

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Arrêté du 9 décembre 2019 portant homologation du cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique

NOR : AGRT1932676A

Le ministre de l'économie et des finances et le ministre de l'agriculture et de l'alimentation,

Vu le règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 modifié relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91 ;

Vu le règlement (CE) n° 889/2008 modifié de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 641-13, R 641-26 à R. 641-31 ;

Vu l'arrêté du 28 novembre 2011 portant homologation du cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique ;

Vu la proposition du comité national de l'agriculture biologique de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 13 décembre 2018,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – Le cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique annexé au présent arrêté et consultable sur le site de l'INAO (www.inao.gov.fr) est homologué.

Art. 2. – Le présent arrêté abroge l'arrêté du 22 novembre 2011 susvisé à compter du 1^{er} janvier 2020.

Art. 3. – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française et entrera en vigueur au 1^{er} janvier 2020.

Fait le 9 décembre 2019.

*Le ministre de l'agriculture
et de l'alimentation,*
Pour le ministre et par délégation :
*L'ingénieure générale des ponts,
des eaux et des forêts,*
K. SERREC

*Le ministre de l'économie
et des finances,*

Pour le ministre et par délégation :

*La sous-directrice des produits alimentaires
et des marchés agricoles et alimentaires,*

A. BIOLLEY-COORNAERT

ANNEXE

CAHIER DES CHARGES RELATIF À LA RESTAURATION HORS FOYER À CARACTÈRE COMMERCIAL EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Sommaire

1. Champ d'application

2. Définitions

3. Règles de production

– Certification « Quantité produits »

– Certification « Plats et menus »

4. **Dispositions communes à tous les opérateurs**
 5. **Dispositions s'appliquant à la certification « Quantité produits »**
 - 5.1. Dispositions communes à toutes les catégories
 - 5.2. Dispositions spécifiques à la catégorie « + 95 % »
 6. **Dispositions s'appliquant à la certification « Plats et menus »**
 - 6.1. Principes s'appliquant aux plats biologiques
 - 6.2. Règles spécifiques s'appliquant aux plats biologiques
 7. **Flexibilité**
 8. **Règles de communication sur le lieu de consommation ou d'achat**
 - 8.1. Opérateur hors champ de la certification
 - 8.2. Opérateur relevant de la certification « Quantité produits »
 - 8.3. Opérateur relevant de la certification « Plats et menus »
 - 8.4. Récapitulatif des différentes possibilités de communication en lien avec les catégories de certification
 9. **Dispositions en matière de contrôle**
 - 9.1. Notification
 - 9.2. Certification
 - 9.3. Obligations déclaratives et tenue de registres particuliers
 - 9.4. Transport et stockage
 - 9.5. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation
 - 9.6. Cas particuliers
 10. **Documents justificatifs**
- Annexes**

1. Champ d'application

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) n° 834/2007. Au sein de cette division, le présent cahier des charges couvre les opérateurs :

- qui préparent et/ou distribuent directement aux convives 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 concernés par le présent cahier des charges ;
- qui souhaitent faire référence à l'agriculture biologique pour tout ou partie des ingrédients et denrées alimentaires ;
- et qui ne relèvent pas du secteur de la restauration collective à caractère social (cantines scolaires, restaurants universitaires, restaurants d'entreprises, de prisons, d'hôpitaux, de collectivités militaires ou religieuses...).

Les opérateurs ne proposant aux consommateurs que des produits préemballés présentés dans leur conditionnement d'origine et portant les mentions de conformité au mode de production biologique, ne sont pas concernés par le présent cahier des charges.

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.

2. Définitions

« 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 ;

« Opérateur » : personne physique ou morale, concernée par le champ d'application défini au point 1. L'opérateur, tel qu'il est visé par le présent texte, renvoie, selon les circonstances, au site de restauration ou à un service central lorsqu'il y a organisation centralisée de la chaîne de restauration.

