

Guide Restauration Commerciale

Réglementations en vigueur :

Règlement (CE) N° 834/2007 du 28 Juin 2007

Règlement (CE) N° 889/2008 du 5 Septembre 2008

Autres documents de référence :

Cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique homologué le 28 Novembre 2011

Pourquoi ce guide ?

Dans le but de vous aider dans votre démarche en agriculture biologique, nous vous proposons ce guide sur la restauration hors foyer à caractère commercial. Celui-ci vous permettra de mieux comprendre les réglementations en vigueur.

En aucun cas ce guide ne peut se substituer aux textes réglementaires en vigueur, qui seuls font foi.

CERTIPAQ BIO vous remercie de votre confiance.

A qui est destiné ce guide ?

Le cahier des charges s'applique à toute entreprise de restauration commerciale souhaitant faire référence à l'agriculture biologique pour tout ou partie de ces denrées alimentaires.

Il concerne :

- ⇒ Restauration à la table
- ⇒ Restauration self-service ou à emporter
- ⇒ Services de traiteurs

C'est-à-dire tous ceux qui préparent ou distribuent directement aux consommateurs des denrées alimentaires 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. Les automates réalisant une transformation ou une préparation sont également concernés.

Il ne concerne pas :

- ⇒ Secteur de la restauration collective à caractère social (cantines scolaires, restaurants universitaires, d'entreprises, d'hôpitaux, ...)
- ⇒ Entreprises ne proposant aux consommateurs que des produits bio préemballés présentés dans leur conditionnement d'origine
- ⇒ Entreprises dont l'offre en produits bio se limite au café

Les catégories d'opérations de restauration :

Cas 1 : Une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients sont biologiques.

Exemple : pain bio, légumes bio, denrées non préparées par l'opérateur, réchauffées mais ni transformées ni assemblées à d'autres denrées (salade composée achetée telle quelle à un fournisseur, ratatouille déjà cuisinée...)

Cas 2 : Un plat ou un menu est biologique

Exemple : Lasagne bio, menu de saison bio

Cas 3 : L'ensemble des plats ou menus proposés aux consommateurs sont biologiques

Les Etapes de la Certification

La Notification à l'Agence Bio :

Les cas 1, 2 et 3 doivent notifier leur activité auprès de l'agence bio.

De plus pour les cas 2 et 3, en même temps que de communiquer leurs coordonnées, le Restaurateur doit indiquer avec quel organisme de contrôle il s'engage.

L'Engagement auprès de son Organisme Certificateur:

Prendre contact avec CERTIPAQ BIO afin de recevoir votre devis chiffré selon l'activité que vous souhaitez faire certifier.

Signer la Convention de Certification et le devis pour s'engager auprès de CERTIPAQ BIO.

Les Contrôles :

Selon le Cas 2 ou 3 et selon le Statut (Restaurant indépendant, Chaîne de Restauration...) les fréquences de Contrôles sont variables. Ces dernières sont définies dans le Plan de Contrôles de CERTIPAQ BIO validé par l'INAO.

Toutefois, au démarrage un contrôle d'évaluation est réalisé pour tous les restaurateurs quel que soit le cas dans lequel ils se situent.

Cas spécifique des Chaînes de Restauration où l'activité est centralisée (élaboration des procédures, laboratoire centrale...)

Pour ce type d'opérateur, l'entreprise devra mettre en place des contrôles internes (100% des restaurants livrés seront contrôlés tous les ans).

CERTIPAQ BIO s'assurera de la formation des contrôleurs et de la qualité du suivi de ces contrôles (consultation des rapports de contrôles, du suivi des Non-Conformités...).

