

Une évolution dans les formations Horeca

Horeca Forma permet au personnel en activité et en recherche d'emploi de la commission paritaire 302 de se former en continu, gratuitement. Les thématiques des formations évoluent en fonction des besoins du terrain. Le Fonds Horeca a créé trois centres de formation régionaux : Horeca Formation Bruxelles, Horeca Formation Wallonie et Horeca Vorming Vlaanderen.

En Wallonie, l'offre de formations reste liée à la restauration classique et traditionnelle et inclut

actuellement peu de critères de durabilité. Des formations sur la cuisine végétarienne, végane ou encore de terroir sont toutefois proposées.

À Bruxelles, Horeca Forma Bru propose plusieurs formations données par des spécialistes, en lien avec l'alimentation durable sur des thèmes comme la réduction du gaspillage alimentaire, la cuisine végétarienne, les vins bio ou en biodynamie ou encore les plantes sauvages.

En Flandre, plusieurs formations dispensées par des cheffes et chefs connus font la

part belle aux produits locaux et de saison : des formations spécifiques sur le chou, les produits de la mer, les plats belges, les préparations à base de graines et de céréales comme l'amarante ou le boulghour, des lunchs équilibrés de saison ou des techniques végétales et autres recettes durables.

Vous cherchez des formations spécifiques sur le bio ?

Découvrez notre catalogue de formations spécial Horeca ! Contactez-nous via catering@biowallonie.be

Réglementation bio pour l'Horeca

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Le bio dans la restauration : quelle est la législation en vigueur ?

On parle de certification bio, de la fourche à la fourchette... Et pourtant, le secteur Horeca n'est pas repris dans le champ d'application du règlement bio européen. Les professionnels de la fourchette échapperaient-ils à la certification ? Ou est-ce que ce secteur a des règles spécifiques à respecter, comme tout autre maillon ? C'est ce que l'on vous explique dans cet article.

Un peu de contexte...

En effet, le secteur de la restauration n'est pas repris dans le champ d'application du règlement bio européen... En d'autres mots, le label bio européen ne permet pas aux restaurants bio de certifier leur activité. Il en découle que le terme bio n'est pas protégé dans ce secteur au niveau de l'Europe. Cependant, chaque état membre peut décider de règles spécifiques sur son territoire.

En Belgique, Biogarantie a mis au point un cahier des charges spécialement destiné au secteur de la restauration, afin de protéger ce domaine non couvert par la réglementation :



« Règles et normes pour le contrôle et la certification bio de l'Horeca et des collectivités »

Ce cahier des charges privé permet la certification des acteurs de la restauration, sur base volontaire, partout en Belgique. Néanmoins, en Wallonie et à Bruxelles, c'est

même devenu une obligation ! En effet, des arrêtés ministériels wallon et bruxellois ont reconnu légalement le cahier des charges de Biogarantie respectivement en 2012 et

en 2013. Dans ces deux Régions, le contrôle et la certification bio sont donc obligatoires pour communiquer sur le bio pour l'ensemble du secteur de la restauration !

Quelles sont les règles pour le restaurateur ?



Il existe une multitude de manières de travailler dans le secteur de la restauration.

Pour répondre à ces besoins divers, le cahier des charges Biogarantie prévoit cinq systèmes de certification :

1. La certification bio de l'entreprise

L'intégralité de l'activité de restauration est bio, c'est-à-dire que le restaurateur ne travaille qu'avec des produits issus de l'agriculture biologique (même les épices).

2. La certification par plat

Le restaurateur peut ne proposer que certains plats en bio. Ceux-ci sont composés exclusivement d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. Dans ce cas, le restaurateur

communique clairement aux consommateurs quels plats/menus sont bio.

Ce système impose au restaurateur de désolidariser, dans le temps ou dans l'espace, la confection des plats bio de ceux qui ne le sont pas, ainsi que d'avoir des espaces de stockage bien distincts.

3. La certification par ingrédient

Le restaurateur peut s'engager à n'acheter que certains ingrédients issus de l'agriculture biologique (ex. : carottes, pâtes, pommes de terre...). Dans ce cas, toute l'année et dans toutes les préparations, les ingrédients sélectionnés doivent être bio. Le restaurateur communique clairement sur les ingrédients qui sont bio.

