

PU4514fr03  
29/08/13

Note informative catering bio



## Note informative

### **Certification bio de l'HoReCa et des collectivités en Wallonie et à Bruxelles**

#### **I. Cadre législatif**

L'Horeca et la restauration collective sont des domaines dont la certification bio n'est pas encore couverte dans les textes du règlement européen. Depuis 2007, le cahier des charges Biogarantie® fixe des règles pour une certification volontaire et privée dans les entreprises de catering.

Deux arrêtés ministériels, dont un paru le 26 juin 2012 en Wallonie et l'autre le 13 mai 2013 à Bruxelles, approuvent et donnent une valeur légale au cahier des charges Biogarantie®. Ce dernier s'intitule « Règles et normes pour le contrôle et la certification bio de l'Horeca et des collectivités » et est édité par BioForum.

Dès lors, en Régions wallonne et bruxelloise, tout opérateur (entreprise de catering, service de catering, restaurateur, traiteur, etc.) qui souhaite communiquer avec les termes « biologique », « bio », etc. doit obligatoirement respecter les règles énoncées au cahier des charges Biogarantie® et soumettre son entreprise à un contrôle.

Le cahier des charges prévoit cinq systèmes différents :

- 1. Une certification de l'entreprise:**  
Dans ce cas, l'entreprise est certifiée 100% bio.
- 2. Une certification par plat/préparation bio:**  
L'opérateur réalise des préparations 100% bio. L'opérateur pourra communiquer clairement aux consommateurs quels menus/plats sont 100% bio.
- 3. Une certification par ingrédient bio\*:**  
L'opérateur s'engage à acheter certaines denrées alimentaires uniquement en bio (des pommes de terre par exemple). L'opérateur pourra communiquer clairement aux consommateurs quels produits sont bio.
- 4. Une certification sur base du pourcentage bio\*:**  
L'opérateur s'engage à acheter au minimum 15% de produits bio par an. Le pourcentage est calculé sur base de la valeur financière des achats. Cette certification permet d'interchanger les produits bio surtout en cas d'approvisionnement variable mais ne permet pas aux consommateurs de savoir précisément quels ingrédients ou plats sont bio.
- 5. Une certification d'un évènement ponctuel:**  
Pour le cas particulier d'une activité de restauration collective menée dans le cadre d'un évènement ponctuel (salon, manifestation festive, sportive...) et pour autant que le chiffre d'affaire biologique (CAB) de l'évènement soit inférieur à 15.000 euros, un système particulier de contrôle et de certification est mis en place.

\* Dans ces deux systèmes (3 et 4), l'opérateur n'est pas tenu de réaliser des préparations bio (par exemple, seules les pommes de terre seront bio dans une purée, le lait et le beurre ne doivent pas forcément être bio si l'opérateur ne s'est pas engagé pour ces ingrédients).



PU4514fr03  
29/08/13

Note informative catering bio



## II. Procédure de certification bio

### 1. Engagement

Pour pouvoir faire référence à l'agriculture biologique, vous devez vous engager à respecter les normes établies à savoir:

- le cahier des charges Biogarantie® concernant le catering intitulé « Règles et normes pour le contrôle et la certification bio de l'Horeca et des collectivités » (réf. RX2056),
- la lettre du SPW concernant « l'usage d'indications se référant au mode de production biologique dans le secteur de la restauration collective » (réf. RX2133).



Afin de faire contrôler et certifier votre activité vous devez vous engager auprès d'un organisme agréé en complétant les deux documents suivants:

- un document de notification (réf. OR3201),
- un contrat Certisys (réf. OR3260).

Pour ceux qui désirent utiliser la marque Biogarantie®:

- La convention BioForum pour l'usage de la marque Biogarantie® (réf. OR3442)

### 2. Tarifs

Il existe 5 options tarifaires différentes suivant que le contrôle et la certification concernent:

- Toute l'entreprise (ex. restaurants bio),
- Un plat ou une préparation bio,
- Des ingrédients/produits biologiques,
- Un pourcentage bio,
- Un événement ponctuel (gratuit pour les opérateurs sous contrat avec Certisys pour d'autres activités)

Pour les conditions générales et les modalités de paiement, se référer au document « Tarif pour les entreprises de restauration collectives » (réf. OR3284 )

### 3. Mise en place des procédures de fonctionnement interne

Les procédures qui doivent être mises en place et approuvées avant le démarrage de la restauration sont :

- Vérification des garanties des matières premières proposées par les fournisseurs,
- Vérification des garanties lors de la réception des marchandises,
- Respect de la composition des produits préparés (feuille de préparation, comptabilité matière),
- Séparation des produits bio et non bio.

PU4514fr03  
29/08/13

Note informative catering bio



#### 4. Le contrôle

Les contrôles, effectués par un auditeur de Certisys, consistent entre autres à vérifier la validité des certificats des matières premières, les lieux de stockage, les mesures de séparations entre les produits conventionnels et biologiques, les recettes et process de transformation, votre communication (étiquetage, etc.) les mesures d'hygiène ainsi que l'administration.

Des prélèvements d'échantillons peuvent avoir lieu à tout moment.  
Les analyses seront réalisées par un laboratoire accrédité.

Un contrôle exhaustif des sites doit avoir lieu tous les ans. Vous êtes ensuite avertis des non-conformités éventuelles, des mesures correctives à appliquer et, le cas échéant, de la sanction, fixée en fonction de la nature du problème.

Dans le cadre d'un système qualité, il est important d'établir une relation positive en prenant des mesures correctives suite aux non-conformités constatées.

#### III. Evènement ponctuel

L'organisateur responsable de l'évènement doit notifier auprès d'un organisme de contrôle l'activité prévue, deux semaines au moins avant la date de l'évènement. Afin de faciliter la transmission des informations et garanties à Certisys, nous vous prions de compléter le formulaire (réf.QT3518) reprenant les éléments suivants:

- les moments d'activités
- les lieux d'activités
- le menu,
- les recettes,
- la liste des ingrédients (avec garanties),
- le(s) fournisseur(s) choisis (avec les garanties),

Attention, **l'étiquetage** et **l'ensemble du matériel de communication** doivent être présentés à Certisys pour approbation au préalable.

Après réception et vérification de la conformité des informations transmises, Certisys émet le certificat de l'opérateur. Dès qu'il y a production, un contrôle pourra être effectué sur place pour vérifier les documents commerciaux, l'application des procédures et l'exactitude des informations transmises.

Certisys est chargé d'exécuter un contrôle sur place pour **20%** au moins des évènements qui lui sont notifiés sur base d'une évaluation générale du risque de non-respect des règles.

