

# Restauration commerciale UN NOUVEAU CAHIER DES CHARGES AU MENU

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, un nouveau cahier des charges a été mis en place pour la restauration commerciale. Il propose trois niveaux de certification. Décryptage de ce nouveau cahier des charges avec l'appui d'un restaurateur brestois.

Selon le baromètre de la consommation de l'Agence Bio de 2019, 78% des Français souhaitent des produits bio au restaurant, 66% en restauration rapide. En réponse à ces attentes, 43% des établissements de restauration commerciale déclaraient introduire des produits bio en milieu d'année 2019.

Pour accompagner le développement de l'offre, encadrer la communication et apporter encore plus de garanties aux consommateurs, un cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique est applicable depuis 2012 en France. Il vient d'être modifié par arrêté interministériel et a pris effet au 1<sup>er</sup> janvier 2020.

Cette modification est guidée par 2 objectifs : d'une part, simplifier l'accès à la certification pour des restaurants travaillant majoritairement des produits bio (dans les faits, très peu de restaurateurs se sont certifiés ces dernières années) ; d'autre part, clarifier pour les consommateurs les conditions d'utilisation du logo AB et le concept de restauration bio.

## Décryptage de ces nouvelles règles...

### Rappel du champ d'application

Le nouveau cahier des charges couvre les opérateurs :

- ▶ qui préparent et/ou distribuent directement aux convives 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 ou une préparation sont concernés par le présent cahier des charges ;
- ▶ qui souhaitent faire référence à l'agriculture biologique pour tout ou partie des ingrédients et 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 opérateurs ne proposant aux consommateurs que des produits bio préemballés présentés ne sont pas concernés par le présent cahier des charges. Les activités ponctuelles de restauration, liées notamment à des salons ou des actions de communication, qui sont

exercées de manière limitée dans le temps, n'excédant pas un total de quinze jours cumulés par an, ne sont également pas concernées.

Les règles de production s'appuient sur deux types de certification :

- ▶ une certification « Quantité produits ». Elle est 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:
  1. **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 ;
  1. **Catégorie «+ 75 %»** : pour un pourcentage de 75 % à moins de 95 % ;
  1. **Catégorie «+ 95 %»** : pour un pourcentage d'au moins 95 % ; cette certification intègre d'office la certification «Plats et menus».

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 sont composés 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.

Le restaurateur doit respecter les règles suivantes:

- ▶ Ne pas détenir sur une même période des ingrédients ou denrées alimentaires similaires à la fois bio et non bio s'il n'est pas possible de les distinguer facilement à l'œil nu. Cette règle

s'applique au niveau des stocks, du lieu de mise en œuvre et du lieu de distribution des plats.

- ▶ Un ingrédient issu de la production en conversion vers l'agriculture biologique est considéré comme non biologique;
- ▶ S'assurer que les ingrédients ou denrées alimentaires bio achetés bénéficient d'un certificat valide, ainsi que d'une référence à l'agriculture biologique et à son contrôle sur les bons de livraison, factures et étiquettes;

Pour les fournisseurs non soumis à contrôle (cas de certains distributeurs), l'opérateur doit s'assurer que les factures, bons de livraison et étiquetage font référence à l'agriculture biologique et à son contrôle pour les denrées concernées.

Un audit annuel restera à la charge du restaurateur réalisé par un organisme certificateur agréé. Le coût de la certification varie selon la taille de l'établissement mais le prix d'entrée reste aux environs de 500€.

### Quelques cas particuliers

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

### A noter !

En restauration, seule la marque AB (et non le logo européen) est utilisable. Toute utilisation du logo AB (logo de communication d'utilisation facultative) doit faire l'objet d'une demande préalable d'autorisation auprès de l'Agence BIO.

l'organisme certificateur. Il en va de même pour les traiteurs pratiquant une autre activité couverte par le règlement (CE) n° 834/2007 telle que boucher, boulanger-pâtissier...

