



PROTOCOLE DE CERTIFICATION D'UN RESTAURANT EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Date de création du document : 13 septembre 2013

La démarche biologique d'un restaurant s'appuie sur le respect du cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en Agriculture Biologique (CC FR BIO restauration).

Le présent protocole de certification s'applique aux opérateurs appartenant au cas 3 du cahier des charges, pour lesquels l'ensemble des plats ou menus proposés aux consommateurs sont biologiques.

Pour rappel, l'ensemble des ingrédients et des denrées alimentaires du restaurant, y compris les boissons, sont biologiques, avec cependant une tolérance pour les produits suivants :

- Les ingrédients non disponibles sur le marché en bio dans la limite de 5% en poids du plat bio ;
- Les boissons spiritueuses et sodas non disponibles en bio ;
- Les produits non couverts par la réglementation AB (produits de la pêche et de la chasse, ...) ;
- Les vins issus de raisins de l'agriculture biologique produits avant l'entrée en vigueur au 01/08/2012 de la nouvelle réglementation européenne sur le vin bio.

Le présent protocole a pour but de définir les différentes étapes suivantes à respecter pour la bonne mise en place de la certification d'un restaurant en Agriculture Biologique relevant du cas 3 :

1. S'ENGAGER AVEC UN ORGANISME CERTIFICATEUR.....	4
2. SE NOTIFIER AUPRES DE L'AGENCE BIO.....	5
3. UTILISER LES DIFFERENTS LOGOS BIOLOGIQUES.....	6
4. RESPECTER LA TENUE DES DOCUMENTS.....	7
a. Les certificats de conformité des fournisseurs.....	7
b. Les recettes et menus hebdomadaires.....	7
c. Le tableau de commandes.....	9
d. Le registre des entrées.....	10
e. Le registres des sorties.....	10
f. Les étiquettes.....	10
g. Le cahier de doléances.....	11
h. Le Tableau de production.....	11
i. L'archivage.....	11
j. L'affichage lié aux produits en cours de conversion, aux produits non Bio, aux poissons....	11
k. Le certificat de conformité du Restaurant.....	12
l. Divers.....	12
5. PRENDRE CONNAISSANCE DES ANNEXES.....	14
a. Cahiers des charges de la restauration commerciale à caractère biologique.....	14
b. Plan du restaurant avec les lieux de stockage et le descriptif du matériel.....	14
c. Guide d'introduction des produits bio en restauration commerciale.....	14
d. Exemple de tableau de production.....	14
e. Fiche de synthèse.....	14