Les règles à respecter en fonction des Cas :

Dispositions concernant	Règles à respecter par le restaurateur
Cas 1 et 2	Ne pas détenir sur une même période des ingrédients ou denrées alimentaires similaires à la fois en bio et non bio, sauf si les produits peuvent être facilement distinguables à tout moment aussi bien par le personnel que par le consommateur et sous réserve dans le cas 2 d'autorisation préalable de l'organisme certificateur.
Cas 1, 2 et 3	S'assurer de la certification biologique des produits achetés (vérification des certificats des fournisseurs, des références à la bio et à la certification sur les étiquetages, factures et bons de livraison)
Cas 2 et 3	Utilisation interdite d'OGM ou de produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM
	Utilisation interdite de produits traités par rayonnement ionisant
	Plats bio préparés à partir d'au moins 95% en poids d'ingrédients d'origine agricole bio (eau, sel et produits de la pêche ou de la chasse non pris en compte dans ce calcul).
	Un ingrédient ne peut pas être présent dans une denrée alimentaire simultanément en bio et en non bio ou issu de la production en conversion vers l'Agriculture Biologique
	Seuls les additifs, auxiliaires technologiques et arômes autorisés dans la préparation de denrées alimentaires bio selon l'Annexe VIII du R(CE) 889/2008 sont autorisés.
Cas 2	Les menus valorisés en bio doivent être constitués uniquement de plats ou denrées bio.
Cas 3	Tous les ingrédients et denrées alimentaires, y compris les boissons, du restaurant doivent être bio, sauf dans les cas suivants : <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Ingrédients non disponibles (preuves de non disponibilité à l'appui) sur le marché en bio dans la limite de 5% en poids du plat bio ; ⇒ Boissons spiritueuses et sodas non disponibles en bio ; ⇒ Ingrédients et denrées alimentaires non couverts par la réglementation relative aux produits biologiques (gibier, produits de la pêche, pigeon, caille, ...)

La Documentation à fournir

Tous les documents justificatifs des denrées ou ingrédients doivent être **conservés pendant 3 ans**.

- Certificat de Conformité Bio pour les produits bio
- Garantie Non OGM et Fiche Technique des additifs (ex : arômes, sel...)
- Registre d'achat ; factures...
- Registre de Fabrication retraçant la date de l'opération, la nature des denrées ou ingrédients (bio et non bio), le plat concerné.
- Les fiches recettes des plats à jour pour les cas 2 et 3
- Registre de vente : notes, enregistrements de caisse, distinguant les denrées biologiques
- Cartes et Menus : **à conserver 2 ans**

Flexibilité Indisponibilité

Pour les cas 1 et 2, si un ingrédient ou une denrée alimentaire concerné par la certification biologique est indisponible **temporairement**, et que cette indisponibilité conduit à remettre en cause l'activité de l'établissement, il est possible de le remplacer par une denrée ou un ingrédient non biologique à condition d'en informer par écrit le consommateur soit à l'entrée du restaurant, dans la salle ou sur la carte, et de prévenir son organisme certificateur.

Communication / Etiquetage

Pour les cas 1 et 2, les termes bio/biologiques peuvent figurer sur les cartes, menus ou signalétiques, toujours en lien direct avec les ingrédients ou denrées concernés pour le cas 1, ou en lien direct avec les plats ou menus concernés pour le cas 2

Pour ces deux cas, si ces termes figurent sur d'autres supports à l'intérieur ou en vitrine du restaurant, ils doivent aussi être en lien direct avec les ingrédients ou denrées concernés pour le cas 1, ou en lien direct avec les plats ou menus concernés pour le cas 2 dans les mêmes couleur, format et style de caractère que les ingrédients, denrées, plats ou menus concernés.

Cela doit être fait de telle manière que cette présentation ne soit pas de nature à tromper le consommateur.

Pour le cas 3, les termes bio/biologiques peuvent figurer sur les cartes et menus ainsi que sur tout support et dans la présentation général du restaurant.

Par contre, le caractère non biologique de certaines boissons devra être porté à la connaissance du consommateur.

Lexique :

Ingrédients : Toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et qui est encore présente dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée.

Denrée alimentaire : Toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, susceptible d'être consommé par le client.

Plat : Combinaison de denrées alimentaires proposées ensemble au consommateur et ayant fait l'objet d'une transformation ou d'un assemblage avec d'autres denrées alimentaires par l'opérateur de restauration.

Menu : Ensemble de plats constituant un repas, incluant éventuellement des boissons.

Carte : Support répertoriant la liste des denrées alimentaires, des plats et des menus proposés au consommateur.

