RESTAURATION COMMERCIALE BIO
FICHE TECHNIQUE

1- Principes Généraux

Conformément à la réglementation communautaire relative au mode de production biologique, les opérations de restauration ne sont pas couvertes par ladite réglementation et les États Membres sont libres d'établir des règles nationales sur ce secteur. Les autorités françaises ont souhaité accompagner le développement de l'offre en denrées biologiques des restaurants notamment par l'élaboration de règles communes à l'ensemble des opérateurs, pour plus de transparence et d'équité entre les acteurs.

Le cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique a donc été homologué par arrêté du 9 décembre 2019. Il s'applique aux restaurants indépendants et aux chaînes de restauration, sites intégrés ou franchisés d'une même enseigne. Il n'est pas applicable au secteur de la restauration collective à caractère social (cantines scolaires, restauration d'entreprises...)

2- Règles de production en restauration biologique

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 concernés par la certification « Quantité produits » doivent mettre en place un système d'autocontrôle du pourcentage mensuel sur lequel ils se sont engagés. Les OGM et produits ionisés sont interdits dans tout le restaurant.

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.

3- Dispositions spécifiques pour les certifications : catégorie +95% et « plats et menus »

Règles spécifiques s'appliquant aux plats biologiques et à la catégorie +95%

- Ionisation Interdite (micro onde autorisé), OGM interdits
- Contient au moins 95% en poids d'ingrédients d'origine agricoles bio (ne pas compter l'eau et le sel dans le calcul),
- Pas le même ingrédient en bio et non bio ou en conversion,
- Additifs et auxiliaires autorisés selon les listes en annexe VIII A et B RCE n°889/2008,
- Arômes naturels uniquement tels que définis dans le RCE n°1334/2008

© Copyright mai 2025_ Bureau Veritas Certification

Contact BIO
Agriculteurs (Nord et Grand-Ouest) / Boulangers et Détaillants : 02 99 23 30 84
Agriculteurs (Sud-Ouest et Est) : 04 75 61 13 01

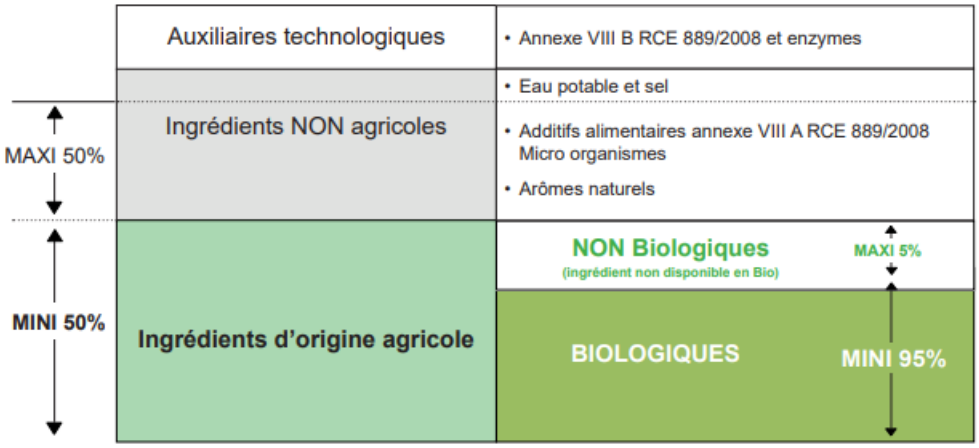
Pour plus d'information
https://www.bureauveritas.fr/bio
producteurbio@bureauveritas.com
transformateurbio@bureauveritas.com

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

Constitution d'un menu biologique

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. Les opérateurs concernés par cette certification doivent tenir à jour les fiches recettes des plats qualifiés « biologiques » et conserver les cartes ou menus entre deux contrôles et au minimum pendant une durée de deux ans.

4- Composition d'une recette de plat bio (>95% bio)



5- Règles de communication en restauration biologique

Pour les opérateurs relevant de la certification «Quantité produits» et sous réserve de respecter les critères et obligations, la mention précisant la catégorie de certification peut figurer de manière générique sur les cartes et menus accompagnée du logo « AB » de communication dans les mêmes couleurs format et style de caractère.

6- Contrôle : obligations et dispenses

Les restaurants concernés par les certifications «Quantité produits» et «Plats et/ou menus» ont une obligation de contrôle par un organisme certificateur agréé tel que Bureau Veritas Certification France. «Quantité produits» avec contrôle des achats en valeur uniquement portant sur l'ensemble des achats de produits «Plats et/ou menus» avec contrôle en poids des ingrédients mis dans les recettes des plats « bio »

Dispenses de contrôles :

• Activités ponctuelles (<15 jours cumulé/an) de restauration lors de salon ou actions de communication,

• Achat et revente de produits bio déjà pré emballés, présentés dans leur conditionnelent d'origine dont le café bio.

© Copyright mai 2025_Bureau Veritas Certification

Contact BIO
Agriculteurs (Nord et Grand-Ouest) / Boulangers et Détaillants : 02 99 23 30 84
Agriculteurs (Sud-Ouest et Est) : 04 75 61 13 01

Pour plus d'information
https://www.bureauveritas.fr/bio
producteurbio@bureauveritas.com
transformateurbio@bureauveritas.com

7- Règles communes aux deux certifications

• Notification à l'Agence Bio https://notification.agencebio.org/

• Détenir le certificat bio de ses fournisseurs (sauf si distributeurs exemptés).

• Vérifier les mentions bio (mot bio + code et/ou nom de l'OC) sur étiquettes, BL et factures fournisseurs.

• Séparation bio/non bio et identification bio : prévenir tout risque de mélange ou d'échange entre produits bio et non bio.

• Éviter tout risque de contamination des produits bio par des substances non autorisées.

• Enregistrements obligatoires.

• Si transport entre deux sites de l'opérateur de denrées non étiquetées, présence d'un BL avec mentions obligatoires (nom fournisseur/destinataire, nom denrée, mention bio, code et/ou nom OC, n° lot...)

© Copyright mai 2025_Bureau Veritas Certification

Contact BIO
Agriculteurs (Nord et Grand-Ouest) / Boulangers et Détaillants : 02 99 23 30 84
Agriculteurs (Sud-Ouest et Est) : 04 75 61 13 01

Pour plus d'information
https://www.bureauveritas.fr/bio
producteurbio@bureauveritas.com
transformateurbio@bureauveritas.com