

28 janvier 2014

Un restaurant Bio, c'est possible !

La preuve par l'exemple avec la crêperie
certifiée Bio "La Clé des Champs" à Vitré (35)



Point Presse - Mardi 28 janvier 2014 - 15h

Depuis le 17 décembre 2013, la crêperie "La Clé des Champs" est certifiée Bio (l'ensemble de l'offre de la carte est Bio, à l'exception de quelques alcools non disponibles en Bio).

Cette certification, créée et gérée par le Ministère de l'Agriculture, a été mise en place en octobre 2012 pour répondre à la demande des consommateurs pour plus de transparence dans la communication sur la vente des produits Bio.

Initiative Bio Bretagne (IBB), qui fédère l'ensemble des acteurs de la filière Bio en Bretagne et dont la crêperie est adhérente, a accompagné "La Clé des Champs" dans ses démarches vers la labellisation Bio.

Ainsi, pour faire le point sur la restauration Bio en Bretagne et sur la réglementation en vigueur, présenter la crêperie Bio "La Clé des Champs", précurseur dans la restauration Bio, inciter d'autres restaurants à s'inscrire dans cette démarche, et transmettre les chiffres clés sur la dynamique Bio en Bretagne, nous vous invitons le mardi 28 janvier à 15h à un point presse à la crêperie Bio "La Clé des Champs" à Vitré (1, bd de Laval).



Le cahier des charges "Restauration Bio"

Qui est concerné ? Quelles garanties ?
Quelle communication ?

La restauration (qu'elle soit à caractère commercial ou social) n'est pour l'instant pas incluse dans le champ d'application du règlement Bio européen (834/2007), mais son article premier laisse le choix aux Etats Membres d'appliquer ou non des règles nationales. Ainsi, le législateur français a élaboré de telles règles. L'arrêté du 28 novembre 2011 "*portant homologation du cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique*" a été publié le 10 décembre 2011 dans le JORF. Les dispositions de ce cahier des charges sont entrées en vigueur à compter du 1^{er} octobre 2012. A retenir...

► Qui est concerné ?

Le cahier des charges français s'adresse aux opérateurs de la restauration dont les activités principales ou secondaires relèvent de la division 56 de la NAF (à savoir des opérateurs qui préparent et/ou distribuent directement aux consommateurs des denrées alimentaires prêtes à être consommées) et qui souhaitent faire référence à l'Agriculture Biologique pour tout ou partie de ces denrées alimentaires.

Sont donc concernés :

- **La restauration fixe (consommation sur place), y compris les fermes auberges, gîtes et accueils à la ferme** (en synergie avec le contrôle de la ferme Bio, le cas échéant).
- **La restauration itinérante (traiteurs) et la vente à emporter** y compris la préparation et la distribution via des distributeurs automatiques.

L'**obligation de contrôle** concerne aussi les activités dont une partie de la préparation n'est pas réalisée sur le lieu de vente (cas de certaines chaînes, franchises).

IL FAIT **BIO** EN BRETAGNE

Ne sont pas concernés par ce cahier des charges :

1. Les opérateurs vendant exclusivement des **produits préemballés et étiquetés**, présentés dans leur conditionnement d'origine.
2. Les opérateurs qui n'offrent que du **café Bio**.
3. La **restauration à caractère social** : cantines scolaires, restaurants universitaires, restaurants d'entreprises, de prisons, d'hôpitaux, de collectivités militaires ou religieuse... (possibilité d'extension à ce secteur d'activité à l'avenir).
4. Les **activités ponctuelles de restauration**, liées notamment à des salons ou des actions de communication, n'excédant pas un total de quinze jours cumulés par an.

► Quelles garanties ?

Le cahier des charges Bio prévoit des règles de production et des modalités de contrôle différenciées selon les **trois catégories** suivantes :

Cas 1 :

Une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients sont biologiques.

Exemples : pain Bio, aubergines Bio, denrées Bio achetées (salade composée, ratatouille déjà cuisinée...), non préparées par l'opérateur, ni assemblées à d'autres denrées (simple réchauffement possible).

Cas 2 :

Un plat ou un menu est biologique.

Exemple : lasagne Bio, menu de saison Bio.

Cas 3 :

L'ensemble des boissons, plats ou menus proposés aux consommateurs sont biologiques (tolérances possibles, par exemple sur les boissons alcoolisées).

