

Projet de cahier des charges suite au CNAB du 12 mai 2010

Et suite au CAC du 15 juin 2010

Projet de cahier des charges relatif à la restauration hors foyer
à caractère commercial en Agriculture Biologique

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National de l'agriculture biologique, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition

Considérants :

- Conformément à la réglementation communautaire relative au mode de production biologique les opérations de restauration collective ne sont pas couvertes par ladite réglementation et les Etats Membres sont libres d'établir des règles nationales sur ce secteur (article 1.3 2^{ème} alinéa du RCE 834/2007).
- 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.
- Les objectifs de ce présent cahier des charges sont multiples :
 - o offrir aux opérateurs de la restauration des règles communes permettant de garantir une concurrence loyale et de donner confiance aux consommateurs.
 - o encadrer la communication relative à l'agriculture biologique faite par le secteur de la restauration.
 - o encadrer le développement de l'offre de denrées issues du mode de production biologique dans la restauration tout en tenant compte des freins à son développement.
 - o permettre aux opérateurs de la restauration d'avoir une démarche progressive dans le développement de l'offre de denrées issues du mode de production biologique.
- Dans un premier temps ce cahier des charges ne concerne pas la restauration à caractère social.

SOMMAIRE

1. Champ d'application

2. Définitions

3. Règles de production

Cas 1 : une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients sont biologiques

Exemple : pain bio, aubergines bio...

Cas 2 : un plat ou un menu est biologique

Exemple : lasagne bio, menu de saison bio

Cas 3 : l'ensemble des plats ou menus proposées aux consommateurs sont biologiques

3.1 – règles s'appliquant aux opérateurs du cas 1

3.2 – dispositions communes aux cas 2 et 3

i. principes s'appliquant aux plats biologiques

ii. règles spécifiques de production s'appliquant aux plats biologiques

3.3 – dispositions spécifiques aux cas 2

3.4 – dispositions spécifiques aux cas 3

4. Flexibilité

5. Règles de communication

5.1 – opérateur proposant une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients biologiques

5.2 – opérateur proposant un ou plusieurs plats ou menus biologiques

5.3 – opérateur proposant l'ensemble des plats ou menus biologiques

6. Dispositions en matière de contrôle

6.1 – notification

6.2 – obligation déclarative et tenue de registre particulier

6.3 – transport et stockage

6.4 – principaux points à contrôler

6.5 – fréquences de contrôle

1. Champ d'application

Le présent cahier des charges concerne les opérateurs de la restauration exerçant une activité en tant que tel (activités relevant de la division 56 de la NAF¹ à l'exclusion des opérateurs relevant du règlement (CE) 834/2007) et :

- qui préparent et/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 sont concernés par ce présent cahier des charges.
- qui souhaitent faire référence à l'agriculture biologique pour tout ou partie de ces 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 produits proposés aux consommateurs dans leur conditionnement d'origine et portant un logo de certification en agriculture biologique ne sont pas concernés par le présent cahier des charges, à l'exception des dispositions particulières du point 3.4 ci-dessous.

Tout opérateur relevant du champ d'application du présent cahier des charges est tenu d'appliquer le présent cahier des charges, de soumettre son activité au contrôle d'un organisme de contrôle agréé par l'INAO, et de notifier son activité auprès de l'Agence BIO.

2. Définition

« Ingrédient » : 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.

Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire a été élaboré à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de cette denrée (article R-112-2 du code de la consommation).

« 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

« 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

¹ 56.1 Restaurants et services de restauration mobile, 56.2 traiteurs et autres services de restauration, 56.3 Débits de boissons

3. Règles de production

Les règles de production sont différenciées selon les trois catégories suivantes :

- Cas 1 : une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients sont biologiques
Exemple : pain bio, aubergines bio...
- Cas 2 : un plat ou un menu est biologique
Exemple : lasagne bio, menu de saison bio
- Cas 3 : l'ensemble des plats ou menus proposées aux consommateurs sont biologiques

3.1 –Dispositions s'appliquant aux opérateurs du cas 1

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 comme pour les consommateurs, de les distinguer facilement. 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 être porté à la connaissance des consommateurs.
- S'assurer que les ingrédients ou denrées alimentaires biologiques achetés bénéficient d'un document valide conforme au règlement (CE) 834/2007 justifiant le caractère biologique de la denrée ou de l'ingrédient. Pour les fournisseurs non soumis à contrôle (cas de certains distributeurs), l'opérateur doit s'assurer que les factures font référence à l'agriculture biologique pour les denrées concernées.

