

Annexe – Cahier des charges réglant l'usage d'indications se référant au mode de production dans le secteur de la restauration collective.

Biogarantie®

CAHIER DES CHARGES

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



Janvier 2012

BioForum® asbl
info@biogarantie.be
www.biogarantie.be

BioForum



3	1.	<u>INTRODUCTION</u>	13	4.A.5.	CONFIDENTIALITÉ
3	1.1.	LA VISION DE BIOGARANTIE®	13	4.A.6.	AGRÈMENT DES PRODUITS ÉTRANGERS
3	1.2.	LA MISSION DE BIOGARANTIE®	13	4.A.7.	SANCTIONS
3	1.3.	LES MOYENS	13	4.A.8.	APPEL
3	1.4.	LES PRODUITS	13	4.B.	USAGE DE LA MARQUE
3	2.	<u>LE SYSTEME BIOGARANTIE®</u>	13	4.B.1.	GÉNÉRALITÉS
3	2.1.	OBJET	13	4.B.2.	UTILISATION SUR DES PRODUITS AGRICOLES VÉGÉTAUX NON TRANSFORMÉS ET SUR DES PRODUITS ANIMAUX NON TRANSFORMÉS
3	2.2.	LA MARQUE BIOGARANTIE®	14	4.B.3.	UTILISATION SUR DES PRODUITS AGRICOLES VÉGÉTAUX TRANSFORMÉS OU SUR DES PRODUITS ANIMAUX TRANSFORMÉS DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE
3	2.3.	GESTION DE LA MARQUE	14	4.B.4.	USAGE SUR LES PRODUITS VÉGÉTAUX EN CONVERSION
3	2.4.	CERTIFICATION ET CONTRÔLE	14	4.B.5.	USAGE PAR LES POINTS DE VENTE
4	2.5.	MESURES TRANSITOIRES	14	4.B.6.	USAGE DANS LES TARIFS
4	3.	<u>NORMES SPÉCIFIQUES POUR L'HORECA ET LES COLLECTIVITÉS</u>	14	4.B.7.	CONCEPTION DE L'ÉTIQUETAGE
4	3.A.	DOMAINE D'APPLICATION	14	4.B.8.	PROMOTION ET VENTE
4	3.B.	DÉFINITIONS	14	4.B.9.	PROVENANCE
5	3.C.	USAGE DE LA MARQUE	15	4.C.	PRÉSENCE DE PRODUITS NON BIO, STOCKAGE ET DÉSINFECTION
5	3.D.	SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET CERTIFICATION	15	4.D.	RESPECT DE LA LÉGISLATION EN VIGUEUR
5	3.D.1.	CONTRÔLE ET CERTIFICATION DE L'ENTREPRISE	15	4.E.	LA DURABILITÉ SOCIALE (LE PRINCIPE D'ÉQUITÉ)
6	3.D.2.	CONTRÔLE ET CERTIFICATION DU PLAT OU DE LA PRÉPARATION	16	4.F.	LA DURABILITÉ ÉCOLOGIQUE (LE PRINCIPE D'ÉCOLOGIE)
7	3.D.3.	CONTRÔLE ET CERTIFICATION PAR PRODUIT ACHETÉ BIO	16	4.G.	LA DURABILITÉ ÉCONOMIQUE
7	3.D.4.	CONTRÔLE ET CERTIFICATION SUR BASE DU POURCENTAGE BIO	16	4.H.	EMBALLAGE
8	3.D.5.	CONTRÔLE ET CERTIFICATION D'UN ÉVÈNEMENT PONCTUEL	16	5.	<u>RECONNAISSANCE DES ORGANISMES DE CERTIFICATION</u>
9	3.E.	REDEVANCES	17		ANNEXE 1:
9	3.E.1.	REDEVANCE POUR LE CONTRÔLE ET LA CERTIFICATION DE L'ENTREPRISE			LISTE DES ORGANISMES DE CERTIFICATION AGRÉÉS PAR BioFORUM POUR LE CONTRÔLE DU CAHIER DES CHARGES BIOGARANTIE
9	3.E.2.	REDEVANCE POUR LE CONTRÔLE ET LA CERTIFICATION DU PLAT OU DE LA PRÉPARATION	18		ANNEXE 2:
10	3.E.3.	REDEVANCE POUR LE CONTRÔLE ET LA CERTIFICATION PAR PRODUIT ACHETÉ BIO			LISTE DES DÉMARCHES DE COMMERCE ÉQUITABLE RECONNUES PAR BioFORUM ET PAYS CONCERNÉS
10	3.E.4.	REDEVANCE POUR LE CONTRÔLE ET LA CERTIFICATION SUR BASE DU POURCENTAGE BIO	19		ANNEXE 3:
10	3.E.5.	REDEVANCE POUR LE CONTRÔLE ET LA CERTIFICATION D'UN ÉVÈNEMENT PONCTUEL			LOGOBOOK
10	3.E.6.	REDEVANCE POUR UN SYSTÈME DE RESTAURATION INTÉGRÉ	20		ANNEXE 4:
11	4.	<u>NORMES GÉNÉRALES POUR TOUS LES OPÉRATEURS</u>			CONTRAT ENTRE BioFORUM ET L'ORGANISME DE CONTRÔLE
11	4.A.	RÈGLES ET PROCÉDURES	21		ANNEXE 5:
11	4.A.1.	OPÉRATEURS			CHARTÉ ÉCOLOGIQUE
11	4.A.2.	CONTRAT			
11	4.A.3.	COTISATIONS			
12	4.A.4.	CONTRÔLE ET CERTIFICATION			

1. INTRODUCTION

1.1. LA VISION DE BIOGARANTIE®

Biogarantie® est une marque bio belge. C'est un instrument de promotion et de gestion des produits issus de l'agriculture biologique.

Elle surveille et garantit la qualité biologique d'un produit.

Pour le développement de ses normes, Biogarantie® tient compte de la durabilité, en incluant l'aspect social, écologique et économique et en se basant sur les principes de base de l'agriculture biologique tels que définis par IFOAM :

- Santé ; l'agriculture biologique soutient et améliore la santé des sols, des plantes, des animaux, des hommes et de la planète, comme étant une et indivisible
- Ecologie : l'agriculture biologique est basée sur les cycles et les systèmes écologiques vivants, s'accorder avec eux, les imiter et les aider à se maintenir.
- Equité : l'agriculture biologique se construit sur des relations qui assurent l'équité par rapport à l'environnement commun et aux opportunités de la vie
- Précaution : l'Agriculture Biologique est conduite de manière prudente et responsable afin de protéger la santé et le bien-être des générations actuelles et futures ainsi que l'environnement.

1.2. LA MISSION DE BIOGARANTIE®

1. permettre au consommateur d'identifier aisément et sans erreur le produit bio.
2. développer le secteur bio et surveiller le bon usage de la marque Biogarantie®.
3. anticiper sur l'évolution de la législation en définissant des normes pour les domaines non couverts par la réglementation européenne.

1.3. LES MOYENS

- Le cahier des charges
- La bonne gestion de la marque

1.4. LES PRODUITS

issus de l'agriculture biologique doivent satisfaire aux normes suivantes:

- Règlement CE 834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) no 2092/91 et ses modifications
- Cahier des charges Biogarantie®

2. LE SYSTEME BIOGARANTIE®

2.1. OBJET

La marque Biogarantie® offre la garantie que les produits sont de culture biologique contrôlée et qu'ils sont également conformes à des normes de durabilité plus globales tant sur le plan écologique que social. Ce cahier des charges et ses annexes établissent les règles et normes qui sont à suivre par les opérateurs qui veulent utiliser la marque Biogarantie®.

2.2. LA MARQUE BIOGARANTIE®

La marque Biogarantie® est déposée auprès du Bureau de marques du Bénélux à Den Haag.

2.3. GESTION DE LA MARQUE

L'usage de la marque est géré de manière coordonnée par les asbl BioForum Wallonie et BioForum Flandre.

La gestion de la marque inclut entre autres de:

- fixer les règles et normes
- reconnaître des organismes de certification pour l'usage de la marque
- reconnaître des organismes de certification étrangers
- traiter l'appel des opérateurs
- protéger la marque
- promouvoir la marque.

Les termes asbl BioForum Wallonie et BioForum Flandre sont remplacés ci-après par la dénomination BioForum.

2.4. CERTIFICATION ET CONTRÔLE

BioForum reconnaît des organismes belges qui réalisent à la fois la certification et le contrôle, pour la marque Biogarantie®. Les conditions pour obtenir cette reconnaissance sont reprises dans le cahier de charge Biogarantie®. Comme organismes de certification, ils peuvent attribuer aux opérateurs le droit d'utiliser la marque Biogarantie® et peuvent sanctionner les opérateurs. Comme organismes de contrôle, ils contrôlent les unités de production sur

place. Dans ce cahier des charges, ces organismes seront appelés organismes de certification. Basé sur le rapport de contrôle, une commission de certification de l'organisme de certification se prononcera au sujet de chaque non conformité avec ce cahier des charges.

La liste des organismes de certification agréé par Biogarantie® est reprise dans l'annexe I.