4. La certification sur base d'un pourcentage

Le restaurateur peut se fixer un pourcentage d'achat en bio sur le total de ses achats annuels (avec un engagement minimum de 15 %). Les produits issus de l'agriculture biologique peuvent changer, mais le pourcentage d'achat doit rester fixe. Le restaurateur peut alors communiquer ce pourcentage aux clients sans toutefois pouvoir indiquer quels ingrédients/plats sont bio.

5. La certification par événement

Un restaurateur peut cuisiner et communiquer sur le bio dans le cadre d'un événement ponctuel (semaine bio, journée fermes ouvertes, foires agricoles, salons...). Dans ce cas, le restaurateur respecte la règle du 100 % bio lors de l'événement.

Comment faire en pratique ?

Si vous êtes un restaurateur et si vous souhaitez communiquer sur le bio, vous devez contacter l'un des **trois organismes de contrôle actifs pour la certification catering** pour notifier votre activité :

- Certisys (www.certisys.be)
- Quality Partner (www.quality-partner.be)
- Tuv-Nord Integra (www.integra-certification.be)

Un contrôleur de l'organisme de votre choix vous fixera un rendez-vous pour une première visite endéans les 30 jours. Après une visite sur place, il vous expliquera toutes les démarches qu'il vous reste à faire. Une fois votre dossier en ordre, le contrôleur présentera son rapport au service de certification qui prendra une décision en toute indépendance. En cas de conformité, un certificat valable un an, reprenant la liste des ingrédients bio, les plats/préparations ou le pourcentage de produits certifiés sera établi. Comme tout opérateur bio, vous serez sujet au contrôle : un contrôle annuel et des contrôles inopinés pour assurer que tout est bien respecté.

Le coût de la certification est compris entre 350 et 1.800 €/an, selon votre chiffre d'affaires et le système de certification que vous choisissez.



Ce qui est appréciable avec eux, c'est qu'ils **parlent notre langue**. Leurs auditeurs ont de l'expérience dans notre secteur, ils savent de quoi ils parlent.

”



Vous pensez vous convertir au bio ?

N'hésitez pas et demandez votre pack d'information sur www.bio-avec-tuv.be



La plus large gamme
de malts bio au monde

Plus de 40 malts bio

Autres produits
de Brasserie BIO

Une usine
éco-responsable

*Parfait pour la bière bio!
Bon pour la Nature*



www.malterieduchateau.com
info@castlemalting.com
+ 32 (0) 87 662 095



Des boissons bio dans la restauration

La vente de boissons bio en restauration (vin bio, limonade bio, kombucha bio, etc.) est assimilée à une activité de détaillant et peut être dispensée de contrôle, à condition qu'il s'agisse bien d'une vente directe de produits préemballés au consommateur (pas de préparation de ces boissons sur le lieu de vente ou de fourniture). En d'autres termes, nul besoin de se faire certifier pour la vente de boissons bio si le consommateur a directement accès au produit étiqueté à sa table (bière bio, jus bio...). Attention, cela ne concerne donc pas la vente de boissons au fût ou au verre.

Dans ce premier cas, le restaurateur est libre de communiquer, sur sa carte par exemple, au sujet des boissons bio servies, sans devoir être certifié. N'hésitez donc pas à

indiquer à vos clients que vous proposez des boissons bio dans votre établissement !



COMMUNIQUER SUR LE BIO

Sur vos menus, sites internet, devantures, ardoises, réseaux sociaux...



Pour communiquer auprès de vos clients sur le BIO dans votre restaurant/cantines/activité de traiteur, vous DEVEZ être certifié par un organisme de contrôle indépendant accrédité pour le bio en Belgique.

TUV Nord Integra
tuv-nord.com

Quality Partner
quality-partner.be

Certisys
certisys.be

OBLIGATION LÉGALE

- Arrêté ministériel bruxellois du 05/06/2013
- Arrêté ministériel wallon du 26/06/2012

Biowallonie, structure d'encadrement du secteur bio, peut:

- Vous accompagner dans l'introduction de produits bio dans votre établissement;
- Vous aider à trouver des fournisseurs bio wallons et bruxellois (producteurs, transformateurs, distributeurs);

Et pour toute question relative à la certification bio:
Contact : Pôle Alimentation durable de Biowallonie
0474/381124 | catering@biowallonie.be | www.biowallonie.be