3.2 –Dispositions communes aux cas 2 et 3 (opérateur proposant au moins un plat biologique)

i. 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 lorsque 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;
- 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 ;
- Avoir des pratiques culinaires qui respectent le caractère biologique des denrées et ne sont pas sources de confusion pour le personnel et le consommateur.

ii. Règles spécifiques de production s'appliquant aux plats biologiques

Les denrées issues de la pêche ou de la chasse ne sont pas comptabilisées dans le calcul de la part des ingrédients d'origine agricole biologique.

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

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

Les plats biologiques doivent contenir au minimum 95% en poids d'ingrédients d'origine agricole biologique mis en œuvre, et doivent 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) 889/2009 ;
- les arômes utilisés doivent répondre à la définition figurant à l'article 1er, paragraphe 2, point b) i) et point c), de la directive 88/388/CEE du Conseil) classés dans la catégorie des substances aromatisantes naturelles ou des préparations aromatisantes naturelles conformément à l'article 9, paragraphe 1, point d), et paragraphe 2, de ladite directive;
- 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.

Le recours aux substances et techniques qui permettent de rétablir les propriétés perdues au cours de la transformation et de l'entreposage des denrées alimentaires biologiques, de corriger les effets des fautes commises dans la transformation de ces denrées ou encore qui sont susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature de la denrée est interdit.

L'opérateur doit s'assurer que les denrées ou les ingrédients achetés pour lesquels il souhaite faire référence à l'agriculture biologique bénéficient d'un document valide conforme au règlement (CE) 834/2007 justifiant le caractère biologique de la denrée ou de l'ingrédient. Pour les fournisseurs non soumis à contrôle l'opérateur doit s'assurer que les factures font référence à l'agriculture biologique pour les denrées concernées.

3.3 – Dispositions spécifiques au cas 2 (opérateur proposant un ou plusieurs plats ou menus biologiques)

Les menus valorisés en biologique doivent être constitués uniquement de plats ou denrées biologiques.

L'opérateur ne doit 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 comme pour les consommateurs, de les distinguer facilement. 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 être porté à la connaissance des consommateurs.

Toutefois, si l'opérateur met en place un système de traçabilité complet des denrées concernés avec une séparation dans le temps ou dans l'espace de l'ensemble des étapes de la préparation et de la distribution de ses plats ou menus, il peut détenir des ingrédients ou des denrées alimentaires similaires biologiques et non biologiques, à condition d'y avoir été autorisé au préalable par l'organisme de contrôle. Par ailleurs l'opérateur prend les mesures appropriées pour prévenir tous risques de mélange ou d'échange des denrées biologiques et non biologiques et pour garantir l'identification des denrées biologiques.

3.4 – Dispositions spécifiques au cas 3 (opérateur proposant l'ensemble des plats ou menus biologiques)

L'ensemble des ingrédients et des denrées alimentaires, y compris les boissons, du restaurant doit être biologiques, avec toutefois les tolérances suivantes :

- ingrédient non disponible sur le marché en agriculture biologique dans la limite de 5% en poids du plat biologique. L'opérateur dresse la liste des ingrédients agricoles non biologiques mis en œuvre, ainsi que les quantités et les dates de mise en œuvre de ces ingrédients. Il doit conserver la preuve de la non-disponibilité de ces ingrédients, et doit la tenir à disposition de l'organisme de contrôle agréé.
- les boissons spiritueuses et les sodas non disponibles en agriculture biologique. Le caractère non-biologique des boissons concernées par cette tolérance doit apparaître explicitement sur la carte du restaurant.
- les ingrédients et denrées alimentaires non couverts par la réglementation communautaire ou nationale relative à l'agriculture biologique (produits de la pêche et de la chasse, ...).

4. Flexibilité

La non-disponibilité temporaire à caractère exceptionnel d'une denrée ou d'un ingrédient concerné par la certification biologique conduit à une modification de la carte en vue d'une information loyale au consommateur.