3. Règles de production

Les règles de production s'appuient sur deux types de certification :

- une **certification « Quantité produits »** fondée sur le pourcentage en valeur apprécié sur une base mensuelle des achats de denrées alimentaires et d'ingrédients agricoles biologiques y compris les boissons par rapport à la valeur totale des achats des denrées alimentaires et ingrédients agricoles y compris les boissons à l'exclusion des eaux. Cette certification est différenciée en trois catégories :
 - **Catégorie « + 50 % »** : pour un pourcentage de 50 % à moins de 75 % en valeur d'achat de denrées alimentaires et ingrédients biologiques dans l'élaboration et la commercialisation de leurs produits
 - **Catégorie « + 75 % »** : pour un pourcentage de 75 % à moins de 95 % en valeur d'achat de denrées alimentaires et ingrédients biologiques dans l'élaboration et la commercialisation de leurs produits
 - **Catégorie « + 95 % »** : pour un pourcentage d'au moins 95 % en valeur d'achat de denrées alimentaires et ingrédients biologiques dans l'élaboration et la commercialisation de leurs produits ; cette certification intègre d'office la certification « Plats et menus »

Les opérateurs n'atteignant pas le pourcentage minimal de 50 % ou souhaitant proposer de manière plus ou moins régulière des produits biologiques à leurs convives mais sans s'engager sur un pourcentage de denrées alimentaires et ingrédients biologiques utilisés sont hors champ de cette certification.

- une **certification « Plats et menus »** ayant pour objet d'identifier un ou des plats qui est (sont) composé(s) pour au moins 95 % en poids d'ingrédients et/ou de denrées biologiques. Les menus dits biologiques doivent être constitués exclusivement de plats ou denrées biologiques ; si le menu comprend des boissons, celles-ci doivent également être biologiques.

L'articulation entre les diverses possibilités de certifications peut ainsi se schématiser :

		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 »

4. Dispositions communes à tous les opérateurs

L'opérateur doit respecter les règles suivantes :

- ne pas détenir sur une même période des ingrédients ou denrées alimentaires similaires à la fois biologiques et non biologiques s'il n'est pas possible, pour les personnels, de les distinguer facilement à l'œil nu (matières premières distinguables ou respectant un système d'identification pertinent, étiquetage distinctif pour les produits transformés). Cette règle s'applique au niveau des stocks, du lieu de mise en œuvre et du lieu de distribution des plats. Le mode de distinction doit pouvoir être porté à la connaissance du personnel et des consommateurs par tout moyen approprié ;
- un ingrédient issu de la production en conversion vers l'agriculture biologique est considéré comme non biologique ;
- s'assurer que les ingrédients ou denrées alimentaires biologiques achetés bénéficient d'un certificat valide conforme au règlement en vigueur justifiant le caractère biologique de la denrée ou de l'ingrédient, ainsi que d'une référence à l'agriculture biologique et à son contrôle sur les bons de livraison, factures et étiquettes ;

Pour les fournisseurs non soumis à contrôle (cas de certains distributeurs), l'opérateur doit s'assurer que les factures, bons de livraison et étiquetage font référence à l'agriculture biologique et à son contrôle pour les denrées concernées.

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 interdite, notamment l'utilisation du terme « biologique » ou « organique » ou leurs traductions dans d'autres langues de l'Union européenne hors les possibilités expressément mentionnées en particulier pour les opérateurs de la catégorie « + 95 % ».

5. Dispositions s'appliquant à la certification « Quantité produits »

5.1. Dispositions communes à toutes les catégories

La certification « Quantité produits » regroupe des opérateurs utilisant des denrées et ingrédients biologiques ; les catégories font référence aux denrées alimentaires et ingrédients y compris les boissons globalement mises en œuvre pour la constitution des plats proposés aux convives et non plat par plat. Elles sont appréciées en pourcentage de la valeur des achats effectués.

Un ingrédient biologique ne doit pas être présent dans une denrée alimentaire simultanément avec le même ingrédient non biologique ou issu de la production en conversion vers l'agriculture biologique.

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.

Une liste des ingrédients et denrées biologiques ou non biologiques disponibles doit être mise à disposition du convive au jour le jour.

Sur la base de l'étiquetage des ingrédients mis en œuvre, l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et de produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM est interdite.

Le traitement par rayonnement ionisant des denrées alimentaires, ou des ingrédients utilisés dans les denrées alimentaires, est interdit sur la base de l'étiquetage.

