

Quelle certification bio est faite pour vous ?

Vous êtes restaurateur·rice, vous travaillez avec des produits issus de l'agriculture biologique et vous avez envie de communiquer cette information à votre clientèle ? Il vous faut alors faire certifier votre établissement en bio !

En effet, **le terme bio est protégé** pour tous les maillons du système alimentaire, la restauration est donc aussi concernée. Cela permet d'assurer la garantie du bio de la fourche à la fourchette. Pour communiquer auprès de vos client·e·s sur le bio, votre établissement doit donc être certifié par un de ces organismes de contrôle indépendants accrédités :

- ✓ [Certisys](#)
- ✓ [FoodChain ID](#)
- ✓ [TÜV NORD Integra](#)
- ✓ [CertiOne](#) (uniquement en Wallonie)

Il existe plusieurs types de certification, qui peuvent être plus ou moins adaptés à votre mode de fonctionnement et à vos objectifs. Dans cet outil, nous vous guidons à travers ces différents systèmes et vous expliquons ce qu'ils impliquent pour vous en tant que restaurateur·rice·s et ce qu'ils permettent de mettre en avant auprès de votre clientèle.

La certification concerne tant la restauration collective (restaurants d'écoles, universités, entreprises, administrations publiques, prisons, hôpitaux, maisons de soins ou de repos et crèches, ainsi que les sociétés de catering fournissant les repas à ces établissements), que la restauration à caractère commercial (restaurants, traiteurs, hôtels, foodtrucks,...).



LES SYSTÈMES DE CERTIFICATION

GÉNÉRALITÉS

Type	 RESTAURANT BIO	 PLATS/MENUS BIO
Règles	Utilisation exclusive de produits biologiques dans toutes les préparations alimentaires ainsi que pour les denrées non transformées (sauf le sel et l'eau).	Utilisation de produits biologiques pour au moins 95% en poids des ingrédients intervenant dans l'élaboration d'un ou plusieurs plats, denrées ou menus.
Engagement minimal	95% min.	1 plat/menu min.
Période minimale	12 mois	12 mois

EN PRATIQUE

Zone de stockage		Réserver une zone dédiée uniquement aux produits bio et bien l'identifier.
Zone de production	Étant donné que tout est bio, aucune autre action spécifique n'est requise dans ces zones.	Séparer la production dans l'espace ou dans le temps.
Zone de vente		Si le menu comprend une boisson, celle-ci doit obligatoirement être bio.
Dans quel cas choisir ce système	Vous voulez démontrer votre engagement maximal envers le secteur bio et le communiquer à votre clientèle. Avec ce niveau le plus élevé de certification bio, pas de question à se poser en termes logistiques, tout est bio!	Vous voulez proposer une offre spéciale bio à votre clientèle ou valoriser certaines recettes en bio, et votre organisation interne vous permet de répondre aux exigences en termes de stockage et de production.
Bon à savoir	Les produits de la pêche et de la chasse (non certifiables) peuvent être utilisés mais constituer max. 50% en valeur d'achat des ingrédients totaux.	Les plats, denrées ou menus certifiés peuvent contenir des produits non bio : <ul style="list-style-type: none"> • à hauteur de max. 5% en poids de l'ensemble des ingrédients utilisés • ET figurant sur la liste des produits et substances autorisés en bio. L'eau et le sel ne sont pas pris en compte.
Trucs et astuces	Avec cette certification, même le nom de votre restaurant peut contenir le mot « bio » ou sa traduction dans d'autres langues européennes ! Cela sera facile à repérer pour la clientèle intéressée.	Vous pouvez par exemple décider de faire certifier la soupe, qui sera alors réalisée toute l'année avec des produits bio et ce choix sera facile à communiquer à votre clientèle.

LES SYSTÈMES DE CERTIFICATION

GÉNÉRALITÉS

Type	 INGRÉDIENTS BIO	 ÉVÉNEMENTS BIO	 % D'ACHAT BIO <small>UNIQUEMENT À BRUXELLES</small>
Règles	Utilisation exclusive de produits biologiques pour un ou plusieurs ingrédients intervenant dans l'élaboration des plats.	Adhésion temporaire à la certification dans le cadre d'événements ponctuels, tels que des salons, foires, fêtes. Respect des règles « Plats/ menus bio » en Wallonie et « Restaurant bio » à Bruxelles.	Engagement sur un certain pourcentage en valeur d'achats en bio toute l'année.
Engagement minimal	1 ingrédient min.	1 événement min.	15% min.
Période minimale	12 mois	La durée de l'événement	12 mois