Toutefois, pour les opérateurs proposant une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients biologiques (cas 1) ou les opérateurs proposant un ou plusieurs plats ou menus biologiques (cas 2), si la non-disponibilité conduit à remettre en cause l'activité de l'établissement, la denrée ou l'ingrédient non disponible peut être remplacée par un ingrédient non biologique, à condition d'en informer en temps réel de manière écrite les convives (à l'entrée du restaurant, et dans la salle ou sur les cartes). Par ailleurs l'opérateur doit informer en temps réel son organisme de contrôle de cette non-disponibilité, de sa durée, de la quantité concernée et du motif de la non-disponibilité.

5. Règles de communication

5.1 – Opérateur proposant un ou plusieurs denrées ou ingrédients biologiques

Le logo officiel français² de l'agriculture biologique ou les termes bio/biologique peuvent figurer sur les cartes, menus ou signalétiques dans le cas des self-services en lien direct avec les denrées concernées de telle manière que cette présentation ne soit pas de nature à tromper le consommateur.

L'opérateur doit présenter systématiquement son certificat relatif à l'agriculture biologique aux consommateurs.

L'opérateur doit indiquer aux consommateurs le mode de distinction des ingrédients ou denrées alimentaires similaires qu'il détient de manière simultanée.

5.2 – Opérateur proposant un ou plusieurs plats ou menus biologiques

Le logo officiel français² de l'agriculture biologique ou les termes bio/biologique peuvent figurer en lien direct avec les plats, menus ou signalétiques dans le cas des self-services en lien direct avec les denrées concernées de telle manière que cette présentation ne soit pas de nature à tromper le consommateur.

L'opérateur doit présenter systématiquement son certificat relatif à l'agriculture biologique aux consommateurs.

L'opérateur doit indiquer aux consommateurs le mode de distinction des ingrédients ou denrées alimentaires similaires qu'il détient de manière simultanée.

5.3 – Opérateur proposant l'ensemble des denrées alimentaires biologiques

Le logo officiel français² de l'agriculture biologique ou les termes bio/biologique peuvent figurer sur les cartes et menus ainsi que dans la présentation générale du restaurant. L'allégation « restaurant bio/biologique » peut être utilisée.

Le caractère non biologique de certaines boissons, conformément au point 3.4, devra être porté à la connaissance du consommateur.

L'opérateur doit présenter systématiquement son certificat relatif à l'agriculture biologique aux consommateurs.

6. Dispositions en matière de contrôle

6.1 – Notification

Tout opérateur relevant du champ d'application du présent cahier des charges est tenu de notifier son activité auprès de l'Agence BIO.

Cette notification comporte notamment les coordonnées de l'organisme de contrôle 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 concerne :

- une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients rentrant dans la composition des denrées alimentaires proposées aux consommateurs ;
- un ou plusieurs plats ou menus ;

² Cf. règles d'usage de la marque AB

- l'ensemble des plats ou menus proposées aux consommateurs.

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

6.2 – Obligations déclaratives et tenue de registres³ particuliers

L'ensemble des documents justificatifs du caractère biologique des denrées ou ingrédients doivent être conservés par les opérateurs pendant une durée de deux ans.

L'opérateur doit tenir un registre spécifique des denrées de l'agriculture biologiques achetées et mises en œuvre (nature des denrées ou ingrédients, identité des fournisseurs, quantité achetée et mise en œuvre, date de l'achat...), ce registre constituant le registre des entrées.

L'opérateur doit inscrire dans ce registre les cas de non disponibilité prévus à l'article 4, (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 (cas 1 et 2).

L'opérateur concerné par l'article 3.2 doit inscrire dans ce registre les ingrédients d'origine agricole non biologiques entrant dans les plats valorisés en biologique (ingrédient ou denrée concernée, quantité achetée et mise en œuvre, période d'utilisation, et le cas échéant motif de la non disponibilité).

De plus, les opérateurs des cas 2 et 3 doivent tenir à jour les fiches recettes des plats pour lesquels ils souhaitent la certification : ingrédients et denrées mis en œuvre avec précision du caractère bio ou non, quantités, méthodes d'élaboration.

