



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Montreuil, le 26 décembre 2019

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Des restaurants certifiés en bio

Les restaurants pourront désormais être certifiés en bio sur la base des « quantités produits » achetés. Cette certification se décline en trois catégories selon le pourcentage de produits bio achetés en valeur : de 50% à 75% (1), de 75% à 95% (2), au moins 95% (3).

Le cahier des charges français relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique qui s'applique depuis 2012 vient d'être modifié par arrêté interministériel. Cette modification entre en vigueur au 1^{er} janvier 2020.

Cette évolution poursuit deux objectifs :

- Simplifier l'accès à la certification pour des restaurants utilisant majoritairement des produits bio ;
- Clarifier pour les consommateurs les conditions d'utilisation du logo AB et le concept de restauration bio.

Pour cela, à côté des catégories existantes « *Plat* » et « *Menu* », une certification « *Quantité produits* » basée sur le pourcentage d'ingrédients biologiques achetés (en valeur) est créée.

Les restaurants qui justifieront de cette certification « *Quantité produits* » pourront être identifiés par l'apposition d'une mention relative au pourcentage d'achat d'ingrédients bio accolée au logo national AB.



(1)



(2)



(3)

Cette possibilité ouverte aux 3 catégories est assortie de l'obligation d'affichage d'une liste des ingrédients et denrées biologiques ou non biologiques disponibles afin d'apporter une information transparente au convive.

Contacts Presse :

Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 – n.michaud@inao.gouv.fr

Sophie MAURIANGE - 01 73 30 38 39 – s.mauriange@inao.gouv.fr

www.inao.gouv.fr / INAO – Institut national de l'origine et de la qualité