



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# Révision du Cahier des charges de la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique

**RENCONTRES NATIONALES PRINTEMPS BIO**  
**13 juin 2017**

Jean-Marc LEVEQUE - Président de la commission restauration commerciale du CNAB

Olivier CATROU - responsable du pôle AB - INAO



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# Champ d'application du cahier des charges Restauration commerciale

## Historique

Cahier des charges français relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique :

- *homologué par arrêté interministériel du 28 novembre 2011*
- *application depuis 2012.*



## Champ d'application

Les opérateurs qui préparent et/ou distribuent directement des denrées alimentaires prêtes à être consommées

et qui ne relèvent pas du secteur de la restauration collective à caractère social



# Cahier des charges Restauration commerciale actuel

## Situation actuelle : 3 cas possibles

- Cas 1 : un ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients bio
- Cas 2 : un plat ou un menu bio
- Cas 3 : l'ensemble des plats ou menus sont bio

Les plats bio doivent contenir au minimum 95% en poids d'ingrédients bio

Les menus doivent être constitués uniquement de plats ou denrées bio,

Pour le cas 3, tolérances sur :

- les ingrédients non disponibles en bio dans la limite de 5%,
- les boissons spiritueuses et les sodas non disponibles en bio,
- les ingrédients et denrées non couverts par la réglementation bio



## Lacunes du cahier des charges actuel

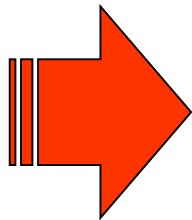
### Constats sur l'application du cahier des charges

Peu de restaurants notifiés (cas 2) VS nombre de restaurants communiquant sur le bio

De nombreux restaurants ne sont pas certifiés (beaucoup de cas 1)

Pour les cas 3 : certification trop chère

concurrence déloyale de restaurants non certifiés



CDC difficile à mettre en œuvre et à contrôler

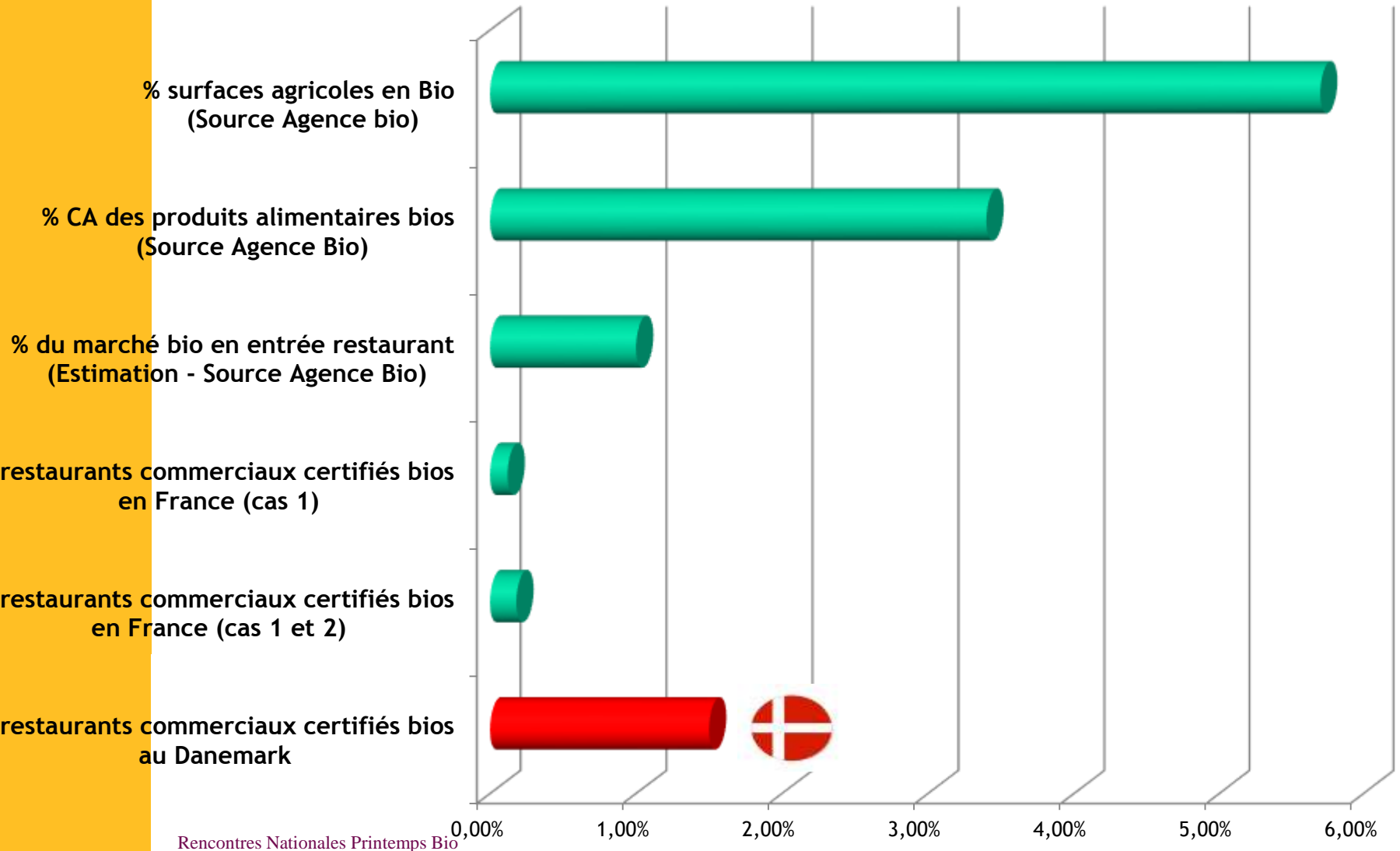
Offre limitée et concurrencée parfois de manière déloyale par des restaurants non certifiés en bio.