Les cas 2 et 3 seront soumis aux obligations de contrôle et de certification, alors que les opérateurs relevant du cas 1 seront exemptés de ce contrôle, mais tenus à **notifier leur activité à l'Agence Bio** (cf. point 4 de cette note).

Les fréquences de contrôle varient en fonction du niveau d'intégration des produits Bio, du niveau de risque et de la nature de l'approvisionnement (achats centralisés ou non...).

Quatre règles d'or à respecter pour les 3 cas de figure :

1. Pas de mixité :

- Ne pas détenir sur une même période des ingrédients ou denrées alimentaires similaires à la fois biologiques et non biologiques, s'il n'est pas possible, pour le personnel comme pour les consommateurs, de les distinguer facilement.

2. Séparation :

- Prendre les mesures appropriées lors du transport ou du stockage pour prévenir tous risques de mélange ou d'échange des denrées biologiques et non biologiques et pour garantir l'identification des denrées biologiques.

3. Garanties sur le caractère Bio des achats :

- S'assurer que les ingrédients ou denrées alimentaires biologiques achetés bénéficient d'un certificat valide conforme au règlement (CE) 834/2007 justifiant son caractère biologique.
- Effectuer le contrôle sur les bons de livraison, les factures et les étiquettes.
- Tenir un registre des denrées alimentaires Bio achetées.
- Garder les pièces justificatives pendant une durée de trois ans.

4. Fournir une information loyale au consommateur par tout procédé approprié (carte, signalétique...) :

- Cette information loyale concerne l'étiquetage des ingrédients, plats ou menus et la mise à disposition du certificat Bio ou de la notification Bio.

► Quelles possibilités de communication ?

Pour les cas 1 et 2, les termes "**Bio**" ou "**Biologique**" peuvent figurer sur les cartes, menus ou signalétiques, toujours en lien direct avec les ingrédients, denrées, plats ou menus concernés, **de telle manière que cette présentation ne soit pas de nature à tromper le consommateur**. Ces termes peuvent aussi figurer sur d'autres supports à l'intérieur ou en vitrine du restaurant, toujours en lien direct avec les ingrédients ou denrées concernés.

Pour le cas 3, les termes "Bio" ou "Biologique" peuvent figurer sur les cartes et menus ainsi que sur tout support et dans la présentation générale (dénomination) du restaurant.

L'utilisation de la marque AB est soumise aux mêmes règles et nécessite une demande préalable auprès de l'Agence Bio.

Attention : le logo européen (eurofeuille) ne pourra pas être utilisé !

L'utilisation du préfixe "Bio" dans la dénomination du restaurant relèvera du code de la consommation et de la DGCCRF.

Les restaurants contrôlé et certifiés Bio doivent par ailleurs **tenir à disposition des consommateurs le document justificatif (certificat Bio)**.



IL FAIT **BIO** EN BRETAGNE

► Quelle démarche suivre ?

1. Se renseigner sur les **exigences du cahier des charges "Agriculture Biologique"** auprès d'Initiative Bio Bretagne.
2. Pour les cas 2 et 3, **contacter un ou plusieurs organismes de contrôle** (OC) agréés en France (liste ci-après) et examiner en détail les propositions de chacun.
3. **Notifier son activité Bio** en ligne sur <https://notification.agencebio.org> ou commander les formulaires auprès de l'Agence Bio (Tél. : 01 48 70 48 42).
4. **Signer un contrat avec un OC**. Celui-ci vous transmet alors une "attestation d'engagement" et propose une date d'audit.
5. L'OC réalise le **contrôle** au sein de votre entreprise (audit sur place).
6. Si le contrôle n'a pas montré d'irrégularités, votre OC vous envoie votre "document justificatif" (= **certificat Bio**).