2.5. MESURES TRANSITOIRES

Pendant une période transitoire expirant le 31 janvier 2013, il est possible de déroger au 2ème paragraphe du chapitre 4.E. Durabilité sociale sans introduire de motivation.

3. NORMES SPÉCIFIQUES POUR L'HORECA ET LES COLLECTIVITÉS

3.A. DOMAINE D'APPLICATION

Les activités telles que définies ci-dessous relèvent des dispositions du présent cahier des charges.

Entreprise de catering (= restauration collective sous contrat): entreprise fournissant des repas (et/ou des boissons/friandises) à une autre entreprise ou institution. Soit les opérations se déroulent sur place dans une cuisine collective, soit les repas sont livrés chauds et prêts à être consommés, soit certains composants (ou le repas complet) sont livrés froids pour être régénérés et servis sur place. L'entreprise de catering externe est responsable de l'achat des matières premières.

Service de catering: département d'une entreprise ou d'une institution chargé de fournir des repas, boissons et en-cas. Les repas sont servis là où ils sont préparés ou sont distribués dans un nombre limité d'endroits à partir d'une cuisine centrale. L'achat des matières premières est réalisé en interne par le service de catering de l'entreprise ou de l'institution.

Ex. cuisine collective locale gérée par une école, une maison de repos, un hôpital, une entreprise, ou une cuisine centrale travaillant sur base non commerciale pour un groupe d'institutions affiliées entre elles.

Restaurateur et/ou traiteur: entreprise préparant des repas sur base commerciale, le plus souvent à l'intention de groupes de moindre envergure. Les repas sont consommés sur le lieu de préparation et/ou emportés par le client et/ou livrés à domicile.

Ex. restaurant à la carte, restaurant de plats à emporter avec espace consommation, restaurant avec service traiteur... Le chevauchement entre l'activité de traiteur et celle de catering (livraison de repas sur base fixe à des entreprises/institutions) est possible..

Restaurateur pour événements: entreprise fournissant des repas lors de fêtes/d'événements, à des groupes de petite, moyenne ou grande envergure. Les repas sont entièrement ou partiellement livrés prêts à être consommés ou réchauffés, ou préparés et servis sur place. Diversité dans le type de missions, de lieux et de tailles de groupe. Ex. restauration lors de fêtes de sociétés/d'écoles, de fêtes privées, d'événements, de salons, de festivals... Le chevauchement est possible entre cette activité et celle de restauration collective sous contrat, de service de catering et de traiteur.

3.B DÉFINITIONS

Dans le présent cahier des charges, nous entendons par:

- menu : ensemble de plats, de préparations et/ou de denrées alimentaires préemballées qui est proposé à un moment donné
- plat : produit bien délimité et constitué par un ensemble de préparations servies en tant que telles
- préparation : le résultat des opérations de conservation et/ou de transformation des produits biologiques (y compris l'abattage et la découpe pour les produits animaux), ainsi que d'emballage, d'étiquetage et/ou de modifications apportées à l'étiquetage concernant le mode de production biologique (source : règlement 834/2007).
Ex : purée de pommes de terre, soupe de légumes, viande braisée avec sauce,...
- denrée alimentaire préemballée : l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification (source directive 2000/13/CE)
- ingrédient : toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini éventuellement sous une forme modifiée (source : directive 2000/13/CE)
- produit bio acheté : matière première bio ou produit préparé bio qui est acheté(e) afin d'être apprêté(e) en un plat ou une préparation, ou afin d'être proposé(e) au consommateur sans aucune forme de préparation

- bio, biologique ou issu de l'agriculture biologique : tel que défini dans le règlement
- produits de la pêche d'animaux sauvages : organismes aquatiques ne provenant pas de l'aquaculture et autorisés dans la préparation de denrées alimentaires non biologiques
- aquaculture: l'élevage ou la culture d'organismes aquatiques mettant en oeuvre des techniques visant à augmenter, au-delà des capacités naturelles du milieu, la production des organismes en question; ceux-ci demeurent, tout au long de la phase d'élevage ou de culture, et jusqu'à la récolte incluse, la propriété d'une personne physique ou morale (source : règlement 1198/2006).

3.C. USAGE DE LA MARQUE

Etant donné que le règlement CEE 834/2007 ne s'applique pas à la « restauration collective », l'asbl BioForum fixe les normes suivantes. Celles-ci ont pour but de faciliter l'accès à la certification à tous les opérateurs désireux de travailler avec des matières premières biologiques et de communiquer cette réalité à leurs clients.

Les opérateurs travaillent sur base de menus et de plats dont les ingrédients peuvent varier d'une semaine à l'autre en fonction de l'approvisionnement disponible. Les normes qui suivent permettront à l'opérateur d'introduire progressivement des ingrédients biologiques dans ses recettes en faisant certifier d'abord l'achat de certains ingrédients biologiques, dont l'approvisionnement est garanti; ou un pourcentage fixe d'achats de produits bio ; le but ultime étant de faire certifier le plat ou la préparation correspondant(e) (et si souhaité l'entreprise au complet).

L'opérateur veillera à s'approvisionner de préférence avec des produits locaux et/ou de saison.

Le logo Biogarantie® peut être utilisé uniquement lors de l'étiquetage ou de la publicité d'un produit bio acheté, d'un plat ou d'une préparation (ou d'une entreprise) si les normes citées ci-après sont respectées. L'opérateur doit identifier le produit bio acheté, le plat ou la préparation (ou l'entreprise) avec le logo Biogarantie® comme stipulé à l'annexe 3 (logobook). La partie 4 du présent cahier des charges est d'application.

3.D. SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET CERTIFICATION

3.D.1. CONTRÔLE ET CERTIFICATION DE L'ENTREPRISE

Achat

L'opérateur achète uniquement des ingrédients issus de l'agriculture biologique ou de la pêche d'animaux sauvages afin de réaliser ses plats et/ou préparations.

Vente

L'opérateur réalise uniquement des plats ou préparations conformément au paragraphe D.2. Il ne pourra néanmoins pas détenir ou utiliser des ingrédients non issus de l'agriculture biologique dans son entreprise.

Certificat

L'organisme de contrôle octroie un certificat mentionnant que l'opérateur commercialise uniquement des plats et/ou préparations conformément au cahier des charges Biogarantie®. Le certificat doit être accroché de manière visible pour les clients.

Rupture d'approvisionnement

En cas de rupture d'approvisionnement, l'opérateur ne pourra en aucun cas remplacer une partie des ingrédients bio par leurs homologues non bio sous peine de se voir retirer le certificat pour son entreprise.

Contrôle et certification

Le contrôle, tout comme la certification, se déroule comme décrit au titre IV du règlement 889/2008. Ils concernent aussi bien les achats des produits destinés à être transformés, les plats et préparations que l'usage de la marque Biogarantie®.

Communication

L'opérateur pourra communiquer sur le fait que:

- ses plats ou préparations sont bio dans le cas du §3.D.2. a. (voir infra) et/ou
- ses plats ou préparations sont composé(e)s exclusivement d'ingrédients bio et de produits de la pêche d'animaux sauvages dans le cas du §3.D.2.b. (voir infra)

Dans tous les cas de figure, l'opérateur est autorisé à communiquer sur le fait que:

- son entreprise est bio et/ou
- son activité est conforme au cahier des charges Biogarantie®

3.D.2. CONTRÔLE ET CERTIFICATION DU PLAT OU DE LA PRÉPARATION**Achat**

L'opérateur pourra détenir simultanément des ingrédients bio et leurs homologues non bio à condition que les opérations (stockage inclus) visant ces deux types d'ingrédients soient séparées physiquement ou dans le temps.

L'opérateur peut acheter deux types de denrées alimentaires : en vrac ou pré-emballées.

Achat	Produits en vrac		Produits préemballés	
Exemples de produits bio achetés	Fruits en vrac		Yaourt en pot	
Produit acheté soumis au contrôle	OUI	OUI	NON	OUI
Vente	Produit préparé	Produit préparé	Produit préemballé	Produit préparé
Exemples de produits bio vendus	Fruits à la pièce	Salade de fruits	Yaourt en pot	Dessert au yaourt
Préparés par l'opérateur	OUI	OUI	NON	OUI
Produit vendu repris sur le certificat	OUI	OUI	NON	OUI

Toute opération de préparation est soumise au contrôle et à certification. Les produits bio dont l'emballage d'origine reste inchangé (produits préemballés) ne font pas l'objet d'un contrôle ni d'une certification.

Vente

Le produit préparé peut faire l'objet de deux types de certification différents:

a. Cas du plat ou de la préparation bio

Le logo Biogarantie® ne peut être apposé sur le plat ou la préparation que si les exigences reprises au paragraphe 4.B.1. du cahier des charges Biogarantie® (produits végétaux transformés, produits animaux transformés,...) sont réalisées.

b. Cas du plat ou de la préparation composé(e) exclusivement d'ingrédients bio et de produits de la pêche d'animaux sauvages.

Le logo Biogarantie® ne peut être apposé sur le plat ou la préparation que si les exigences reprises au paragraphe 4.B.1. du cahier des charges Biogarantie® (produits végétaux transformés, produits animaux transformés,...) sont réalisées.