Par ailleurs, l'opérateur s'engage à :

- exclure les substances et méthodes de transformation susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature de la denrée ;
- faire preuve de précaution lors de la transformation des denrées alimentaires, en utilisant de préférence des méthodes biologiques, mécaniques et physiques ;

5.2. Dispositions spécifiques à la catégorie « + 95 % »

Pour la catégorie « + 95 % », les ingrédients et denrées alimentaires d'origine biologique doivent globalement représenter au minimum 95 % en valeur des produits mis en œuvre dans l'élaboration et pour la constitution des plats proposés.

Les règles suivantes sont en outre strictement à respecter :

- 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 se compose exclusivement de préparations aromatisantes naturelles et/ou de substances aromatisantes naturelles, telles que 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.

La certification « Quantité produits » de catégorie « + 95 % » permet de communiquer sur le caractère biologique des plats et menus sans contrôle spécifique complémentaire.

Seuls les opérateurs de cette catégorie peuvent utiliser le terme bio ou biologique dans le nom ou enseigne du restaurant et/ou d'activité de fourniture de repas.

6. Dispositions s'appliquant à la certification « Plats et menus »

Les menus dits biologiques doivent être constitués exclusivement de plats ou denrées biologiques ; si le menu comprend des boissons, celles-ci doivent également être biologiques.

6.1. Principes s'appliquant aux plats biologiques

L'opérateur doit respecter les principes généraux suivants :

- préparer des denrées alimentaires biologiques à partir d'ingrédients agricoles biologiques, sauf lorsqu'un ingrédient n'est pas disponible sur le marché sous une forme biologique ;
- réduire l'utilisation des additifs alimentaires, des ingrédients non biologiques ayant des fonctions principalement technologiques ou organoleptiques, ainsi que des micronutriments et des auxiliaires technologiques, afin qu'il y soit recouru le moins possible et seulement lorsqu'il existe un besoin technologique essentiel ou à des fins nutritionnelles particulières.

Sur la base de l'étiquetage des ingrédients mis en œuvre, l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et de produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM dans les plats biologiques est interdite.

Le traitement par rayonnement ionisant des denrées alimentaires, ou des ingrédients utilisés dans les denrées alimentaires, entrant dans la composition des plats biologiques est interdit sur la base de l'étiquetage.

6.2. Règles spécifiques s'appliquant aux plats biologiques

Les plats biologiques doivent contenir au minimum 95 % en poids d'ingrédients d'origine agricole biologique mis en œuvre, et répondre aux conditions suivantes :

- le plat est constitué principalement à partir d'ingrédients d'origine agricole ; afin de déterminer si un plat est produit principalement à partir d'ingrédients d'origine agricole, l'eau et le sel de cuisine ajoutés ne sont pas pris en considération ;
- 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 se compose exclusivement de préparations aromatisantes naturelles et/ou de substances aromatisantes naturelles, telles que définies dans le règlement (CE) n° 1334/2008, peuvent être utilisés ;
- un ingrédient biologique ne doit pas être présent dans une denrée alimentaire simultanément avec le même ingrédient non biologique ou issu de la production en conversion vers l'agriculture biologique.

Les denrées issues de la pêche ou de la chasse sont comptabilisées en tant que « non biologique » dans le calcul de la part des ingrédients d'origine agricole biologique.

A défaut de respecter l'ensemble de ces principes et règles, la communication ne pourra porter que sur les ingrédients réellement biologiques du plat qui devront être listés.

7. Flexibilité

La non-disponibilité temporaire à caractère exceptionnel d'une denrée ou d'un ingrédient concerné par la certification biologique conduit à une information loyale du consommateur par tout procédé approprié.

Pour les opérateurs relevant de la catégorie « + 95 % », si la non-disponibilité conduit à remettre en cause la catégorie de l'établissement, la denrée ou l'ingrédient non disponible peut être remplacé(e) par un ingrédient non biologique, à condition d'en informer en temps réel de manière écrite les convives à l'entrée du restaurant, soit dans la salle soit sur les cartes. Dans ce cas, l'opérateur doit informer en temps réel et dans un délai maximal de cinq jours son organisme certificateur de cette non-disponibilité, de sa durée, de la quantité concernée et du motif de la non-disponibilité.

