

Un label bio pour la restauration

27 juin 2011

La restauration commerciale hors domicile pourrait bientôt obtenir son **label bio**. Le Comité national de l'agriculture biologique de l'INAO, l'Institut national de l'origine et de la qualité, a validé le 9 juin un projet de cahier des charges bio pour la restauration à caractère commercial, hors restauration collective.

Le label prévoit **trois niveaux d'engagement** :

- Le premier consiste à introduire un ou plusieurs ingrédients bio. Les restaurateurs devront veiller à ne pas présenter un aliment issu à la fois d'une production conventionnelle et d'une production biologique si aucune distinction ne peut être établie entre les deux produits.
- Le second niveau consiste à présenter un plat ou un menu composé dans sa totalité de produits issus de l'agriculture biologique.
- Le troisième niveau concerne des restaurants 100% bio où tous les produits présentés à la carte sont issus de l'agriculture biologique, y compris les vins.

Les restaurants devront afficher pour chaque ingrédient et/ou chaque plat les produits issus de l'agriculture biologique. Les contrôles seront effectués par des organismes certificateurs selon des fréquences adaptées à chaque niveau d'engagement et à la structure des restaurants. Ce cahier des charges entrera en vigueur après publication de son décret d'homologation au Journal Officiel.