REMARQUES :

1. Les produits de la chasse sur animaux sauvages ne sont pas autorisés.
2. L'utilisation d'ingrédients non disponibles en bio est autorisée pour autant que ces ingrédients soient énumérés à l'annexe IX du règlement 889/2008

Certificat

L'organisation de contrôle octroie à l'opérateur un certificat mentionnant le plat ou la préparation qui satisfait au cahier des charges Biogarantie®. Le certificat doit être accroché de manière visible pour les clients. Le certificat mentionnera si le plat appartient à la catégorie « 100%bio » ou à la catégorie « ingrédients bio et produits de la pêche ».

Rupture d'approvisionnement

En cas de rupture d'approvisionnement, l'opérateur ne pourra en aucun cas remplacer des ingrédients bio par leurs homologues non bio sous peine de se voir retirer le certificat pour le produit préparé.

Contrôle et certification

Le contrôle, tout comme la certification, se déroule comme décrit au titre IV du règlement 889/2008. Ils concernent aussi bien les achats des produits destinés à être transformés, le produit final que l'usage de la marque Biogarantie®. Les recettes doivent être disponibles et communiquées à l'organisme de contrôle.

Communication

La communication s'effectue différemment selon les cas a) et b) :

a) dans le cas du plat ou de la préparation 100% bio, l'opérateur peut utiliser le terme « biologique » dans la dénomination de vente, la liste des ingrédients ainsi que dans la publicité, l'affichage,..., dans ces derniers cas, uniquement en relation directe avec la dénomination du produit.

b) dans le cas du plat ou de la préparation avec des ingrédients bio et des produits de la pêche, l'opérateur peut utiliser le terme « biologique » uniquement dans la liste des ingrédients et dans le même champ visuel que la dénomination de vente

Dans les deux cas, l'opérateur peut baser sa communication sur le fait que ses plats et préparations sont conformes au cahier des charges Biogarantie®.

3.D.3. CONTRÔLE ET CERTIFICATION PAR PRODUIT ACHETÉ BIO

Achat

L'opérateur s'engage à acheter un (ou des) produit(s) bio (par ex : pommes de terre fraîches) pendant une période définie à titre approximatif. L'opérateur n'achètera jamais l'homologue du produit non bio pendant cette période sauf en cas de rupture d'approvisionnement (voir infra).

Certificat

L'organisation de contrôle octroie à l'opérateur un certificat mentionnant explicitement le ou les produit(s) bio qui seront achetés. Le certificat doit être accroché de manière visible pour les clients.

Vente

Le produit préparé par l'opérateur ne doit pas nécessairement être bio (ex : si la purée est préparée à partir de pommes de terre fraîches bio, le lait et le beurre ne doivent pas être nécessairement bio). Si l'opérateur souhaite faire contrôler et certifier le produit qu'il prépare, il devra opter pour un autre système (voir supra 3.D.1. ou 3.D.2.)

Communication

L'opérateur précisera quotidiennement au consommateur quel(s) produit(s) acheté(s) est (sont) bio. La communication sera correcte et se fera sous l'entière responsabilité de l'opérateur.

Contrôle et certification

Le contrôle et la certification se déroulent comme décrit au titre IV du règlement 889/2008.

Ils se concentrent principalement sur les achats de produits bio, la communication y afférente et l'usage de la marque Biogarantie®. La préparation des produits bio n'est pas couverte par le contrôle ni la certification.

Rupture d'approvisionnement

En raison d'une qualité et/ou d'une quantité insuffisante, l'opérateur pourra considérer et, ce, sous sa propre responsabilité qu'il y a rupture d'approvisionnement en produits bio.

Si l'opérateur décide de remplacer, dans le cadre d'une rupture d'approvisionnement, le produit bio par sa forme conventionnelle, il ne pourra le faire qu'aux conditions suivantes :

1. L'opérateur doit disposer d'un système interne de qualité fonctionnel et d'enregistrement des données. L'opérateur compilera quotidiennement toutes les informations pertinentes dans son système d'enregistrement dès connaissance de la rupture d'approvisionnement.
2. L'opérateur doit prévenir immédiatement l'organisme de contrôle qui lui attribuera un certificat adapté à la nouvelle situation. L'ancien certificat, devenu non valide, sera décroché du mur.

Remarque : Ce système de certification est destiné aux opérateurs qui souhaitent proposer un ou des produits bio sur du long terme. Pour cette raison, les organismes de contrôle sont prêts à octroyer plusieurs fois sur une même année un nouveau certificat en cas de rupture d'approvisionnement d'un produit bio déterminée à condition que la demande de l'opérateur soit justifiée et raisonnable.

3. Le texte en vigueur utilisé pour la communication envers les clients sera remplacé par une mention stipulant que le produit bio concerné est en rupture d'approvisionnement et exceptionnellement proposé dans sa forme conventionnelle. Tout changement dans la communication envers les clients sera compilé dans le système interne d'enregistrement des données.

3.D.4. CONTRÔLE ET CERTIFICATION SUR BASE DU POURCENTAGE BIO

Pourcentage

Les pourcentages repris ici sont calculés sur base de la valeur financière des achats.

Achat

L'opérateur achète au minimum 15% de produits bio par an. L'opérateur doit vérifier mensuellement si le pourcentage obtenu est au moins conforme au pourcentage annuel annoncé. Le pourcentage d'achats de produits bio doit démontrer une augmentation annuelle minimale de 1%. Le respect de cette disposition est contrôlé tous les trois ans, à compter de la date initiale d'émission du certificat visé au point ci-dessous.

Certificat

L'organisation de contrôle octroie à l'opérateur un certificat qui mentionne que l'opérateur s'engage à réaliser des achats sur une année débutant à la date d'émission du certificat dont au minimum x % de la valeur financière provient de l'agriculture biologique. Le certificat doit être accroché de manière visible pour les clients.

Vente

Le produit préparé par l'opérateur n'est pas considéré dans le calcul du pourcentage. Les préparations ne doivent donc pas nécessairement être bio. Si l'opérateur souhaite faire certifier la préparation de ses produits, il devra opter pour un autre système (voir supra 3.D.1 ou 3.D.2).

Rupture d'approvisionnement

En raison d'une qualité et/ou d'une quantité insuffisante, l'opérateur pourra considérer et, ce, sous sa propre responsabilité qu'il y a rupture d'approvisionnement en produits bio.

En cas de rupture d'approvisionnement des produits achetés en bio, l'opérateur devra calculer si le pourcentage mensuel minimal est affecté. Si tel est le cas, l'opérateur doit prévenir l'organisme de contrôle et demander d'adapter le certificat. La communication envers les clients doit être modifiée en conséquence et le certificat décroché du mur car plus valable.

Communication

L'opérateur informera ses clients de la manière suivante: x % au minimum par an de la valeur financière de nos achats provient de l'agriculture biologique.

Contrôle et certification

Le contrôle et la certification se déroulent comme décrit au titre IV du règlement 889/2008.

Ils se concentrent principalement sur les achats de produits bio, la communication y afférente et l'usage de la marque Biogarantie®. La préparation des produits bio n'est pas couverte par le contrôle et la certification.

Documents administratifs et calcul du pourcentage

L'opérateur mettra à la disposition de l'organisme de contrôle toutes les factures d'achat des produits bio et non bio.

L'opérateur vérifiera lui-même mensuellement si le pourcentage annuel minimal qu'il annonce est correct. Afin de calculer le pourcentage mensuel, l'opérateur disposera d'un système du type Excel ou autre software reprenant le total des achats bio et non bio avec calcul du pourcentage. Ce système de calcul devra être disponible lors du contrôle.

Toutes les données qui sont reprises dans le système doivent être couplées à une facture (par numérotation ou par date).

3.D.5. CONTRÔLE ET CERTIFICATION D'UN ÉVÈNEMENT PONCTUEL

Pour le cas particulier d'une activité de restauration collective menée dans le cadre d'un événement ponctuel (salon, manifestation festive, sportive...) et pour autant que le chiffre d'affaire biologique (CAB) de l'événement soit inférieur à 15.000 euros, un système particulier de contrôle et de certification est mis en place.

L'organisateur responsable de l'événement doit notifier auprès d'un organisme de contrôle l'activité prévue, deux semaines au moins avant la date de l'événement.

