

# Certification bio en restauration

Le cahier des charges prévoit :

- **La certification « Quantité produits »**, basée sur les volumes des produits biologiques achetés par l'établissement sur une période (y compris les boissons) selon 3 catégories : **de 50 à 75 %, de 75 à 95% et + de 95%**. Le % exprime la valeur d'achat de denrées/ingrédients bio dans l'élaboration et la vente des produits.
- **La certification « Plat(s) et/ou menu(s) »**, basée sur le **Plat composé** d'au moins 95% en poids d'ingrédients et/ou de denrées biologiques ou sur le **Menu constitué** à 100% de plats ou denrées biologiques (y compris les boissons s'il y a).
- La certification «plat(s) et/ou menu(s)» est indépendante de la certification «quantités produits» sauf pour les restaurants «+ 95%» pour lesquels la certification «plat(s) et/ou menu(s)» est intégrée d'office.
- Un restaurant qui ne propose qu'un plat bio peut se faire certifier en «plats et/ou menus» sans demander la certification «quantité produits».
- **Seuls les «+ 95 %» peuvent se revendiquer RESTAURANT BIO**

**En savoir plus:**

[https://www.bureauveritas.fr/sites/g/files/zypfnx146/files/media/document/FT\\_Agro\\_Restaurant%200220.pdf](https://www.bureauveritas.fr/sites/g/files/zypfnx146/files/media/document/FT_Agro_Restaurant%200220.pdf)

---

Revision #1

Created 16 April 2024 06:21:25 by Maxime Jouve

Updated 17 April 2024 14:54:55 by Maxime Jouve