8. Règles de communication sur le lieu de consommation ou d'achat

8.1. Opérateurs hors champ de la certification

Les opérateurs ne peuvent communiquer qu'à propos des ingrédients et denrées alimentaires biologiques utilisés dans l'élaboration de certains de leurs plats.

Le logo AB ne peut être utilisé qu'en lien direct avec ces ingrédients ou denrées biologiques. Les termes bio/biologique ne peuvent figurer sur les cartes, menus, vitrines, sites Internet ou autres signalétiques qu'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.

8.2. Opérateurs relevant de la certification « Quantité produits »

Sous réserve de respecter les critères et obligations objet du point 5, la mention précisant la catégorie de certification peut figurer de manière générique sur les cartes et menus accompagné du logo « AB » de communication dans les mêmes couleurs format et style de caractère. 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 :

Catégorie « + 50 % » :



Catégorie « + 75 % » :



Catégorie « + 95 % » :



Pour toutes les catégories, la liste des ingrédients et denrées biologiques (ou non biologiques) disponibles doit être affichée au jour le jour.

Seuls les opérateurs de catégorie « + 95 % » peuvent se revendiquer comme « restaurant biologique » et utiliser les termes bio/biologique dans la dénomination de leur restaurant.

Les termes bio/biologique ne peuvent figurer sur les cartes et menus ou signalétiques qu'en lien direct avec les ingrédients ou denrées biologiques de telle manière que cette présentation ne soit pas de nature à tromper le consommateur. Ces termes peuvent aussi figurer sur d'autres supports à l'intérieur ou en vitrine du restaurant, toujours en lien direct avec la mention de ces ingrédients ou denrées et dans les mêmes couleurs, format et style de caractère de manière à ne pas tromper le consommateur.

L'opérateur doit être en mesure de présenter le document justificatif, visé au point 10 ci-dessous, aux consommateurs.

8.3. Opérateurs relevant de la certification « Plats et menus »

Sous réserve de respecter les critères et obligations objet du point 6, les termes bio/biologique peuvent figurer sur les cartes, menus ou signalétiques au regard de la mention des plats et menus biologiques concernés, de telle manière que cette présentation ne soit pas de nature à tromper le consommateur. 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, et dans les mêmes couleurs, format et style de caractère de manière à ne pas tromper le consommateur.

L'opérateur doit être en mesure de présenter le document justificatif, visé au point 10 ci-dessous, aux consommateurs.

8.4. Récapitulatif des différentes possibilités de communication en lien avec les catégories de certification

Produit(s) bio dans le restaurant		Type de contrôle	Allégation autorisée	Logo ingrédient(s)	Certification / Logo Quantité produits	Certification / Logo Plat(s) et Menu(s)
Ingrédient(s) BIO		DGCCRF	« Bio » sur les produits*	 *ingrédient(s)	interdit	optionnel
Q P A N T I T É	au moins 50%	OC 50 % à 75% de l'appro en bio	« Bio » sur les produits*	 *ingrédient(s)	OUI	 optionnel
	au moins 75%	OC 75 % à 95% de l'appro en bio	« Bio » sur les produits*	 *ingrédient(s)	OUI	 optionnel
	au moins 95%	OC au moins 95 % de l'appro en bio	« Bio » sur les produits* « Bio » sur plat(s) et/ou menu(s) *Restaurant BIO*	 *ingrédient(s)	OUI	 OUI  *plat/menu*
Plat(s) et/ou Menu(s) BIO		OC Recette vs Appro	« Bio » sur les produits* « Bio » sur plat(s) et/ou menu(s)	 *ingrédient(s)	interdit	OUI  *plat/menu*

* si justifié par emballage ou approvisionnement

9. Dispositions en matière de contrôle

9.1. Notification

Les opérateurs relevant du champ d'application de la certification « Quantité produits » et/ou de la certification « Plats et menus » et qui allèguent sur « quantité produits biologiques » et/ou sur menus/plats biologiques, sont tenus de notifier leur activité auprès de l'Agence BIO. Cette notification comporte les coordonnées de l'organisme certificateur agréé choisi par l'opérateur pour effectuer la certification de son activité.

