



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

Montreuil, le 26 décembre 2019

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### Des restaurants certifiés en bio

**Les restaurants pourront désormais être certifiés en bio sur la base des « quantités produits » achetées. Cette certification se décline en trois catégories selon le pourcentage de produits bio achetés en valeur : de 50% à 75% (1), de 75% à 95% (2), au moins 95% (3).**

Le cahier des charges français relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique qui s'applique depuis 2012 vient d'être modifié par arrêté interministériel. Cette modification entre en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2020.

Cette évolution poursuit deux objectifs :

- Simplifier l'accès à la certification pour des restaurants utilisant majoritairement des produits bio ;
- Clarifier pour les consommateurs les conditions d'utilisation du logo AB et le concept de restauration bio.

Pour cela, à côté des catégories existantes « *Plat* » et « *Menu* », une certification « *Quantité produits* » basée sur le pourcentage d'ingrédients biologiques achetés (en valeur) est créée.

Les restaurants qui justifieront de cette certification « *Quantité produits* » pourront être identifiés par l'apposition d'une mention relative au pourcentage d'achat d'ingrédients bio accolée au logo national AB.



(1)



(2)



(3)

Cette possibilité ouverte aux 3 catégories est assortie de l'obligation d'affichage d'une liste des ingrédients et denrées biologiques ou non biologiques disponibles afin d'apporter une information transparente au convive.

#### Contacts Presse :

Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 – [n.michaud@inao.gouv.fr](mailto:n.michaud@inao.gouv.fr)

Sophie MAURIANGE - 01 73 30 38 39 – [s.mauriange@inao.gouv.fr](mailto:s.mauriange@inao.gouv.fr)

[www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr) / INAO – Institut national de l'origine et de la qualité