aubergines bio, pomme bio, poulet bio...	Obligatoire (sauf opérations n'excédant pas 15 jours cumulés/an)	Obligatoire (sauf opérations n'excédant pas 15 jours cumulés/an)	Uniquement en lien direct et à proximité immédiate 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	Exemple 1 : lasagne bio Au moins 95% des ingrédients sont 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				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	Exemple : restaurant bio				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

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<sup>ère</sup> communication possible* : Dans le menu : « Ratatouille\* » avec en bas du menu : « \*Les aubergines sont bio » OU « \*Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique : aubergines »

*2<sup>ème</sup> communication possible* : Dans le menu : « Ratatouille (aubergines bio) »

## QUELQUES QUESTIONS/REPONSES EN RESTAURATION BIO

<b>Quels sont les enregistrements à tenir en vue du contrôle ?</b>	De façon générale, les factures d'achat et les enregistrements de caisse distinguant les denrées bio (sous forme de registre des entrées et des sorties), les certificats des fournisseurs bio, bons de livraison, étiquettes, ainsi que les fiches recettes (ou équivalent), cartes ou menus sont à conserver à titre de preuve. A cela s'ajoute, dans le cas 3, la preuve de l'indisponibilité de certains ingrédients en bio.
<b>Faut-il mettre en place une organisation particulière ?</b>	Hormis la traçabilité des produits bio qui doit être assurée tout au long de la chaîne de production, de la réception à la remise au consommateur final, il n'y a pas d'organisation particulière à mettre en place.
<b>Quel est le coût de la certification bio pour un restaurant ?</b>	Il est le résultat de la prise en compte de plusieurs facteurs, reflète de la nature du contrôle à effectuer : <ul style="list-style-type: none"> <li>- type et fréquence de contrôle appliqués (différentes catégories prévues par le cahier des charges), nombre de sites</li> <li>- nombre d'ingrédients, de plats à certifier</li> <li>- nombre de fournisseurs...</li> </ul> Un devis est effectué sur simple demande auprès des organismes certificateurs agréés. En moyenne, ce coût se situe entre 300€ et 1000€ par an.
<b>Est-il possible d'avoir à la carte à la fois des carottes bio et non bio ?</b>	Non dans le cas 1 (non soumis à contrôle), sauf s'il est possible de les distinguer facilement à tous les stades (stocks, mise en œuvre et distribution aux convives). Oui dans le cas 2, à condition d'assurer une séparation dans le temps ou dans l'espace à tous les stades (stocks, mise en œuvre et distribution aux convives) et sur autorisation préalable de l'organisme de contrôle, la présentation elle-même ne portant pas à confusion (carottes râpées bio, carottes vichy non bio par exemple). Non dans le cas 3.
<b>Je souhaite servir de la viande bio : suis-je dans le cas 1 ou le cas 2 ?</b>	Dans le cas 1 si la communication se rapporte clairement au produit bio introduit (ex : poulet bio). Dans le cas 2 si la communication se fait sur le plat (ex : bœuf bourguignon bio), au moins 95% des ingrédients du plat devant être bio dans ce cas.
<b>Je suis sommelier et souhaite mettre des vins bio à la carte de mon restaurant, suis-je concerné par le cahier des charges restauration ?</b>	Non, la revente de produits préemballés déjà étiquetés bio n'est pas concernée par le cahier des charges restauration, et ce type de distribution, directement au consommateur final, est dispensé de contrôle et de notification.
<b>Je veux me lancer dans la bio, mais je souhaite tester mes plats d'abord auprès de mes clients : puis-je le faire sans certification ?</b>	Oui, les opérations ponctuelles de restauration n'excédant pas 15 jours cumulés par an n'étant pas soumises à contrôle.