LES 9 ORGANISMES CERTIFICATEURS actuellement agréés en France (dont 6 actifs en Bretagne)

CERTIPAQ-ACLAVE

56, rue Roger Salengro - 85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. : 02 51 05 41 32 - Fax : 02 51 36 84 63
www.certipaq.com
(code OC : FR-BIO 09)

CERTIS

Immeuble Le Millepertuis - Les Landes d'Apigné - 35650 Le Rheu
Tél. : 02 99 60 82 82 - Fax : 02 99 60 83 83
www.certis.com.fr
(code OC : FR-BIO 13)

ECOCERT

BP 47 - 32600 L'ISLE-JOURDAIN
Tél. : 05 62 07 34 24 - Fax : 05 62 07 11 67
www.ecocert.fr
(code OC : FR-BIO 01)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZAC Atalante Champeaux - 1-3, rue Maillard de la Gourmerie -
CS 63901 - 35039 RENNES CEDEX
Tél. : 02 99 23 30 79
www.qualite-france.com
(code OC : FR-BIO 10)

QUALISUD

15, avenue de Bayonne - 40500 SAINT-SEVER
Tél. : 05 58 06 15 21 - Fax : 05 58 75 13 36
Mail : contact@qualisud.fr
www.qualisud.fr
(code OC : FR-BIO 16)

AGROCERT

4, rue Albert Gary - 47200 MARMANDE
Tél. : 05 53 20 93 04 - Fax : 05 53 20 92 41
(code OC : FR-BIO 07)
N'intervient pas en Bretagne

BUREAU ALPES CONTRÔLES

3, impasse des Prairies - 74940 ANNECY LE VIEUX
Tél. : 04 50 64 06 75 - Fax : 04 50 64 06 02
mdubuc@alpes-contrôles.fr
www.alpes-contrôles.fr
(code OC : FR-BIO 15)
N'intervient pas en Bretagne

CERTISUD

70, avenue Louis Sallenave - 64000 PAU
Tél. : 05 59 02 35 52- Fax : 05 59 84 23 06
certisud@wanadoo.fr
(code OC : FR-BIO 12)
N'intervient pas en Bretagne



Les enjeux du développement de l'Agriculture Biologique pour la région Bretagne

L'Agriculture Biologique permet la préservation du territoire et de son environnement naturel et la **reconquête de la qualité de l'eau et du milieu marin**, points particulièrement sensibles en Bretagne.

Ces enjeux pour le maintien du patrimoine naturel (respect de l'eau, des sols, des paysages...) ont **des implications socio-économiques importantes** et se réalisent au plus grand profit d'autres secteurs : **tourisme, conchyliculture, apiculture...**



IL FAIT **BIO** EN BRETAGNE



Chiffres clés de la Bio en Bretagne

► Production

- Plus de 1 800 fermes Bio en Bretagne en 2013 (+5,1% des fermes bretonnes), + 5% entre 2011 et 2012
- 64 490 ha dont 8 670 ha en conversion (+11% entre 2011 et 2012)
- 3,9% de la SAU régionale
- 60% des communes accueillent au moins 1 ferme Bio
- 50% des fermes en production laitière et légumière

► Opérateurs aval (transformation et distribution)

Nombre d'entreprises : plus de 1 000 opérateurs en 2013.

La Bretagne est l'une des régions françaises qui compte le plus d'opérateurs transformateurs et distributeurs certifiés ou notifiés en Agriculture Biologique (entreprises de préparation, d'importation, de distribution de gros, magasins spécialisés, terminaux de cuisson, rayons de boulangeries et boucheries des GSA), dont :

- **757 transformateurs** de produits Bio (4^{ème} rang français)
(Boulangeries, boucheries, traiteurs, collecteurs, conditionneurs, préparateurs...et restaurants Bio)
- **266 distributeurs** détaillants et grossistes de produits Bio (4^{ème} rang français)

Plus de 150 magasins spécialisés : région la plus pourvue en surfaces de vente par rapport à la population résidentielle (+ 80 m² / 10 000 habitants), devant la région Rhône-Alpes.

Une grande partie des **grandes surfaces alimentaires** (793 magasins hypermarchés, supermarchés, hard discount, grands magasins) propose des produits certifiés Bio.

Le nombre de points de ventes Bio (magasins spécialisés Bio, boucheries, restaurants, boulangeries, vente en magasins d'usine...) a dépassé **400 en 2013** (hors ventes de paniers, Amap, et vente directe chez les producteurs). La vente en ligne se développe. IBB a recensé plus d'une 50^{aine} de sites de vente en ligne (transformateurs, groupements de producteurs, association de producteurs et de consommateurs, grossistes en ligne, ruches...).