Lors de la notification, l'opérateur indique si, dans son activité, la référence à l'agriculture biologique pour laquelle il a souhaité obtenir une certification relève de :

- la certification « Quantité produits » :
 - de catégorie « + 50 % » ;
 - de catégorie « + 75 % » ;
 - de catégorie « + 95 % » ;
- la certification « Plats et menus ».

Un opérateur peut faire évoluer le champ de sa certification. Pour cela, il doit présenter une nouvelle demande à son organisme certificateur et modifier le champ pertinent de sa notification auprès de l'Agence BIO.

9.2. Certification

Les opérateurs relevant du champ d'application de la certification « Quantité produits » et/ou de la certification « Plats et menus » sont tenus de faire certifier leur activité et contrôler le respect du présent cahier des charges par un organisme certificateur agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité pour la certification de produits biologiques.

9.3. Obligations déclaratives et tenue de registres particuliers

L'ensemble des documents justificatifs du caractère biologique des denrées ou ingrédients doit être conservé au minimum pendant une durée de deux ans après achat.

Tout opérateur doit tenir et pouvoir mettre à disposition un registre des denrées achetées et mises en œuvre (nature des denrées ou ingrédients biologiques ou non biologiques, identité des fournisseurs, poids ou quantité, date de l'achat, montant en euros...), ce registre constituant le registre des entrées. Les bons de livraison peuvent tenir lieu de registre.

La préservation des documents nécessaires à la comptabilité matière peut tenir lieu de registre.

L'opérateur doit inscrire dans ce registre les cas de non-disponibilité prévus au point 7, (ingrédient ou denrée concernée, quantité achetée et mise en œuvre, période d'utilisation, motif de la non disponibilité), s'il est concerné par cet article.

Les opérateurs concernés par la certification « Plats et menus » doivent tenir à jour les fiches recettes des plats qualifiés « biologiques » : ingrédients et denrées mis en œuvre avec précision du caractère biologique ou non, poids ou quantité, méthodes d'élaboration. Ils doivent aussi conserver les cartes ou menus ainsi que tout élément permettant d'évaluer le nombre de plats biologiques préparés et/ou commercialisés (double des notes ou les enregistrements de caisse par exemple) entre deux contrôles, et au minimum pendant une durée de deux ans. Les opérateurs de catégorie « + 95 % » de la certification « Quantité produits » sont exemptés de cette disposition.

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 y compris les boissons, appréciée en valeur monétaire, au regard de la totalité des produits achetés.

9.4. Transport et stockage

Toute denrée alimentaire biologique non étiquetée qui fait l'objet d'un transport dans le cadre de la mise en œuvre du présent cahier des charges, est accompagnée d'un document fournissant les informations suivantes :

- des noms et adresses de l'opérateur destinataire et du fournisseur des denrées ;
- du nom de la denrée assorti d'une référence au mode de production biologique ;
- des noms ou des numéros de code des organismes certificateurs dont le fournisseur dépend et le cas échéant, de la marque d'identification du lot et permettant d'établir le lien entre le lot et les documents visés au paragraphe 9.3.

Les documents afférents à ces opérations de transport sont tenus à la disposition de l'organisme certificateur agréé.

Quand les opérations de transport ont lieu entre unités d'un même opérateur, chaque unité concernée est assimilée à un fournisseur ou un destinataire visé au présent article.

Par ailleurs l'opérateur prend les mesures appropriées lors du transport ou du stockage pour prévenir tous risques de mélange ou d'échange des denrées biologiques et non biologiques et pour garantir l'identification des denrées biologiques.

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 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

9.6. Cas particuliers

Pour le cas des fermes auberges, une synergie avec le contrôle de l'exploitation pour la production biologique pourra être faite par l'organisme certificateur. Il en va de même pour les traiteurs pratiquant une autre activité couverte par le règlement (CE) n° 834/2007 telle que boucher, boulanger-pâtissier...

Pour le cas des chaînes de traiteurs, la pression de contrôle à appliquer est celle définie pour les chaînes de restaurant.