Manque de visibilité : communication à améliorer



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# Un déficit de développement de l'offre biologique en restauration





INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

## Les objectifs de la réforme du cahier des charges

### Objectifs de la réforme du cahier des charges

**Améliorer l'accessibilité, la fiabilité et la transparence de l'offre pour le consommateur : communication simple et adaptée ; étiquetage clair et exhaustif**

**Faciliter la mise en avant des produits biologiques par les restaurateurs : simplifier, donner du choix, promouvoir**

**Contribuer au développement des filières biologiques dans l'intérêt des opérateurs et de la société**



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

## La méthode (1/3)

### Une réflexion basée sur du benchmarking

Retour d'expérience : Danemark, Norvège



Labellisation basée sur le pourcentage de produits bio utilisés

3 catégories de restaurants (OR, ARGENT, BRONZE)

Contrôle des catégories en valeur ou en poids

Seuls restaurants label OR = restaurants BIO

Les restaurants OR doivent informer sur leur politique d'appro

NB : en Italie, une certification privée (OC)

- restauration à 3 niveaux : lisible pour les consommateurs
- développement important de la restauration « certifiée »



## La méthode (2/3)

### Une enquête auprès d'un échantillon de restaurants bio en France

Une segmentation à 3 niveaux

→ mieux à même de développer l'offre de produits biologiques car de nombreux restaurants n'atteignent pas 95%

Un taux de 50% en ingrédients biologiques est un bon compromis entre crédibilité et accessibilité

→ cohérent par rapport aux règles applicables aux distributeurs

Une identification claire pour le restaurant

→ meilleure visibilité pour retour sur investissement





## La méthode (3/3)

### Et une consultation de toutes les parties prenantes :

- ➔ les fédérations représentatives de la restauration (UMIH, GNR, SYNHORCAT...) et les restaurateurs indépendants
- ➔ les associations de consommateurs (consultation du Conseil national de la Consommation le 2 mars 2017)
- ➔ les organismes certificateurs
- ➔ les familles de la bio participant au CNAB (Synabio; Coop de France ; APCA; FNAB)
- ➔ les administrations : DGCCRF, DGPE et Agence Bio



# Projet de réforme du cahier des charges

## Proposition d'un nouveau Cahier des charges

- ❖ Maintien du cas 1 actuel (ingrédient) mais sans notification  
→ contrôle à posteriori / DGCCRF
- ❖ Création d'une certification « *Quantité produits* » basée sur le pourcentage de produits biologiques achetés

Avec 3 niveaux pour la clarté du message :