Les organismes de contrôle sont chargés d'exécuter un contrôle sur place pour 20% au moins des événements qui leur sont notifiés. L'organisme de contrôle détermine les événements devant subir ces contrôles sur base d'une évaluation générale du risque de non-respect de la réglementation relative à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Système de certification	Certificat		Communication
1) Entreprise			
	Restaurant bio (§ 3.D.1)	Restaurant bio et plats/préparations bio conformément au § 3.D.2	Dénomination restaurant bio et plats/préparations bio conformément au § 3.D.2
2) Step-by-step			
	Plat/préparation bio (§ 3.D.2)	Plats/préparations 100% bio	Mention sur le menu OU les plats/préparations 100% bio OU composé(e)s de produits de la pêche et d'ingrédients bio
	Produit bio acheté (§ 3.D.3)	Produits qui sont uniquement achetés en bio	Mention des produits achetés bio sur le menu ou autre mode d'affichage...
	Pourcentage d'achats bio (§ 3.D.4)	Pourcentage minimum bio de la valeur annuelle des achats en EUR	Seulement le pourcentage général. Pas d'information sur les ingrédients ou les plats
3) Evénements			
	Général (§ 3.D.5)	Plat(s) 100% bio et/ou produit(s) acheté(s) bio	Ce qui est repris sur le certificat (limité à l'événement)
	Semaine bio	Plat(s) 100% bio et/ou - produit(s) acheté(s) bio	Ce qui est repris sur le certificat (limité à la semaine)

3.E. REDEVANCES

Les montants cités dans le présent chapitre sont indexés annuellement au 1er janvier, sur la base de l'index-santé du mois de septembre de l'année précédente et par rapport à l'index-santé du mois de septembre 2011. Cette indexation concerne aussi bien le montant des redevances que le montant des chiffres d'affaires annuels utilisés comme valeurs seuils (CAT et CAB).

3.E.1. REDEVANCE POUR LE CONTRÔLE ET LA CERTIFICATION DE L'ENTREPRISE

Chiffre d'affaire annuel total 1 (CAT) de l'entreprise	Redevance annuelle
Inférieur à 600.000 euros	525 euros
Supérieur ou égal à 600.000 euros	770 euros + 100 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 1.000.000 euros

Une majoration de 156 euros est due par site de production supplémentaire.

1 Pour les entreprises non commerciales, la valeur totale des achats sera prise en compte.

3.E.2. REDEVANCE POUR LE CONTRÔLE ET LA CERTIFICATION DU PLAT OU DE LA PRÉPARATION

Niveau d'activité (nombre de plats ou de préparations bio)	Redevance annuelle		
	Chiffre d'affaire annuel total 1 (CAT) de l'entreprise		
	Inférieur à 300.000 euros	Supérieur ou égal à 300.000 euros et inférieur à 600.000 euros	Supérieur ou égal à 600.000 euros
Pas plus de 1 par mois	315 euros	525 euros	+ 50 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 1.400.000 euros et jusque 20.000.000 euros + 30 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 20.000.000 euros
Plus de 1 par mois	525 euros	770 euros	1.155 euros + 50 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 1.400.000 euros et jusque 20.000.000 euros + 30 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 20.000.000 euros
Plus de 1 par semaine	770 euros	1.155 euros	1.577 euros + 50 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 1.400.000 euros et jusque 20.000.000 euros + 30 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 20.000.000 euros

Une majoration de 156 euros est due par site de production supplémentaire.

1 Pour les entreprises non commerciales, la valeur totale des achats sera prise en compte.

3.E.3. REDEVANCE POUR LE CONTRÔLE ET LA CERTIFICATION PAR PRODUIT ACHETÉ BIO

Niveau d'activité (nombre de produits achetés bio)	Redevance annuelle		
	Chiffre d'affaire annuel total 1 (CAT) de l'entreprise		
	Inférieur à 300.000 euros	Supérieur ou égal à 300.000 euros et inférieur à 600.000 euros	Supérieur ou égal à 600.000 euros
Moins de 10	315 euros	525 euros	770 euros + 50 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 1.400.000 euros et jusque 20.000.000 euros + 30 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 20.000.000 euros
Entre 10 et 30	525 euros	770 euros	1.155 euros + 50 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 1.400.000 euros et jusque 20.000.000 euros + 30 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 20.000.000 euros
Plus de 30	770 euros	1.155 euros	1.577 euros + 50 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 1.400.000 euros et jusque 20.000.000 euros + 30 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 20.000.000 euros

Une majoration de 156 euros est due par site de production supplémentaire.

1 Pour les entreprises non commerciales, la valeur totale des achats sera prise en compte.

3.E.4. REDEVANCE POUR LE CONTRÔLE ET LA CERTIFICATION SUR BASE DU POURCENTAGE BIO

Niveau d'activité (pourcentage d'achat bio)	Redevance annuelle		
	Chiffre d'affaire annuel total 1 (CAT) de l'entreprise		
	Inférieur à 300.000 euros	Supérieur ou égal à 300.000 euros et inférieur à 600.000 euros	Supérieur ou égal à 600.000 euros
Moins de 30%	315 euros	525 euros	770 euros + 50 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 1.400.000 euros et jusque 20.000.000 euros + 30 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 20.000.000 euros
Entre 30% et 70%	525 euros	770 euros	1.155 euros + 50 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 1.400.000 euros et jusque 20.000.000 euros + 30 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 20.000.000 euros
Plus de 70%	770 euros	1.155 euros	1.577 euros + 50 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 1.400.000 euros et jusque 20.000.000 euros + 30 euros par tranche de 100.000 euros de CAT au-dessus de 20.000.000 euros

Une majoration de 156 euros est due par site de production supplémentaire.

1 Pour les entreprises non commerciales, la valeur totale des achats sera prise en compte.

3.E.5. REDEVANCE POUR LE CONTRÔLE ET LA CERTIFICATION D'UN ÉVÈNEMENT PONCTUEL

Pour le cas particulier tel que défini au point 3.D.5, la redevance s'élève à 156 euros.

La redevance n'est pas due par un opérateur bio qui est déjà sous contrôle et qui souhaiterait organiser un événement ponctuel lié à son activité ordinaire (par exemple dans le cadre d'une journée porte ouverte organisée par une ferme ou une entreprise bio).

3.E.6. REDEVANCE POUR UN SYSTÈME DE RESTAURATION INTÉGRÉ

On entend par système de restauration intégré tout groupement d'opérateurs – restaurateurs – opérant sous la même enseigne et/ou le même n° de TVA, et dont les activités sont normalisées par une série d'éléments communs, à savoir au minimum une liste précise, finie et commune de matières premières, de fournisseurs associés et de produits finis. Les membres du groupement ne disposent ni de l'autonomie, ni de l'autorisation de déroger au cadre défini par ces listes.

Les redevances dues par de tels systèmes de restauration intégrés sont fixées en application de l'annexe 3 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 ou de l'arrêté du Gouvernement de la région de Bruxelles-Capitale du 3 décembre 2009, concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques en se référant au barème établi pour les entreprises de préparation, de conditionnement et d'importation.

4. NORMES GENERALES POUR TOUS LES OPERATEURS

4.A. RÈGLES ET PROCÉDURES

4.A.1. OPÉRATEURS

Nous distinguons quatre catégories différentes d'opérateurs (vendant des produits biologiques), pour lesquels les règles, normes et tarifs peuvent être différents :

Producteur

- L'opérateur qui réalise une production végétale ou animale.
- Le logo est utilisé sur des étiquettes de cageots, des bandelettes, des factures et autres, qui accompagnent les produits.
- Le producteur qui transforme des produits ne provenant pas de sa propre production, doit s'affilier comme transformateur.
- Le producteur qui vend des produits (à son domicile ou de manière ambulante) ne provenant pas de sa propre production, doit déclarer cette activité et est soumis aux règles des points de vente

Préparateur

- Par préparateur, nous entendons:
 - le transformateur: il achète des ingrédients agricoles, les transforme et vend des produits finis ou semi-finis.
 - le reconditionneur: il achète des produits, change l'emballage et vend les produits reconditionnés. La transformation est ici limitée au changement d'emballage.
 - le façonnier-transformateur: n'achète pas lui-même les matières premières bien qu'il les transforme. Le façonnier ne facture que le travail de façonnage.
 - le distributeur de produits sous son propre nom ou sous label privé: il achète des produits en emballage fermé et vend ces mêmes produits sous son propre nom sans modification du produit ou de l'emballage, et sans que le nom de l'entreprise productrice n'apparaisse sur l'emballage.
- Le logo est utilisé sur l'emballage / produit final.

Distributeur, importateur et exportateur

- Par distributeur, nous entendons :
 - un distributeur de produits préemballés: achète des produits en emballage fermé et vend ces mêmes produits sans modification du produit, de l'emballage ou de l'étiquette.
 - le distributeur de produits non préemballés (distributeur de vrac) : celui-ci achète des produits en emballage non fermé et vend ces mêmes produits sans modification du produit, de l'emballage ou de l'étiquette. La transaction d'animaux et de carcasses relève de cette catégorie.
 - le façonnier-distributeur: celui-ci stocke temporairement des produits ou les conserve sans acheter lui-même les produits.
 - l'intégrateur (dans le secteur de la production animale) : celui-ci a une relation contractuelle avec un agriculteur qui s'engage à produire des produits d'origine animale ou à élever ou engraisser des animaux dans un cadre où les règles sont fixées en ce qui concerne l'achat, la vente, la livraison ou la reprise d'animaux, de produits animaux, de matières premières et/ou d'autres biens et services. Dans la pratique, nous avons à faire avec des intégrateurs dans les domaines des porcs à l'engrais, des poules pondeuses et des poulets de chair).
 - le négociant (le 'trader'): il achète des produits en vrac et il les vend sans les changer et sans même les avoir eu physiquement en sa possession. Le négoce ('trading') d'animaux ou de carcasses relève de cette catégorie.
- L'importateur est l'opérateur qui achète des produits en provenance de pays tiers, les dédouane dans l'UE pour son propre compte et les vend sans changer le produit ou l'emballage.
- L'exportateur est un opérateur qui exporte les marchandises hors du territoire douanier de la Communauté européenne.
- Le logo peut être utilisé sur les listes de prix.