EN PRATIQUE

Zone de stockage	Aucun produit non bio identique à celui choisi pour la certification n'est détenu dans les lieux de stockage, de préparation et de vente.	Cf. les règles à appliquer en fonction de la région de laquelle dépend votre activité de restauration.	Pas de contrainte supplémentaire dans ces différentes zones.
Zone de production			
Zone de vente			
Dans quel cas choisir ce système	Vous désirez concentrer votre engagement sur certains produits bio, que vous n'achèterez plus qu'exclusivement en bio.	Vous voulez répondre à des demandes ponctuelles de votre clientèle ou participer à des événements qui exigent d'utiliser des produits bio.	Vous avez besoin de flexibilité dans vos approvisionnements bio.
Bon à savoir	Une attention particulière sera requise lors de la commande et la réception des produits afin de s'assurer de leur label bio (factures, bons de commande,...)	Le chiffre d'affaires issu de la vente bio lors de ces événements n'excède pas un certain montant (+/-20.000 € en 2025).	Il est nécessaire de tenir un registre mensuel pour s'assurer que la moyenne financière des achats bio correspond au % certifié.
Trucs et astuces	Choisissez des produits disponibles toute l'année (légumes grandes cultures, produits secs,...).	De nombreuses occasions sont idéales pour tester (la <u>Semaine bio</u> , les <u>festivals Nourrir l'Humanité</u> , ...). Vous pouvez ainsi mettre en avant les produits bio que vous utilisez tout en profitant d'une promotion plus large.	Vous pouvez varier les ingrédients achetés en bio en fonction de la saisonnalité et leur disponibilité sur le marché par exemple.

COMMENT COMMUNIQUER ?

				
<p>Vous pouvez faire référence à la production biologique pour tous vos plats, denrées et menus, de manière générique ou ciblée, ainsi que dans votre dénomination sociale ou votre enseigne.</p>	<p>Vous pouvez faire référence à la production biologique <u>uniquement</u> pour vos plats, denrées et/ou menus faisant l'objet de la certification.</p>	<p>Vous pouvez faire référence à la production biologique <u>uniquement</u> pour vos ingrédients faisant l'objet de la certification.</p>	<p>Vous pouvez faire référence à la production biologique pour tout (à Bruxelles) ou une partie (en Wallonie) des denrées que vous préparez et ce <u>uniquement</u> dans le cadre de l'événement.</p>	<p>Vous pouvez informer votre clientèle en utilisant la formulation suivante : « ...% au minimum par an de la valeur financière de nos achats provient de l'agriculture biologique. »</p>

Quel est le coût de la certification ?

Le coût de la certification dépendra :

- Du système de certification choisi
- Du nombre de références bio
- De votre chiffre d'affaires

Selon ces différents paramètres, le prix variera entre 450 et 2100 euros/an (2025). Pour le savoir plus précisément, vous pouvez demander aux organismes de contrôle d'établir un devis.

POURQUOI UNE CERTIFICATION BIO EN RESTAURATION ?

L'objectif de la certification bio est de garantir la confiance absolue des consommateur·rice·s envers le terme « bio ». En effet, qui dit certification, dit contrôle indépendant à tous les maillons professionnels concernés par le produit brut ou transformé. Cela concerne donc naturellement aussi tout ce qui passe dans les cuisines d'un établissement de restauration auxquelles la clientèle n'a pas accès ! Contrairement à d'autres allégations qui ne font pas l'objet d'une certification comme les mots « durable », « local » ou « fait-maison », la clientèle peut vérifier le certificat bio d'un établissement, qui doit être affiché de manière visible pour le public et qui est également consultable sur [la plateforme européenne TRACES](#). C'est pour cette raison que la vente de produits bio préemballés en restauration est, elle, dispensée de contrôle à condition que les produits soient directement servis avec leur emballage (bouteille de jus, pot de yaourt,...) car la traçabilité et le contrôle bio sont déjà assurés jusqu'aux consommateur·rice·s.

Pour en savoir plus, consultez notre [webinaire consacré à la labellisation bio pour le secteur de la restauration](#) > [Rendez-vous sur notre chaîne Youtube](#)

> N'hésitez pas à nous contacter pour toute question ou demande d'accompagnement gratuit à l'adresse : restauration@biowallonie.be