

TARIFS ENTREPRISES DE RESTAURATION & CATERING

Bruxelles et autres - 2026

Tous les tarifs HTVA

Comment calculer votre redevance annuelle ?

Votre redevance annuelle est calculée sur base de votre chiffre d'affaires et selon votre système de certification.

5 systèmes de certification bio
1. Certification 'Restaurant biologique' Dans ce système, votre entreprise sera certifiée dans son intégralité sur base d'une certification fondée sur l'offre de denrées alimentaires, plats ou menus définis élaborés à partir de produits biologiques pour au moins 95% en poids des ingrédients ➔ Le tarif est calculé sur base du chiffre d'affaires total de l'entreprise.
2. Certification 'Plat / Menu biologique' L'opérateur réalise des préparations 100% bio et il communique clairement aux consommateurs quels menus/plats sont 100% bio. ➔ Le tarif est calculé sur base du nombre de fois qu'une entreprise sera amenée à réaliser un plat ou menu biologique. De plus, le chiffre d'affaires total des plats préparés sera pris en compte en bio et non bio.
3. Certification 'Ingrédient biologique' L'opérateur s'engage à acheter certains ingrédients uniquement en bio (ex : carottes, tomates, ...). L'opérateur communique clairement aux consommateurs quels ingrédients sont bio. ➔ Le tarif est calculé sur base de l'achat du nombre d'ingrédients/produits biologiques pendant une période déterminée. De plus, le chiffre d'affaires total des plats préparés sera pris en compte en bio et en non-bio.
4. Certification sur base du pourcentage bio L'opérateur s'engage à acheter au minimum 15% d'ingrédients/produits bio par an. Le pourcentage est calculé sur base du chiffre d'achat total des ingrédients bio. Cette certification permet de toujours trouver des produits bio surtout en cas d'approvisionnement variable mais ne permet pas aux consommateurs de savoir précisément quels ingrédients ou plats sont bio. ➔ Le tarif est calculé sur base du pourcentage d'achat d'ingrédients biologiques sur base annuelle par rapport au chiffre d'achat total des ingrédients. De plus, le chiffre d'affaires total des plats préparés sera pris en compte en bio et en non-bio.
5. Certification d'un événement ponctuel Pour le cas particulier d'une activité de restauration collective menée dans le cadre d'un événement ponctuel, si l'événement consiste à servir 1 plat/préparation biologique pour une durée déterminée (salon, manifestation festive, sportive...) un système particulier de contrôle et de certification est mis en place. La redevance n'est pas due par un opérateur bio qui est déjà sous contrôle et qui souhaiterait organiser un événement ponctuel lié à son activité ordinaire (ex : journée portes ouvertes à la ferme). ➔ Le tarif est d'application si le chiffre d'affaires de vente de plats biologiques est inférieur à 20.990€

Contrôles renforcés sur place min. 2h	109,81€/h
Contrôles renforcés administratifs au bureau	72,48€/h
Analyses supplémentaires	à charge de l'opérateur
Acompte lors de l'ouverture de dossier	300€

Certification de l'entreprise	Chiffre d'affaires inférieur à 839.674€ : 761€/an
	Chiffre d'affaires supérieur ou égal à 839.675€ : 1.114,5€/an
	Par tranches de 139.946€ de CA au-dessus de 1.399.455,3€ les 1.114,5€ sont majorés de 145€

Tableau des tarifs pour la certification par plat/ ingrédient/ sur base du pourcentage :			
	CA Total < 419.836€	CA Total entre 419.837€ et 839.674€	CA Total > 839.674€
Plat ≤ 1 par mois Entre 1 et < 10 ingrédients Moins de 30 % achats bio	456	761€	1.114€
Plat > 1 par mois Entre 10 ≤ 30 ingrédients Entre 30 et 70 % achats bio	761€	1.114€	1.673€
Plat > 1 fois par semaine Plus de 30 ingrédients Plus de 70% achats bio	1.114€	1.673€	2.284€

- Si le chiffre d'affaires dépasse les **1.959.240€**, il sera majoré de **72,5€** par tranche de **139.946€** de CA.
- Si le chiffre d'affaires dépasse les **27.989.147€**, il sera majoré de **44€** par tranche de **139.946€** de CA.
- En cas de combinaison de 2 ou plusieurs systèmes repris ci-dessus, le tarif le plus élevé sera d'application.

Redevance Evènement ponctuel	224,74€
-------------------------------------	----------------

Redevance par unité d'établissement supplémentaire	224,74€
---	----------------

Les modalités de paiement

- La redevance annuelle vous est facturée en plusieurs provisions tout au long de l'année. Un décompte sera établi lorsque le chiffre d'affaires total de l'entreprise sera déclaré en début d'année suivante.
- Les coûts de déplacement et d'analyses sont compris dans cette redevance.
- Les contrôles supplémentaires sont nécessaires lorsque la mission de contrôle est rendue difficile : locaux non accessibles, comptabilité non disponible, mal tenue ou incomplète, information incomplète concernant le processus de transformation, etc. Ces contrôles supplémentaires sont facturés.
- En cas d'infraction grave, de non-conformité et lorsque le résultat d'une analyse est positif et confirme une situation anormale, un contrôle renforcé sera facturé.
- L'acompte facturé lors de l'ouverture du dossier n'est pas remboursable.
- Des frais d'annulation pourraient être facturés pour une annulation tardive d'un contrôle planifié :
 - 150€ pour une annulation endéans les 48 heures de la date planifiée
 - 250€ pour une annulation le jour de la date planifiée
- Pour les événements ponctuels la facture établie est à payer avant la date de l'événement.