Vendeur

- L'opérateur qui met des produits sur le marché qui sont directement destinés au consommateur ou à l'utilisateur final.
- Le logo peut être utilisé sur des étiquettes de prix.

4.A.2. CONTRAT

Un opérateur ne peut utiliser la marque que lorsqu'il a signé un contrat pour l'usage de la marque avec les détenteurs de licence.

4.A.3. COTISATIONS

Les opérateurs paient une redevance annuelle qui est constituée et perçue comme suit :

Pour les producteurs

- une redevance pour la certification et le contrôle, perçue par l'organisme de certification
- une redevance, perçue par l'asbl BioForum, pour l'utilisation de la marque et du logo Biogarantie® sur l'étiquette de cageot ou l'emballage final destiné au consommateur.

Pour les préparateurs

- une redevance pour la certification et le contrôle, perçue par l'organisme de certification.
- une redevance, perçue par l'asbl BioForum, pour l'utilisation de la marque et du logo Biogarantie® sur un produit dans un emballage final destiné au consommateur

Pour les distributeurs, importateurs et exportateurs

- une redevance pour la certification et le contrôle, perçue par l'organisme de certification.
- une redevance, perçue par l'asbl BioForum, pour l'utilisation de la marque et du logo Biogarantie®

Pour les points de vente

- une redevance pour la certification et le contrôle, qui sera perçue par les organisations agréées par Biogarantie® pour l'organisation de ce système (voir annexe 1 A).
- une redevance, perçue par l'asbl BioForum, pour l'utilisation de la marque et du logo Biogarantie® dans le point de vente en relation avec les produits biologiques

Pour les traiteurs, restaurateurs, restaurateurs pour événements, catering (entreprises et services)

- une redevance pour la certification et le contrôle, perçue par l'organisme de certification.
- une redevance, perçue par l'asbl BioForum, pour l'utilisation de la marque et du logo Biogarantie® dans l'entreprise en relation avec les produits biologiques.

Avant de pouvoir utiliser la marque Biogarantie®, l'opérateur devra aussi s'affilier à l'association professionnelle concernée :

- les opérateurs situés en région flamande et les opérateurs néerlandophones de la région Bruxelles-Capitale s'affilieront à BioForum Flandre
- les producteurs situés en région wallonne et les producteurs francophones de la région de Bruxelles-Capitale s'affilieront à l'Unab
- les préparateurs, les distributeurs, l'Horeca et les collectivités situés en région wallonne et leurs équivalents francophones de la région Bruxelles-Capitale s'affilieront au groupe « Transformateurs/Distributeurs » de BioForum Wallonie le temps de constituer une fédération
- les points de vente situés en région wallonne et leurs équivalents francophones situés en région de Bruxelles-Capitale sont provisoirement exemptés d'une telle obligation.

L'opérateur ne peut utiliser la marque que lorsqu'il est en règle de paiement avec les redevances et cotisations dues. Quand une activité est déjà contrôlée dans le cadre de la réglementation CE 834/2007, par un organisme de certification belge agréé par Biogarantie®, il n'y a pas de redevance supplémentaire pour la certification et le contrôle de cette activité dans le cadre de Biogarantie®.

Les tarifs pour les cotisations ci-dessus sont disponibles auprès de BioForum

4.A.4. CONTRÔLE ET CERTIFICATION

La marque ne peut être attribuée que si les unités de production de l'opérateur ont été contrôlées sur place par un organisme de certification reconnu par BioForum.

Par la suite, les unités sont contrôlées au moins 1 fois par an et ce contrôle peut se faire à tout moment de l'année.

Chaque nouveau produit ne peut être mis sur le marché qu'après émission d'un certificat Biogarantie® par l'organisme de contrôle.

Le contrôle inclut les exigences minimales de contrôle et des mesures de précaution, mentionnées dans le titre IV du règlement CE 889/2008.

Activités de contrôle

Le contrôle peut inclure par exemple les activités suivantes :

- contrôle de la gestion de la ferme. Ceci inclut tout ce qui concerne la rotation des cultures, la fumure, l'alimentation des animaux et la lutte contre les parasites et les maladies;
- contrôle de la comptabilité : contrôle de la nature et de l'origine des produits achetés, contrôle de l'origine biologique des ingrédients, contrôle des quantités des ingrédients achetés et des produits finis, en se basant notamment sur les factures d'achat et de vente, les offres, les listes de prix;
- contrôle du mode de production : détermination de la composition des produits et du pourcentage d'ingrédients biologiques, examen des procédés de production et des matériaux utilisés, contrôle des emballages et des étiquettes;
- visite des parcelles, des lieux de production et de stockage;
- analyses de résidus du sol, des ingrédients et des produits finis.

Accès aux unités

Pour réaliser le contrôle, il est nécessaire que l'opérateur offre toute coopération.

Toute information que l'organisme de certification juge nécessaire pour attribuer la marque, doit être présentée par l'opérateur. Les locaux concernés doivent être accessibles et les documents disponibles sur demande. L'opérateur doit fournir gratuitement des échantillons à l'organisme de certification.

Information

Les modifications, par exemple quant à la composition ou l'emballage, appliquées à un produit déjà reconnu doivent être présentées à l'organisme de certification pour approbation avant sa mise sur le marché.

Produits non biologiques

Le contrôle peut s'étendre à des unités non biologiques ou à des produits auxquels la marque Biogarantie® n'est pas attribuée.

4.A.5. CONFIDENTIALITÉ

L'organisme de certification s'engage à respecter la confidentialité des informations contenues dans les rapports de contrôle (en particulier toutes les données concernant la composition des produits) et dans les comptes rendus de la commission de certification.

4.A.6. AGRÈMENT DES PRODUITS ÉTRANGERS

Les produits suivants sont agréés comme biologiques contrôlés:

- produits agricoles végétaux non transformés, animaux et produits animaux non transformés, qui sont certifiés par un organisme de contrôle reconnu dans un des pays membres de l'Union européenne dans le cadre du règlement 834/2007 et de ses modifications, sous réserve des prescriptions prévues dans ce cahier des charges;
- produits agricoles végétaux transformés et produits animaux transformés destinés à la consommation humaine, qui sont certifiés par un organisme de contrôle reconnu dans un des pays-membres de l'Union européenne dans le cadre du règlement 834/2007 et de ses modifications, sous réserve des prescriptions prévues dans ce cahier des charges;
- aliments des animaux, aliments composés pour animaux et matières premières pour aliments des animaux destinés aux animaux d'élevage, qui sont certifiés par un organisme de contrôle reconnu dans un des pays membres de l'Union européenne dans le cadre du règlement CE 834/2007 et de ses modifications;
- produits non alimentaires qui sont certifiés par un organisme de certification étranger agréé par BioForum : voir annexe 1.

4.A.7. SANCTIONS

Les infractions à ce cahier des charges seront sanctionnées par l'organisme de certification conformément à la grille des sanctions prévues dans les modalités d'application du règlement CE 834/2007 appliquée de manière équivalente et aux stipulations de la convention pour l'usage de la marque Biogarantie®..

4.A.8. APPEL

En ce qui concerne les normes spécifiques de la marque Biogarantie® les opérateurs peuvent aller en appel auprès de l'organisme de certification.

Si l'opérateur n'est pas satisfait du traitement de l'appel, il peut ensuite aller en appel auprès du Comité d'Appel de BioForum. La décision de ce dernier est obligatoire pour les différentes parties.

4.B. USAGE DE LA MARQUE**4.B.1. GÉNÉRALITÉS**

Le logo Biogarantie® doit être utilisé sur tous les produits certifiés et être apposé de manière visible. L'opérateur n'est pas obligé de faire certifier toute sa production dans le cadre du présent cahier des charges. L'organisme qui a exécuté le contrôle doit être mentionné. Le signe ® doit toujours accompagner le logo.

En outre, l'opérateur pourra communiquer de manière visible à l'entrée de son entreprise au moyen d'un panneau d'information reprenant le logo Biogarantie® (comme décrit à l'annexe 3) si minimum 95% du chiffre d'affaires de son entreprise est constitué de produits certifiés Biogarantie®.

4.B.2. UTILISATION SUR DES PRODUITS AGRICOLES VÉGÉTAUX NON TRANSFORMÉS ET SUR DES PRODUITS ANIMAUX NON TRANSFORMÉS

Pour la production effectuée en Belgique, l'étiquette doit mentionner clairement leur origine belge. Les termes «BELGIQUE, BELGIË, BELGIEN et/ou BELGIUM» doivent être repris en lien direct avec logo Biogarantie®.