Pour le cas des chaînes de restauration, les contrôles ont lieu au niveau approprié selon les points à contrôler (service central ou site de restauration cf. annexe 1).

10. Documents justificatifs

Les organismes certificateurs visés au point 9.2 fournissent des documents justificatifs à tout opérateur qui fait l'objet de leurs contrôles et remplit les exigences énoncées dans le présent cahier des charges. Les documents justificatifs doivent au moins permettre l'identification de l'opérateur et doivent indiquer la nature de l'engagement, et leur période de validité.

Les organismes certificateurs utilisent le modèle de document justificatif figurant en annexe 2 à ce cahier des charges.

Dans le cas des chaînes de restaurants avec structure d'achats commune, standardisation des recettes et des procédures et, le cas échéant, préparation dans un laboratoire de production central un document justificatif est établi au nom de la structure centrale pour une enseigne donnée, et comporte en annexe la liste des sites de restauration concernés.

Annexes

Annexe 1

Répartition des points de contrôle au sein d'une chaîne de restaurants

La « structure centrale » citée dans le tableau peut être :

- soit une structure d'achat (au sens du cahier des charges) ayant une activité d'achat et vente de produits biologiques. Ces structures sont à ce titre déjà soumises à titre individuel au système de contrôle par un organisme certificateur. Elles doivent néanmoins faire l'objet de contrôles complémentaires par l'OC sur les points spécifiquement en lien avec la certification des restaurants des chaînes qu'elles approvisionnent.
- soit une simple structure de référencement de fournisseurs, qui n'a pas d'activité d'achat et vente de produits biologiques. Ces structures doivent faire l'objet de contrôles dans le cadre de la certification des restaurants pour lesquels elles assurent le référencement des fournisseurs. Elles sont considérées comme étant incluses dans le périmètre de la certification des restaurants.

		Points à contrôler (avec indication de la référence dans le cahier des charges)		Lieu(x) de réalisation du contrôle, au sein de la chaîne de restaurants		
				Restaurant	Structure centrale	Autre
DISPOSITIONS COMMUNES A TOUS LES OPERATEURS						
4		Non détection simultanée (au niveau du restaurant) d'ingrédients/denrées similaires biologiques et non biologiques <i>Sauf si les ingrédients/denrées bio sont facilement distinguables des non bio pour le personnel, et que pour les clients sont informés du mode de distinction</i>	X	X	X (laboratoire central de production)	
5.1 / 6.2		Non présence simultanée (dans toute denrée servie) d'ingrédients identiques biologiques et non biologiques	X	X	X (laboratoire central de production)	
5.1 / 5.2 / 7		Les convives doivent toujours être informés en temps réel de la liste des ingrédients et denrées biologiques/non biologiques mises en œuvre dans le restaurant (y compris en cas de recours à la flexibilité) <i>Note : en certification de plats et menus, cette information doit être mentionnée sur les cartes et menus</i>	X			
8		Respect des règles de communication, au regard du type de certification considéré	X			
9.4		Pertinence des mesures prises (lors du transport et du stockage) pour prévenir tous risques de mélange ou d'échange de denrées biologiques et non biologiques et pour garantir l'identification des denrées biologiques	X	X	X (laboratoire central de production)	
Obligations déclaratives et de tenue de registres						
9.3		Pour toutes les denrées/ingrédients biologiques achetés : détention des certificats des fournisseurs, et référence à l'AB sur BL, factures, étiquettes <i>Note : certains types de fournisseurs ne sont pas soumis au contrôle d'un OC et n'auront donc pas de certificat</i> Obligation d'archivage pendant 2 ans	X	X		
9.3		Tenue d'un registre des entrées (nature des denrées et ingrédients achetés et mis en œuvre - bio et non bio -, identité des fournisseurs, poids ou quantité, date de l'achat, montant en euros...) <i>Note : le recours à la flexibilité doit être mentionné dans le registre</i>	X	X		
9.4		Toute denrée biologique non étiquetée faisant l'objet d'un transport dans le cadre de la mise en œuvre du cahier des charges doit être accompagnée d'un document fournissant les informations suivantes : - noms et adresses du fournisseur et de l'opérateur destinataire - nom de la denrée assorti d'une référence au mode de production biologique - noms et numéros de code des organismes certificateurs du fournisseur - marque d'identification du lot	X	X		
DISPOSITIONS APPLICABLES en certification "QUANTITE PRODUITS" (toutes catégories)						
5.1		Pourcentage représenté par les ingrédients et denrées biologiques (en valeur des achats), au regard de la certification choisie <i>Sont considérés comme des ingrédients conventionnels :</i> - Les produits de la pêche et de la chasse - Les ingrédients et denrées non couverts par la réglementation AB UE ou FR	X	X	X (laboratoire central de production)	
5.1		Absence de produits OGM (et obtenus à partir d'OGM ou par des OGM)	X	X	X (laboratoire central de production)	
5.1		Absence de traitement par rayonnement ionisant (ingrédients, denrées)	X	X	X (laboratoire central de production)	