► Restauration

- En France : 159 restaurants et traiteurs notifiés et/ou certifiés Bio
- En Bretagne : 24 restaurants et traiteurs notifiés et/ou certifiés Bio, dont :
 - Niveau 1 - notifié : 4
 - Niveau 2 - certifié : 6
 - Niveau 3 - certifié : 9

Sources : Chiffres 2012 - Agence Bio 2013 et annuaires Agence Bio 2014
FRAB Bretagne - Observatoire de la Production - Ed. 2013 - chiffres 2012

Initiative Bio Bretagne (Observatoire Transformation-distribution 2011 - Enquêtes aval 2012-2013)





La crêperie "La Clé des Champs"

"L'idée première, c'est la vie. Le vivant. Installé dans ce lieu, je souhaite être le "passeur" entre vous (les consommateurs), les agriculteurs opérant selon les principes de l'Agriculture Biologique et les transformateurs qui s'efforcent de mettre à la disposition des consommateurs d'excellents produits d'une grande valeur nutritive et gustative.

En pensant que simplifier sa vie peut servir à l'enrichir, j'ai choisi de vous proposer cette carte de crêpes et galettes qui je l'espère vous fera vivre un instant de bonheur partagé."

... C'est en ces termes que **Claude Hirley** introduit sa carte. On retrouve dans ces quelques mots les notions de **qualité**, de **valorisation du travail** (des producteurs et des transformateurs Bio) et de **plaisir gustatif** pour le convive.

La certification Bio de la crêperie "La Clé des Champs" constitue un aboutissement naturel pour son gérant. **Depuis le 17 décembre 2013, le restaurant est labellisé Bio** (cas N°3 - certification Certipaq), ce qui signifie que l'ensemble de sa carte est Bio (à l'exception de quelques alcools, comme le prévoit la réglementation par dérogation).

Initiative Bio Bretagne a accompagné Claude Hirley dans sa démarche de certification, notamment en ce qui concerne le choix des fournisseurs dont la liste est disponible sur le site www.creperie-vitre.fr, en toute transparence vis-à-vis des convives.

Contact / En savoir plus

Crêperie La Clé des Champs
1, boulevard de Laval - 35500 Vitré
Tél. : 02 23 55 24 40
lacledeschamps@creperie-vitre.fr
www.creperie-vitre.fr

INITIATIVE BIO BRETAGNE, qu'est-ce que c'est ?

L'association Initiative Bio Bretagne est une plate-forme, un réseau d'entreprises et d'acteurs bretons souhaitant contribuer au développement et à la promotion de la filière Agriculture Biologique et des produits biologiques et renforcer leur développement économique et/ou leurs activités dans cette filière.

Dénommée Inter Bio Bretagne à sa création en 1995, l'association est née de la volonté des professionnels Bio de la filière, avec l'appui du Conseil Régional de Bretagne et de l'Etat, de disposer d'un lieu transversal de concertation, de construction de projets, de développement et de promotion de la filière Agriculture Biologique. Après 18 ans d'existence, à la suite d'un travail collectif des membres sur l'organisation et le rôle de l'association, son nom et ses statuts ont été modifiés en juillet 2013.

Ouverte à tous les acteurs de la filière Bio en Bretagne*, des producteurs aux consommateurs, Initiative Bio Bretagne met en œuvre des actions s'inscrivant dans les 3 pôles de missions de l'association :

- **Promotion de l'Agriculture Biologique et des produits biologiques**
- **Animation des filières biologiques**
- **Recherche et expérimentation en Agriculture Biologique**

Valeur ajoutée et attractivité pour les acteurs de la filière Bio sont les maîtres mots qui guident leur définition : elles évoluent chaque fois que nécessaire pour faire vivre le réseau des acteurs composant l'association et contribuer au développement de la filière Agriculture Biologique bretonne.

* Les organisations et entreprises adhérant à Initiative Bio Bretagne sont réparties en six secteurs d'activités :

- *Production : groupements syndicaux ou économiques de producteurs Bio, producteurs individuels*
- *Préparation : structures ayant une activité de transformation, de stockage, de conditionnement, fournisseurs de fertilisants, protection sanitaire, semences et plants, alimentation animale, matériel, restaurants*
- *Distribution : grossistes, coopératives, magasins spécialisés indépendants, grandes et moyennes surfaces*
- *Prestation de services : encadrement technique, recherche, formation, organisation de salons*
- *Chambres consulaires*
- *Consommation : associations de consommateurs, collectivités (ne finançant pas l'association)*

Contact Presse

Virginie FASSEL

virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr

Tél. : 02 99 54 03 40