Différentes possibilités existent quant au conditionnement:

- emballage en caisses: il est obligatoire d'utiliser des étiquettes de caisse avec le logo Biogarantie®.
- Si ces produits ne sont pas réemballés, les étiquettes originales doivent être maintenues pendant la distribution. Les produits étrangers qui ne sont pas réemballés doivent également conserver leur étiquette originale; le logo Biogarantie® peut y être adjoit.
- emballage avec bandelettes autocollantes (ex. poireau) ou emballage fermé (ex. oeufs)
- le logo Biogarantie® peut également être collé sur chaque produit séparément (ex. concombres)

Si l'opérateur souhaite utiliser pour les produits en vrac le logo Biogarantie® sur l'étiquetage, ou sur le bon de livraison, dans ce cas un certificat Biogarantie® doit être disponible et une référence à Biogarantie® ou à l'agriculture biologique doit être apposée sur les factures.

4.B.3. UTILISATION SUR DES PRODUITS AGRICOLES VÉGÉTAUX TRANSFORMÉS OU SUR DES PRODUITS ANIMAUX TRANSFORMÉS DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

Voir chapitre 3.C

4.B.4. USAGE SUR LES PRODUITS VÉGÉTAUX EN CONVERSION

Dans la mesure où le produit mis sur le marché correspond au règlement 834/2007, le texte "produit en conversion vers l'agriculture biologique" doit figurer sur le produit. Les termes "en conversion" doivent se trouver en caractères gras, directement sous le logo BG.

4.B.5. USAGE PAR LES POINTS DE VENTE

Les points de vente peuvent utiliser le logo sur les étiquettes de prix et les affiches à condition de respecter les règles du présent cahier des charges.

4.B.6. USAGE DANS LES TARIFS

Si une entreprise utilise la marque Biogarantie® dans sa liste de prix, elle doit avoir un contrat avec Biogarantie®. Un texte type est à intégrer au début du tarif afin d'expliquer le système utilisé pour désigner les produits issus de l'agriculture biologique. Le tarif comprendra une colonne se rapportant à la garantie et indiquant le code adéquat pour chaque produit.

Si, dans une telle liste de prix, la marque se réfère, sans équivoque possible, à un produit bien déterminé portant la marque Biogarantie® et que le produit en question a été fabriqué par une autre firme, l'entreprise ne doit pas nécessairement être sous contrat.

4.B.7. CONCEPTION DE L'ÉTIQUETAGE

Toute entreprise peut concevoir un étiquetage, à condition de respecter les règles de l'annexe 3 du présent cahier des charges. Avant son impression, le projet sera soumis pour approbation à l'organisme de certification.

4.B.8. PROMOTION ET VENTE

Le logo Biogarantie® ou un de ses éléments constitutifs ne peut être introduit dans le logo d'une entreprise, l'en-tête de lettre, l'adresse ou le nom d'une firme ou dans toute autre forme de communication commerciale. De même, le logo de l'entreprise ne peut se trouver à côté du logo Biogarantie®.

Les noms des produits auxquels est attribuée la marque Biogarantie® doivent référer directement ou indirectement au terme 'Biogarantie®' dans les listes de prix, catalogues ou autre publication à usage commercial.

Sur les factures de vente et les bons de livraison, les produits portant la marque Biogarantie® seront accompagnés d'une référence à Biogarantie®.

Les véhicules d'une entreprise affiliée peuvent porter le logo Biogarantie® à condition que le chiffre d'affaires généré par l'entreprise dans les produits alimentaires soit réalisé exclusivement sur des produits biologiques (avec, éventuellement, quelques exceptions) et à condition que soient respectées les règles concernant le placement du logo, telles que mentionnées dans le présent cahier des charges.

4.B.9. PROVENANCE

Pour les matières agricoles non transformées produites en Belgique, l'opérateur doit clairement indiquer sur leur étiquette qu'elles sont d'origine belge. Les termes « Belgique, België, Belgen et/ou Belgium » doivent être repris en lien direct avec le logo Biogarantie®.

Pour les produits transformés, l'opérateur pourra indiquer leur origine belge en lien direct avec le logo Biogarantie® par les termes « Belgique, België, Belgen et/ou Belgium » si au minimum 98% (en poids) des matières premières agricoles ont été produites en Belgique.

Aucune autre provenance ne peut être mentionnée en lien direct avec le logo Biogarantie®.

4.C. PRÉSENCE DE PRODUITS NON BIO, STOCKAGE ET DÉSINFECTION

Voir le règlement 834/2007 et ses modifications.

4.D. RESPECT DE LA LÉGISLATION EN VIGUEUR

La législation belge relative à l'emploi, la prévention et la protection du travail, les droits sociaux, la non-discrimination, l'environnement, la gestion des déchets, la sécurité alimentaire, l'autocontrôle, la traçabilité, l'aménagement du territoire...doit être respectée. Toute violation grave peut mener au retrait du droit d'usage de la marque Biogarantie®.

4.E. LA DURABILITÉ SOCIALE (LE PRINCIPE D'ÉQUITÉ)

La durabilité sociale (Le principe d'équité) fait partie intégrante des principes fondamentaux de l'agriculture biologique. Prendre soin des uns et des autres (Le respect mutuel) se manifeste dans le souhait de produire une nourriture saine et accessible, d'entretenir ou renforcer un cadre de vie sain, de garantir une rémunération juste au travers de toute la chaîne, de garantir des conditions de travail qui ne nuisent pas la santé, des activités économiques responsables envers la communauté, ...Ce respect est un principe fondamental accepté par l'ensemble de l'agriculture biologique.

Dans le contexte belge, nous pouvons affirmer que la législation va dans ce sens et qu'aucune norme complémentaire ne se justifie.

Pour les produits importés, il en va tout autrement. Dans beaucoup de pays, la discrimination, le travail des enfants, le manque d'éducation, l'interdiction de rassemblement, ...sont encore fortement présents et la protection légale nécessaire fait défaut.

Dans le cas des entreprises agro-alimentaires (dont la production est destinée à l'alimentation humaine), le préparateur qui utilisera plus de 10% en poids d'ingrédients issus d'un pays tiers dont la législation sociale offre une protection limitée devra disposer d'une certification « commerce équitable » pour ces ingrédients. Pour la réalisation pratique de cette obligation, l'opérateur se référera à l'annexe 2 du présent cahier des charges qui reprend une liste de démarches reconnues ainsi qu'une liste de pays auxquels cette obligation s'applique. L'utilisation d'ingrédients ne relevant pas d'une démarche reprise dans cette liste ne peut être admise que moyennant motivation auprès de BioForum. Seul le manque de disponibilité (dans les quantités et les qualités souhaitées, à un prix raisonnable, ...) peut être pris en compte comme motivation. Il est néanmoins possible de déroger à cette obligation de motivation jusqu'au 31 janvier 2013 (voir infra § 2.5. Mesures transitoires).

Pour le textile également, toutes les étapes de la transformation doivent se dérouler dans des conditions répondant aux normes sociales minimales. L'opérateur s'en assurera et devra soumettre à l'organisme de contrôle le plan d'action entrepris sur place pour les différentes étapes de transformation dont il est responsable. Les labels sociaux suivants sont acceptés à titre de preuves:

- EKO sustainable textile
- Öko-tex 1000
- Naturtextil IVN Zertifiziert
- Naturtextil IVN Zertifiziert BEST
- Global Organic Textile Standard (GOTS)
- Naturland
- Fairtrade Max Havelaar - katoen
- Ecocert Fairtrade

4.F. LA DURABILITÉ ÉCOLOGIQUE (LE PRINCIPE D'ÉCOLOGIE)

Ce paragraphe vise à étendre la durabilité écologique du produit Biogarantie® à l'ensemble de la production, de la transformation, de la distribution et de la vente. Dans un premier temps, l'opérateur s'engage à signer la charte écologique reprise à l'annexe 5. A partir de 2013, l'opérateur devra compléter un plan de durabilité afin d'évaluer son entreprise et de l'améliorer autant que possible sur le plan écologique. Un accompagnement et un contrôle seront couplés à ce plan de durabilité.

Le plan de durabilité, tout comme la charte, traitera des sujets suivants :

1. Consommation d'eau
2. Consommation d'énergie
3. La gestion des déchets

4.G. LA DURABILITÉ ÉCONOMIQUE

Idéalement un produit bio est proposé au consommateur à un prix honnête et, le prix qui en résulte partagé au travers de toute la chaîne de manière que chaque producteur, transformateur, distributeur et point de vente conservent un salaire raisonnable assurant une gestion optimale de l'entreprise tout comme un salaire honnête pour les employés qui y travaillent. Chaque maillon de la chaîne du bio est co-responsable et y veille.

4.H. EMBALLAGE

- Les emballages superflus doivent être évités. Dans la mesure du possible, la préférence ira aux emballages recyclables ou réutilisables
- Les récipients en PVC et autres plastiques contenant du chlore sont interdits, sauf pour les emballages réutilisables consignés. Le polystyrène expansé, pour lequel des CFC ont été utilisés dans la fabrication, est interdit.
- Les matériaux compostables ou biodégradables doivent être conformes à la norme EN 13432 et ne doivent pas contenir d'OGM ou être fabriqués à l'aide d'OGM
- Vu l'évolution rapide dans le domaine des emballages respectant l'environnement, Biogarantie® va probablement imposer, des restrictions plus sévères sur l'utilisation de certains matériaux d'emballage.