Le réseau GAB-MAB de Bretagne reste à la disposition de ces professionnels de la restauration pour les informer de cette nouvelle réglementation mais surtout pour faire le lien avec l'offre bio locale.

Si vous pensez être en mesure de fournir la restauration commerciale, n'hésitez pas à prendre contact avec votre GAB ou MAB pour être mis en relation. ■

**Cathy Pichon, chargée de mission restauration collective, filières locales et territoires**



## TÉMOIGNAGE

**DAVID CASTRO & CÉCILE ZUNON**

Dirigeant et cheffe de salle du restaurant Jardin d'hiver à Brest (29)

### Quelle a été l'origine du projet ?

David CASTRO : j'ai souhaité installer mon restaurant au cœur du centre-ville de Brest en pensant au jardin d'hiver de ma grand-mère, endroit où, au milieu des plantes cultivées, elle accueillait ses amis et sa famille. Convivialité, musique ou chants d'oiseaux, singularité de la décoration (objets chinois, canisses, plantes aux murs), tout est mis en œuvre pour accueillir les clients et leur faire passer un repas agréable.

### Quelle a été votre politique d'approvisionnement ?

Dès le départ du projet, l'offre de plats et composantes a été envisagée en bio et local. Nous ne savions pas qu'il y avait une réglementation et un cahier des charges à respecter, c'est la MAB29 qui nous en a informés. Nous nous sommes alors rapprochés d'un organisme certificateur (OC) - Ecocert pour la certification. En dehors du poisson, toute l'alimentation est bio ainsi que les boissons alcoolisées (vin, bière, cidre), seuls les spiritueux ne sont pas certifiés bio pour des raisons de tarifs excessifs. L'OC nous a alors conseillé la certification « restaurateur cas 2 ».

### Pourquoi le choix d'une certification ?

Par transparence pour les clients et pour nous donner un cadre de travail. Nous voulons valoriser le travail fait en cuisine et en amont par les producteurs. C'est aussi un levier marketing de communiquer sur le bio. Maintenant l'audit est assez contraignant mais nous tenons à garder la certification. Le coût pour 2019 a été de 383€ HT.

### Et quid du nouveau cahier des charges ?

Pour le moment nous ne connaissons pas la démarche à suivre. Nous allons contacter l'OC et voir les modifications à apporter et quel affichage nous serons autorisés à mettre.

### Rencontrez-vous des difficultés en termes d'approvisionnement ?

Nous joutons un magasin spécialisé bio mais ne leur achetons que des produits d'appoint. Le but est d'être en direct avec les producteurs bio locaux et des grossistes pour le complément de gamme. La difficulté réside dans les produits carnés. Nous manquons de porc bio et n'arrivons pas à stabiliser des approvisionnements en viandes bio car nos volumes sont trop faibles pour des gros faiseurs ou trop élevés pour des éleveurs en direct. Il nous faut 20 à 25 kg de viande par semaine. Une autre difficulté : les aromates et les plantes comestibles en quantité. Évidemment nous respectons la saisonnalité mais nous voulons anticiper notre carte et la travaillons 3 semaines à l'avance. Cependant, nous sommes aujourd'hui obligés de nous adapter à la disponibilité des produits, parfois ça se joue à une semaine ou à 2 jours près et en raison de rupture nous devons modifier la carte au dernier moment. Il va falloir bien asseoir nos relations commerciales avec nos fournisseurs et anticiper nos besoins mais nous n'avons que 4 mois de recul.

### Comment le consommateur s'y retrouve ?

Nos clients posent des questions mais pas que sur le bio. La transparence est de mise. Nous avons également créé un partenariat avec Kaol Kozh pour soutenir les semences paysannes et sensibiliser les consommateurs. Une grainothèque est mise en place et permet à chacun de repartir avec des graines de l'association.

### Des projets pour l'avenir ?

C'est étonnant qu'il n'y ait pas plus de restaurants bio. Ce serait intéressant de pouvoir essaimer la démarche ailleurs, en région ou même en France.