

# 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 9/12/2019

## 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
- ⇒ Les activités ponctuelles de restauration, n'excédant pas un total de quinze jours cumulés par an.

## Les catégories d'opérations de restauration :

**La certification « Quantité produits »** fondée sur un pourcentage en valeur appréciée sur une base mensuelle des achats de denrées et ingrédients alimentaires y compris les boissons. Elle se différencie en trois catégories :

- **Catégorie « +50% »** : Pour un pourcentage de 50% à moins de 75% en valeur d'achat de denrées et ingrédients.
- **Catégorie « +75% »** : Pour un pourcentage de 75% à moins de 95% en valeur d'achat de denrées et ingrédients.
- **Catégorie « +95% »** : Pour un pourcentage d'au moins 95% en valeur d'achat de denrées et ingrédients.

**La certification « Plats et menus »** : ayant pour objectif d'identifier un ou des plats composé(s) pour au moins 95% en poids d'ingrédients et/ou denrées biologiques (eau et sels non pris en compte dans le calcul). Les menus doivent être exclusivement composés de plats ou denrées biologiques (y compris boissons)

## Les Etapes de la Certification

### La Notification à l'Agence Bio :

Les opérateurs relevant du champ d'application de la certification « **Quantité produits** » et ou de la certification « **Plats et Menus** » sont tenus de notifier leur activité auprès de **l'Agence BIO**

Cette notification comprend les coordonnées de **Certipaq Bio**.

### 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 :

Un contrôle annuel est effectué dans chaque restaurant (au minimum).

La fréquence de contrôle est définie selon les dispositions de contrôle communes rédigée par l'INAO.

Un contrôle d'évaluation est réalisé quel que soit le type de certification demandé par l'opérateur.

**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 du type de certification :

Dispositions concernant	Règles à respecter par le restaurateur
<b>Communes à tous les opérateurs</b>	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.
	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)
	L'utilisation de termes, y compris de marques de commerce, ou pratiques en matière d'étiquetage ou de publicité qui seraient de nature à induire le consommateur ou l'utilisateur en erreur est <b>interdite</b> .
	Une liste des ingrédients et denrées biologiques ou non biologiques disponibles doit être mise à disposition du convive au jour le jour.
	Un ingrédient issu de la production en conversion vers l'agriculture biologique est considéré comme <b>non biologique</b> .
	Les denrées issues de la pêche ou de la chasse sont comptabilisées en tant que « non biologiques » dans le calcul de la part des ingrédients d'origine agricole biologique.
	Utilisation interdite d'OGM ou de produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM (pour la certification « quantité produits » valable sur tout le restaurant).
	Utilisation interdite de produits traités par rayonnement ionisant. (pour la certification « quantité produits » valable sur tout le restaurant).
<b>Certification « Plats et menus »</b>	Plats bio préparés à partir d'au moins 95% en poids d'ingrédients d'origine agricole bio (eau, sel sont 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
	Les menus valorisés en bio doivent être constitués exclusivement de plats ou denrées bio. (y compris boisson).
	Seul les additifs et les auxiliaires technologiques utilisés doivent figurer à l'annexe VIII A et B du

	règlement (CE) n° 889/2008 ;
	Seuls les arômes dont l'agent aromatisant définies dans le Règlement (CE) n°1334/2008, peuvent être utilisés.
	Les ingrédients et denrées non biologiques doivent être portés à la connaissance du consommateur en étant explicitement identifiées sur les cartes et menus.
	Des fiches recettes doivent être tenues par l'opérateur et mises à jour. (documents à conserver sur une durée de 2 ans)
<b>Certification « Quantités produits » +95%</b>	Les additifs et les auxiliaires technologiques utilisés doivent figurer à l'annexe VIII A et B du règlement (CE) n° 889/2008 ;
	Seuls les arômes dont l'agent aromatisant définies dans le Règlement (CE) n°1334/2008, peuvent être utilisés ;
	Les ingrédients et denrées non biologiques doivent être portés à la connaissance du consommateur en étant explicitement identifiées sur les cartes et menus.
	Automatiquement intégré à la certification Plats menus. Ils sont <b>exemptés</b> de fiches recette.

## La Documentation à fournir

Tous les documents justificatifs des denrées ou ingrédients doivent être **conservés pendant 2 ans**.

- Certificat de Conformité Bio pour les produits bio
- Garantie Non OGM et Fiche Technique des additifs (ex : arômes, sel...)
- Registre d'entrées (les bons de livraisons peuvent tenir lieu de registre)
- Les opérateurs concernés par la certification « **Plats et menus** » doivent tenir à jour les fiches recettes des plats à jour
- Les opérateurs concernés par la certification « **Quantités produits** » doivent mettre en place un système d'autocontrôle permettant d'apprécier mois par mois la quantité achetée de denrées alimentaires et d'ingrédients agricoles biologiques et non biologique (en valeur monétaire).
- Cartes et Menus




## Flexibilité Indisponibilité

Pour les opérateurs relevant de la catégorie + 95%, 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

Toute communication concernant la qualité biologique doit être faite de telle manière que cette présentation ne soit pas de nature à tromper le consommateur.

Seuls les opérateurs de catégorie « + 95% » peuvent se revendiquer comme « restaurant biologique » et utiliser les termes bio/biologique dans la dénomination de leur restaurant. Dans le cas de la présence de boissons, denrées et ingrédients non biologique, ce caractère devra être porté à la connaissance du consommateur.

Certification concernée	Règles à respecter par le restaurateur	Exemple
Certification « Quantité Produits »	<p>La mention précisant la catégorie de certification peut figurer de manière générique sur les cartes et menus accompagnée du logo « AB »</p> <p>Elle peut, sous les mêmes conditions, également apparaître sur toute signalétique (Prospectus, site internet...) dans la présentation générale du restaurant de même que sur la devanture ou les murs intérieurs du restaurant. (Dans les mêmes couleurs, format et style de caractère que les ingrédients, denrées, plats ou menus concernés)</p>	<p>Catégorie + 50 %</p> 
Certification « Produits et menus »	<p>Les termes bio/biologique peuvent figurer sur les cartes, menus ou signalétiques au regard de la mention des plats et menus biologiques concernés.</p> <p>Ces termes peuvent aussi figurer sur d'autres supports à l'intérieur ou en vitrine du restaurant, toujours en lien direct avec la mention des plats et menus concernés</p>	
Commun à tous les opérateurs	<p>Le logo AB « ingrédients » ne peut être utilisé qu'en lien direct avec ces ingrédients ou denrées biologiques proposés par l'opérateur</p>	

## Lexique :

« Biologique » : conforme aux dispositions des règlements (CE) n° 834/2007 et n° 889/2008

« Ingrédient » : toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée (article 2 du Règlement (CE) n°1169/2011) : les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients.

« Denrée alimentaire » : toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, susceptible d'être ingéré par le consommateur (article 2 du Règlement (CE) n°178/2002).

« 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 (y compris petit-déjeuner).

« Menu » : ensemble de plats constituant un repas, incluant éventuellement des boissons.

« Carte » : supports faisant la liste des denrées alimentaires, des plats et des menus proposés au consommateur.

**MES NOTES PERSONNELLES**

Area with horizontal dashed lines for taking notes.

**MES NOTES PERSONNELLES**

A series of horizontal dashed lines for taking notes.