

La réglementation bio en restauration commerciale




Depuis 2020, un nouveau cahier des charges relatif à l'agriculture biologique en restauration commerciale est en vigueur. Dans un souci de simplification et de clarté, les restaurants peuvent être certifiés en bio sur la base des "quantités produits" achetées en valeur.

Comment introduire du bio sur ma carte ?

CERTIFICATION

Cas n° 1 – Je certifie mon restaurant sur la base du pourcentage de bio dans mon approvisionnement

On parle de la certification "quantités produits". Il existe 3 catégories de certifications, déterminées sur le pourcentage en valeur d'achats de denrées alimentaires et d'ingrédients agricoles biologiques (dont boissons, hors eaux) par rapport à la valeur totale des achats des denrées alimentaires et d'ingrédients agricoles (dont boissons, hors eaux). Ce ratio s'apprécie sur une base mensuelle.

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
50 % à 75 % en valeur d'achat mensuel de denrées alimentaires et ingrédients biologiques. 	75 % à 95 % en valeur d'achat mensuel de denrées alimentaires et ingrédients biologiques. 	Au moins 95 % en valeur d'achat mensuel de denrées alimentaires et ingrédients biologiques. 
Je peux communiquer avec le logo ci-dessus sur les murs, devantures, prospectus et site internet pour la présentation générale. Sur les cartes et menus, je peux indiquer "bio" ou "biologique" uniquement en lien direct avec les ingrédients ou denrées concernées.		Seule cette catégorie permet l'usage de la mention "restaurant biologique" assortie du logo AB. Cette certification intègre d'office la certification "Plats et menus", je peux communiquer sur les plats et menus bio.

Cette certification nécessite de se notifier à l'Agence Bio et d'être certifié par un organisme certificateur.

Il est nécessaire de mettre en place un tableau de suivi des factures avec colonnes bio / non-bio, par mois, avec le calcul du ratio mensuel. Une liste des ingrédients et denrées biologiques ou non biologiques disponibles doit être mise à disposition du convive au jour le jour.

CERTIFICATION

Cas n° 2 – Je certifie des plats ou menus bio

Si je suis certifié niveau 3, ma certification globale prend en charge cette possibilité sans contrôle supplémentaire.
Si je souhaite communiquer sur des plats ou menus biologiques, je dois faire certifier mes "Plats et Menus". Les plats bio doivent contenir au moins 95 % en poids d'ingrédients et/ou de denrées biologiques (hors set et eau). Les menus bio doivent être constitués exclusivement de plats ou denrées biologiques, y compris les boissons.

Cette certification nécessite de se notifier à l'Agence Bio et d'être certifié par un organisme.

Il est nécessaire de rédiger, mettre à jour et conserver des fiches recettes des plats qualifiés "biologiques" : liste des ingrédients bio ou non, poids ou quantité, méthode d'élaboration. Il faut conserver les menus, ainsi que des justificatifs permettant d'évaluer le nombre de plats biologiques préparés (ex. : double des notes).

Cas n° 3 – Je communique uniquement sur les ingrédients biologiques dans mes plats

Je peux mettre la mention "bio"/ "biologique" ou le logo AB uniquement en lien direct avec la mention des ingrédients ou denrées concernés, et dans les mêmes couleurs, format et style de caractère de manière à ne pas tromper le consommateur. Je n'ai pas de certification à avoir.

Il n'est pas nécessaire de se notifier à l'Agence Bio.

Cas n° 4 – Je communique sur des produits bio préemballés (faisselle bio, vin bio...)

Je peux proposer uniquement des produits bio présentés dans leur emballage d'origine

Je n'ai pas de démarche spécifique à faire.

Sur mon menu, je peux mentionner "bio" ou "biologique" en lien direct avec la mention du produit.

Cas n° 5 – J'organise ponctuellement une journée dédiée au bio

Les activités ponctuelles de restauration, liées notamment à des salons ou des actions de communication, qui sont exercées de manière limitée dans le temps, n'excédant pas un total de quinze jours cumulés par an, ne sont pas soumises aux obligations de notification et de contrôle du présent cahier des charges.

Menu Niveau 1

Menu Niveau 2

Menu BIO Niveau 3

Plats et menus

Menu

ENTRÉE

Salade composée*
ou Assiette de charcuterie (saucisson bio)

PLAT

Poulet ratatouille* ou Burger-frites*

DESSERT

Faisselle bio ou Tarte aux pommes

* Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique : tomates, poulet, huile d'olive, pommes de terre

BOISSONS

Vin Domaine Alezan 2018  
Vin Le Monde 2019
Jus de fruit
Eau

Menu BIO

ENTRÉE

Salade composée

PLAT

Poulet ratatouille

DESSERT

Faisselle

BOISSONS

Vin Domaine Alezan 2018
Vin Le Monde 2019
Jus de fruit
Eau

Le Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes accompagne les restaurants sur la réglementation bio en restauration commerciale ainsi que sur l'approvisionnement bio & local en lien avec ses partenaires.

CONTACT :
Bastien Boissonnier
bboissonnier@cluster-bio.com
04 75 25 97 00