5. RECONNAISSANCE DES ORGANISMES DE CERTIFICATION

Pour une bonne application du cahier des charges Biogarantie, un contrôle obligatoire auprès des opérateurs est nécessaire. A cette fin, BioForum reconnaît des organismes de certification et ce, selon les conditions suivantes:

- L'organisme de certification doit être agréé par les autorités compétentes pour effectuer des contrôles dans le cadre du règlement CE 834/2007. Ceci implique notamment que l'organisme de certification a dû effectuer les démarches nécessaires pour être accrédité selon les normes EN 45011 ou ISO 65 ou ISO 17020. Le fait qu'un agrément ait été délivré dans le cadre du règlement CE 834/2007 offre suffisamment de garanties quant à la méthode de travail de l'organisme de certification même pour les domaines d'application qui ne seraient pas repris dans le règlement 834/2007 mais bien dans le présent cahier des charges.

- Une concertation entre BioForum et l'organisme de contrôle reconnu sera organisée régulièrement pour évaluer le système et l'améliorer si nécessaire

- Une communication entre l'organisme de certification reconnu et BioForum sera mise en place :

- > De l'organisme de certification vers BioForum :
 - Tous les six mois, une liste des entreprises contrôlées et certifiées est transmise
 - Les décertifications (nominatives) sont transmises dès qu'elles rentrent en vigueur

- > De BioForum vers l'organisme certificateur
 - Transmission immédiate des nouveaux affiliés (= contrat signé)
 - Tous les six mois, transmission des opérateurs qui sont en ordre pour leurs contributions à Biogarantie
 - Un contrat est établi entre BioForum et l'organisme de certification (annexe 4 de ce cahier des charges)

BioForum juge de la reconnaissance des organismes de certification et est libre de ne pas reconnaître certains organismes

ANNEXE 1

LISTE DES ORGANISMES DE CERTIFICATION AGRÉÉS PAR BIOFORUM POUR LE CONTRÔLE DU CAHIER DES CHARGES BIOGARANTIE

Pour les agriculteurs, transformateurs, distributeurs et points de vente:

En ce moment, Certisys sprl, TÜV Nord Integra et Quality-Partner sa sont agréés par Biogarantie®.

ADRESSES DES ORGANISMES DE CONTRÔLE

Certisys

(code BE-BIO-01 uniquement pour les produits couverts par le règlement CE 834/2007)

Rue Joseph Bouché 57/3
5310 Bolinne
tel: 081/60 03 77
fax: 081/60 03 13

Avenue de l'Escrime 85
1150 Bruxelles
tel: 02/779.47.21
fax: 02/779.47.22

Kantoor Vlaamse Producenten
K. Maria Hendrikaplein 5-6
9000 Gent
tel: 09/245.82.36
fax: 09/245.82.37

e-mail: info@certisys.eu
www.certisys.eu

TÜV Nord Integra

(code BE-BIO-02 uniquement pour les produits couverts par le règlement CE 834/2007)

Statiestraat, 164A
2600 BERCHEM
tel 03/287.37.60
fax 03/287.37.61
e-mail : info@tuv-nord-integra.com
www.tuv-nord-integra.com

Quality Partner

(code BE-BIO-03 uniquement pour les produits couverts par le règlement CE 834/2007)

Rue Hayeneux 62
4040 Herstal
tel: 04/240.75.00
fax: 04/240.75.10
e-mail: bio@quality-partner.be
www.quality-partner.be

ANNEXE 2: LISTE DES DÉMARCHES DE COMMERCE ÉQUITABLE RECONNUES PAR BIOFORUM ET PAYS CONCERNÉS

2.A. DÉMARCHES DE COMMERCE ÉQUITABLE RECONNUES PAR BIOFORUM

Bio équitable
ESR Ecocert
Good Food Foundation
IBD Eco-Social
Max Havelaar
Minga
Oxfam
Rapunzel (Main dans la Main et projet Turquie)

2.B. PAYS POUR LESQUELS UNE CERTIFICATION « COMMERCE ÉQUITABLE » EST EXIGÉE

(liste basée sur celle des pays FLO)

AFRIQUE	Jamahiriya	Dominique	ASIE	Géorgie
<i>AFRIQUE DE L'OUEST</i>	Maroc	République dominicaine	<i>ASIE CENTRALE</i>	Irak
Burundi	Soudan	Grenade	Kazakstan	Israël
Comores	Tunisie	Haïti	Kyrgyzie	Jordanie
Djibouti		Jamaïque	Tajikistan	Liban
Erythrée	<i>SUD DE L'AFRIQUE</i>	Montserrat	Turkmenistan	Palestine
Ethiopie	Botswana	Saint Lucia	Ouzbékistan	Oman
Kenya	Lésotho	Saint Kitts et Nevis		Arabie Saoudite
Madagascar	Namibie	Saint Vincent et les Grenadines	<i>ASIE DE L'EST</i>	Syrie
Malawi	Afrique du Sud	Trinidad et Tobago	Chine	Yémen
Maurice	Swaziland	Iles turques et Caïques	Corée du Sud	
Mayotte			Mongolie	OCEANIE
Mozambique	<i>AFRIQUE DE L'OUEST</i>			<i>MÉLANÉSIE</i>
Rwanda	Bénin	<i>AMÉRIQUE CENTRALE</i>	<i>ASIE DU SUD</i>	Fiji
Seychelles	Burkina Faso	Belize	Afghanistan	Papouasie Nouvelle Guinée
Somalie	Iles du Cap vert	Costa Rica	Bangladesh	Iles Solomon
Ouganda	Côte d'Ivoire	El Salvador	Bhoutan	Vanuatu
Tanzanie	Gambie	Guatemala	Inde	
Zambie	Ghana	Honduras	Iran	<i>MICRONÉSIE</i>
Zimbabwe	Guinée	Guatemala	Maldives	Kiribati
	Guinée-Bissau	Mexico	Népal	Iles Marshall
<i>AFRIQUE CENTRALE</i>	Libéria	Nicaragua	Pakistan	Micronésie
Angola	Mali	Panama	Sri Lanka	Nauru
Cameroun	Mauritanie			Palau
République centrafricaine	Niger	<i>AMÉRIQUE DU SUD</i>	<i>ASIE DU SUD-EST</i>	
Tchad	Nigéria	Argentine	Cambodge	<i>POLYNÉSIE</i>
Congo	Sainte Hélène	Bolivie	Indonésie	Iles Cook
République démocratique du Congo	Sénégal	Brésil	Laos	Niue
Guinée équatoriale	Sierra Leone	Chili	Malaisie	Samoa
Gabon	Togo	Colombie	Myanmar	Tonga
Sao Tome et Principe		Equateur	Philippines	Tuvalu
<i>AFRIQUE DU NORD</i>	AMÉRIQUE	Guyane	Thaïlande	Tokelau
Algérie	<i>CARAÏBES</i>	Paraguay	Timor-Leste	Iles Wallis en Futuna
Egypte	Anguilla	Pérou	Vietnam	
Libye	Antigua and Barbuda	Surinam		
	Barbados	Uruguay	<i>ASIE DE L'OUEST</i>	
	Cuba	Venezuela	Arménie	
			Azerbeïdjan	

ANNEXE 3 LOGOBOOK

CHARTRE D'UTILISATION DU LOGO BIOGARANTIE®

La chartre d'utilisation du logo Biogarantie® a pour but d'améliorer l'impact du logo sur les emballages, étiquettes, etc., ceci afin d'affirmer la présence du logo Biogarantie® auprès du public et donc d'accroître l'image de sérieux et de qualité des produits écologiques.

Les transformateurs, distributeurs, etc. ayant signé le contrat d'utilisation de la marque Biogarantie® sont tenus de respecter ces règles.

L'utilisation de la marque Biogarantie® n'est autorisée que sur les produits pour lesquels l'opérateur a reçu une autorisation expresse de la part de l'organisme de certification.



Afin d'éviter toute confusion avec leurs propres logos et marques, les entreprises habilitées à utiliser le logo Biogarantie® sont tenues de placer ce dernier dans un encadrement à coins arrondis et ce, quel que soit l'objet :

- emballages,
- étiquettes de prix,
- dépliants promotionnels, ...