Enfin, l'opérateur conserve le double des notes, distinguant les denrées biologiques, qui constituent le registre des sorties ainsi que les cartes ou menus sur une période de deux ans.

6.3 - 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 de contrôle dont l'opérateur destinataire et le fournisseur dépendent 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 6.2.

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

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

³ La préservation des documents nécessaires à la comptabilité matière peut tenir lieu de registre

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.

6.4 – Principaux points à contrôler

L'organisme de contrôle agréé doit contrôler le registre général des entrées, le registre spécifique des denrées ou ingrédients de l'agriculture biologique, et le registre des sorties, visés à l'article 6.2 ci-dessus. Il vérifie par ailleurs l'ensemble des documents justificatifs des ingrédients et denrées biologiques, ainsi que les documents de transport et les mesures visant à prévenir les risques de mélange ou d'échange des denrées biologiques et non biologiques, visés à l'article 6.3 ci-dessus.

Il doit vérifier soit l'absence de denrées similaires à ceux relevant de l'agriculture biologique, soit l'ensemble du dispositif de traçabilité mis en œuvre, conformément à l'article 3.3 ci-dessus.

L'organisme de contrôle agréé vérifie les fiches recettes des plats, et leur cohérence avec les registres visés à l'article 6.2 ci-dessus. Il contrôle aussi les cartes et menus et s'assure de la cohérence entre les denrées biologiques en cuisine et l'offre proposée sur la carte.

6.5 - Fréquences de contrôle

Achat non centralisé ou centralisé en partie

	Centrale d'achat (le cas échéant)	Restaurant
Cas 1	1 contrôle par opérateur par an + analyse de risque	1 contrôle par opérateur tous les 3 ans + analyse de risque
Cas 2	1 contrôle par opérateur par an + analyse de risque	1 contrôle par opérateur tous les 2 ans + analyse de risque
Cas 3	1 contrôle par opérateur par an + analyse de risque	1 contrôle par opérateur par an + analyse de risque

Achat centralisé en totalité

	Centrale d'achat	Cuisine centrale	Restaurant / point de vente (aucune transformation)	Restaurant / point de vente (avec transformation)
Cas 1	1 contrôle par opérateur par an + analyse de risque	1 contrôle par opérateur tous les 3 ans + analyse de risque	1 contrôle par opérateur tous les 4 ans + analyse de risque	1 contrôle par opérateur tous les 3 ans + analyse de risque
Cas 2	1 contrôle par opérateur par an + analyse de risque	1 contrôle par opérateur tous les 2 ans + analyse de risque	1 contrôle par opérateur tous les 3 ans + analyse de risque	1 contrôle par opérateur tous les 2 ans + analyse de risque
Cas 3	1 contrôle par opérateur par an + analyse de risque	1 contrôle par opérateur par an + analyse de risque	1 contrôle par opérateur tous les 2 ans + analyse de risque	1 contrôle par opérateur par an + analyse de risque

Pour une catégorie d'opérateurs donnée, le nombre total de contrôles à réaliser dans le cadre de l'analyse de risque devra représenter au moins 50 % du nombre de contrôles physiques complets à réaliser dans l'année.

Exemple : restaurants / points de vente avec transformation se situant dans le cas 1

S'il y a 210 restaurants, l'organisme certificateur devra réaliser 70 contrôles physiques complets dans l'année + 35 autres contrôles sur la base de l'analyse de risque, sachant que ces 35 contrôles pourront être réalisés chez des opérateurs déjà contrôlés dans la même année au titre du contrôle physique complet, si l'analyse de risque le justifie.

Pour le cas des fermes auberges, une synergie avec le contrôle de l'exploitation pour la production biologique pourra être faite par l'organisme de contrôle.

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

L'ensemble des lieux d'achat ou de préparation sont contrôlés la première année.

Les critères à prendre en compte lors de l'analyse de risque sont :

- Nature de l'engagement (Cf. Introduction) ;
- Fréquence sur l'année de la modification des denrées, ingrédients, plats ou menus bio ;
- Qualité du système d'enregistrement des entrées/sorties ;
- Qualité du système de traçabilité en cas de coexistence ;
- Qualité du plan d'autocontrôle mis en œuvre par l'opérateur ;
- Taille du restaurant ou de la chaîne de restauration et nombre de points de préparation et de vente.