Points à contrôler (avec indication de la référence dans le cahier des charges)		Lieu(x) de réalisation du contrôle, au sein de la chaîne de restaurants		
DISPOSITIONS APPLICABLES en certification "QUANTITE PRODUITS" catégorie « + 95 % »		Restaurant	Structure centrale	Autre
5.2	Conformité des additifs, auxiliaires technologiques, et arômes employés	X	X	X (laboratoire central de production)
7	Information de l'OC en cas de recours à la flexibilité pour éviter la rétrogradation de catégorie	X	X	
DISPOSITIONS APPLICABLES en certification "PLATS et MENUS" (réputées respectées pour les opérateurs en certification "quantité produits" catégorie « + 95 % »)		Restaurant	Structure centrale	Autre
Plats				
6.1	Absence de produits OGM (et obtenus à partir d'OGM ou par des OGM)	X	X	X (laboratoire central de production)
6.1	Absence de traitement par rayonnement ionisant (ingrédients, denrées)	X	X	X (laboratoire central de production)
6.2	Plat constitué principalement à partir d'ingrédients d'origine agricole <i>Ne sont pas pris en compte dans le calcul :</i> - L'eau et le sel de cuisine ajoutés	X	X	X (laboratoire central de production)
6.2	Plat contenant au moins 95 % (en poids) d'ingrédients d'origine agricole biologique <i>Sont considérés comme des ingrédients conventionnels :</i> - Les produits de la pêche et de la chasse	X	X	X (laboratoire central de production)
6.2	Conformité des additifs, auxiliaires technologiques, et arômes employés	X	X	X (laboratoire central de production)
Menus				
6 (intro)	Les menus biologiques sont constitués exclusivement de plats ou denrées biologiques.	X	X	X (laboratoire central de production)
6 (intro)	Les éventuelles boissons comprises dans un menu biologique sont des boissons biologiques	X		
Obligations déclaratives et de tenue de registres				
9.3	Tenue à jour des : - fiches recettes des plats biologiques - cartes et menus - description et tenue des éléments permettant d'évaluer le nombre de plats biologiques élaborés ou commercialisés Obligation d'archivage pendant 2 ans	X	X	X (laboratoire central de production)

Annexe 2

Modèle de document justificatif à fournir à l'opérateur conformément au point 10

Document justificatif à fournir à l'opérateur conformément au point 10 du cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en Agriculture Biologique	
Numéro du document :	
Nom et adresse de l'opérateur :	Nom, adresse et numéro de code de l'autorité/organisme certificateur :
Nature de l'engagement	
Certification « Quantité produits » Catégorie « + 50 % » (50 - 75 % d'ingrédients et denrées biologiques)	<input type="checkbox"/>
ou Catégorie « + 75 % » (75 - 95 % d'ingrédients et denrées biologiques)	<input type="checkbox"/>
ou Catégorie « + 95 % » (au moins 95 % d'ingrédients et denrées biologiques)	<input type="checkbox"/>
Certification « Plats et menus biologiques »	<input type="checkbox"/>
Période de validité :	Date du ou des contrôles :
Le présent document a été délivré sur la base du point 10 du cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en Agriculture Biologique. L'opérateur a soumis ses activités à contrôle et respecte les exigences établies dans le cahier des charges précité. Date, lieu : Signature au nom de l'organisme certificateur émetteur :	