

Restauration et mention de Bio

Le professionnel qui souhaite mettre des produits bio à sa carte a plusieurs options :

1) indiquer qu'il utilise des produits bio entrant dans la composition de ses plats, par exemple l'utilisation de tomates et viande bio entrant dans une sauce bolognaise, ce qui ne lui permettra pas de dire que les pâtes à la bolognaise qu'il a mises à sa carte sont bio. => Il n'y a dans ce cas là pas besoin de certification.

2) **Pour qu'un plat soit étiqueté bio, il faut que le restaurateur ait une certification Plats et menus bio.** Chaque plat ainsi certifié devra avoir **au moins 95 % d'ingrédients bio en poids**. Un menu certifié bio ne devra inclure que des plats et denrées bio, boissons comprises.

=> La mention ou le logo bio ne pourra être apposé que pour les plats et menus certifiés.

Être certifié pour pouvoir communiquer sur les plats/ menus/ restaurant.

Depuis janvier 2020, il existe une alternative pour les professionnels misant sur une cuisine où la part de bio est importante.

Il s'agit de la certification Quantité produits bio. Cette certification implique l'utilisation de 50 %, 75 % ou 95 % minimum de produits bio (en valeur d'achat). Ainsi, si l'on vise une labellisation 75 %, la part de denrées alimentaires et de boissons bio (eaux exclues) doit représenter entre 75 % et 95 % de la valeur totale des achats de denrées alimentaires effectuées par l'établissement.

Il est bien sûr possible de cumuler les **labels Quantité produits et Plats et menus** (elle est même automatique dans le cas d'une certification 95 % bio).

Plus d'infos sur [le site de l'Agence Bio](#).

Revision #4

Created 16 April 2024 06:16:11 by Maxime Jouve

Updated 29 April 2024 10:49:15 by Emmanuel Tissier