Catégorie 50-75%

Catégorie 75-95%

Catégorie « au moins 95% »

Contrôle des catégories en valeur










- ❖ Maintien d'une possibilité de certification « *Plats et menus* »



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# Projet de réforme du cahier des charges

## Tableau prévisionnel des catégories de certification

| Produit(s) bio dans le restaurant                             |              | Type de contrôle                             | Allégation autorisée  | Logo produit   | Logo Restaurant (symbole à définir)  |   | CERTIFICATION Plat(s) et Menu(s)  | Evolution vs CC actuel                               |
|---|--------------|--|---|--|--|---|---|--|
| Ingrédient(s) BIO   |              | DGCCRF                                       | « Bio » sur les ingrédients*  | <br>"ingrédient(s)"                                   | Aucun  |   | optionnelle permettant :<br><br>allégation « Bio » sur plat(s) et/ou menu(s)<br><br> "plat(s) et/ou menu(s)" | Cas 1<br><i>mais</i><br>sans notification            |
| C<br>E<br>R<br>T<br>I<br>F<br>I<br>C<br>A<br>T<br>I<br>O<br>N | 50 % - 75 %  | OC<br><i>50 % à 75% de l'appro en bio</i>    | « Bio » sur les ingrédients*  | <br>"ingrédient(s)"                                   |    |   |   | nouveau  |
|   | 75 % - 95%   | OC<br><i>75 % à 95% de l'appro en bio</i>    | « Bio » sur les ingrédients*  | <br>"ingrédient(s)"                                   |   |   |   | nouveau  |
|   | au moins 95% | OC<br><i>au moins 95 % de l'appro en bio</i> | « Bio » sur les ingrédients*<br>« Bio » sur plat(s) et/ou menu(s)<br>"Restaurant BIO" | <br>"ingrédient(s)"<br>"plat(s)" et/ou<br>"menu(s)" |  | <br>AGRICULTURE BIOLOGIQUE | OUI   | Cas 3<br><i>mais</i><br>contrôle simplifié<br>+ logo |

\* si justifié par emballage ou approvisionnement



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# Projet de réforme du cahier des charges

## Avec une information adaptée du convive

Logo « Quantité produits » bio décliné en 3 niveaux

Logo et positionnement par rapport au logo AB :

- Ingrédients « bio »
- Plat(s) et menu(s) « bio »
- Seuls les restaurants « au moins 95% » considérés « bio »

Ingrédients et denrées alimentaires bio :

- Prévoir un étiquetage clair et exhaustif des ingrédients bio disponibles au moyen d'une liste à disposition du convive



## Adéquation objectifs / éléments de proposition

**Améliorer l'accessibilité,  
la fiabilité et la  
transparence de l'offre  
pour le consommateur**

- Identifiant simple sur 3 niveaux (logo) avec mention des %
- Liste des ingrédients bio à destination des clients
- Réserve de la mention restaurant biologique à la catégorie plus de 95%
- Renforcement fréquence contrôles

**Faciliter la mise en avant  
des produits biologiques  
par les restaurateurs**

- Suppression de l'obligation de notification pour ingrédients Bio
- Certification possible sur la base des achats (pas de tenue de fiche recettes obligatoire)
- Communication possible dès 50% d'achats de produits bio (comme distribution)
- Simplification administrative des contrôles

**Développer la demande  
en produits biologiques**

- Créer un logo adapté pour promouvoir cette évolution
- Valoriser le logo AB sur les cartes et les devantures
- Tenir à jour un guide des restaurants bios certifiés
- Lutte contre les fraudes facilitée



# Projet de réforme du cahier des charges

## Objectifs / Questionnements

### Reconnaissance et communication

Conditions de dépôt d'une marque dédiée aux restaurants distribuant des produits biologiques

Politique de communication à développer pour promouvoir les restaurants proposant des produits biologiques

→ Travaux en cours ?

### Reconnaissance et contrôles

Enjeux en termes de

simplification administrative du système de contrôle

mais renforcement de la fréquence des contrôles

amendement en fonction des nouvelles modalités de certification

→ Travaux d'un GT dédié du CAC de l'INAO ?



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

## Projet de réforme du cahier des charges

**Merci de votre attention...  
et de vos remarques**