REGLES GENERALES

- Le logo Biogarantie® ne peut être mis en rapport direct ni avec la marque du produit ni avec le logo ou le nom de la firme, mais bien avec la dénomination du produit ou avec la liste des ingrédients. Dans le cas de la certification de l'Horeca, des collectivités ou des points de vente, seul le matériel de communication fourni par BioForum (disponible sur demande) peut être utilisé. De même, il ne peut être lié à d'autres textes, notamment promotionnels, sans l'accord préalable de l'organisme certificateur. Aucun autre logo ne sera placé en rapport direct avec le logo Biogarantie® à l'exception du logo de l'Union européenne. Biogarantie® est une marque déposée: son nom s'écrira toujours avec une majuscule et sera suivi d'un ®.
- Le logo Biogarantie® sera placé sur la gauche du document ou à gauche de la dénomination du produit. Le logo Biogarantie® sera entouré d'un espace vide, dont la largeur équivalra au moins à un tiers de la largeur du logo (un logo de 15 mm sera entouré d'un espace vide d'au moins 5 mm).
- Le logo sera imprimé soit en noir, soit dans la couleur la plus foncée du document, sur fond clair. Si nécessaire, le fond du logo sera en blanc ou en couleur claire (p. ex. sur un emballage transparent).
- Le logo doit être suffisamment grand pour être clairement et immédiatement identifiable, le mot Biogarantie® devant rester parfaitement lisible (taille minimale du cadre : dans certains cas, une dérogation pour une taille inférieure à 10 mm peut être accordée).
- Il est interdit d'altérer le logo de quelque façon que ce soit et notamment d'en modifier la typographie. Seuls sont autorisés les bromures, films ou disquettes fournis par l'organisme de certification ou l'asbl BioForum.

INFORMATIONS ET TERMES ADDITIONNELS

- Les termes additionnels, tels que la référence à l'organisme de contrôle⁽¹⁾⁽²⁾, seront mentionnés, de préférence, aussi bien dans la liste des ingrédients qu'en dessous du logo. S'ils sont placés en dessous du logo Biogarantie®, il conviendra d'utiliser le caractère HELVETICA (ou un caractère similaire – Univers, Geneva, etc. – sans empattement). L'interlettrage sera légèrement serré. Ceci vaut aussi pour la mention BELGIUM. Les mots CONTROLE et BELGIUM seront justifiés sur la largeur du bord inférieur du cachet, BE-BIO-01, BE-BIO-02 ou BE-BIO-03 est centré sur la 2ème ligne.
- Produits agricoles en reconversion
Les termes EN RECONVERSION doivent se trouver en HELVETICA ITALIQUE GRAS sous le logo, au dessus du mot BELGIUM s'il y a lieu.

1) Les termes mentionnés dans la version antérieure du cahier des charges Biogarantie peuvent être utilisés tant que la période de transition prévue au règlement 889/2008 est d'application

2) Les codes BE-BIO-01, BE-BIO02, BE-BIO-03... peuvent être utilisés mais uniquement pour les produits couverts par le règlement européen

ANNEXE 4 CONTRAT ENTRE BIOFORUM ET L'ORGANISME DE CONTRÔLE**Contrat entre BioForum et l'organisme de contrôle**

Entre BIOFORUM WALLONIE asbl, d'une part,

Et, reconnu comme organisme de certification et de contrôle (ci-après dénommé OC), d'autre part,

Il est convenu ce qui suit :

1. BioForum Wallonie reconnaît l'OC comme organisme de certification et de contrôle dans le cadre de l'attribution et l'emploi de la marque Biogarantie®/Ecogarantie®. Ainsi l'OC pourra autoriser des opérateurs à utiliser la marque Biogarantie®/Ecogarantie® et à les en exclure, pour autant que l'OC soit agréé par les Autorités conformément aux réglementations biologiques. Cette convention concerne uniquement l'utilisation de la marque Biogarantie®/Ecogarantie®.
2. L'OC respectera strictement tous les normes, règlements, contrats et décisions relatifs à Biogarantie®/ Ecogarantie®, approuvés par BioForum Wallonie (Commission Technique, Groupe de Travail Législation, Groupe de Travail Biogarantie/Ecogarantie, Conseil d'Administration et Assemblée Générale) et les fera appliquer par les opérateurs affiliés.
3. L'OC fera le nécessaire pour que toutes les mesures de contrôle qu'elle applique dans le cadre de Biogarantie®/Ecogarantie®, soient approuvées par BioForum Wallonie. Tous les règlements et autres documents non-confidentiels seront présentés à BioForum Wallonie, à la demande de BioForum Wallonie.
4. L'OC s'engage à transmettre à BioForum Wallonie le système de calcul et les tarifs relatifs aux coûts de contrôle et de certification de la marque Biogarantie®/ Ecogarantie® tant pour la Belgique que pour les pays étrangers
5. L'OC, dans le cadre de sa communication sur la certification biologique, veillera dans la mesure du possible à utiliser la marque Biogarantie®/Ecogarantie®.
6. BioForum Wallonie a le droit de faire exécuter une évaluation de l'OC concernant la certification pour la marque Biogarantie®/Ecogarantie®, par un auditeur indépendant mandaté par BioForum Wallonie et, accepté par les deux parties.
7. La liste des opérateurs affiliés et des produits reconnus sera présentée par l'OC à la demande de BioForum Wallonie et elle sera publiée au moins une fois par an. En cas de retrait de l'autorisation pour fautes graves par les opérateurs, l'OC informera BioForum Wallonie.
8. Dans le cas de la mission de surveillance, l'OC s'engage à signaler toute utilisation abusive de la marque Biogarantie®/Ecogarantie®.
9. Les opérateurs peuvent faire appel contre les décisions de l'OC auprès de la chambre de recours de l'organisme de certification. En cas d'appel, l'OC proposera à un expert de BioForum Wallonie, à l'exclusion d'un opérateur, d'y siéger.
10. Cette convention est valable pour une durée d'un an, à dater de la date de signature de la convention et chaque année elle est reconduite tacitement pour une durée d'un an sans avis contraire avant l'échéance. Elle peut être dénoncée chaque année six mois avant l'échéance.
11. Des modifications et des additions à cette convention ne sont possibles que si les deux organisations marquent leur accord.
12. Cette convention n'est valable que pour autant que la convention signée le 1er janvier 2008 entre les propriétaires de la marque et BioForum Wallonie, soit valable.

Fait à Namur,

Pour BioForum Wallonie asbl
Hermann Pirmez

Organisme de controle

ANNEXE 5 CHARTE ÉCOLOGIQUE

Charte écologique

Depuis son origine, la marque Biogarantie® est plus qu'un label sur un produit. Biogarantie® est le moteur du développement encore plus durable dans le secteur bio.

L'utilisateur Biogarantie®, de par son choix pour la méthode de production biologique, a fait déjà preuve d'une prise de conscience envers le caractère durable/écologique de son entreprise et de ses produits. Avec la charte reprise ci-dessous, Biogarantie® propose d'approfondir le concept de durabilité écologique afin de lui donner un contenu qui pourra être communiqué de manière claire vers le consommateur.

La charte de durabilité écologique est un instrument évolutif. Elle part d'une déclaration d'intention qui va évoluer dans les années à venir vers un instrument avec lequel chaque entreprise pourra analyser sa propre évolution. A chaque étape de développement de cette charte, un accompagnement sera prévu.

La charte reprend quatre aspects qui sont mentionnés très sommairement dans le règlement 834/2007 : la consommation d'eau et d'énergie, la gestion des déchets et la présence d'éléments naturels sur l'exploitation agricole.

1. Consommation d'eau

- La consommation d'eau doit être autant que possible limitée, la pollution doit être évitée et la purification et le recyclage de l'eau doivent être autant que possible appliqués
- L'opérateur s'engage à répertorier et évaluer sa consommation d'eau par exemple de la manière suivante:
- Tenir à jour la consommation globale en eau, éventuellement par rapport au chiffre d'affaires de l'entreprise ou à la quantité produite
 - Tenir à jour la provenance de l'eau: eau de ville, eau des nappes phréatiques, eau de pluie, eau de surface, recyclé, ...
 - Identifier les points les plus importants relatifs à la consommation d'eau, avec entre autre une attention toute particulière pour l'eau d'irrigation
 - Identifier les points les plus importants de pollution
 - Répertorier la purification et les flux d'eau de la société et, identifier les points critiques de la qualité de l'eau à l'extérieur de la société
 - Evaluer la consommation d'eau et, éventuellement des mesures apportées pour améliorer la situation
 - Adopter cette mesure pour l'ensemble de la production, tout comme pour la partie non biologique dans le cas d'entreprises mixtes

2. Consommation d'énergie

- La consommation d'énergie doit être autant que possible limitée, et, dans la mesure du possible issue de source d'énergies renouvelables
- Le transport doit également faire l'objet d'une attention particulière. Il doit être limité autant que possible et dans la mesure du possible être effectué dans le respect de l'environnement.
- L'opérateur s'engage à répertorier et évaluer sa consommation d'énergie par exemple de la manière suivante :
 - Tenir à jour la consommation globale en énergie, éventuellement par rapport au chiffre d'affaires de l'entreprise ou à la quantité produite
 - Tenir à jour la provenance de l'énergie : mazout, biocarburant, gaz naturel, électricité achetée, énergie produite par ses propres panneaux solaires, ...
 - Identifier les points les plus importants relatifs à la consommation d'énergie
 - Mettre en situation le transport de et vers l'entreprise (produit, mode de transport, provenance), le transport par avion doit également être détaillé (quoi, combien, quand et d'où)
 - Evaluer la consommation d'énergie et, éventuellement des mesures apportées pour améliorer

la situation (moins de consommation ou sources d'énergie plus écologiques). Le transport des employés peut aussi être un point d'attention.

- Adopter cette mesure pour l'ensemble de leur production, tout comme pour la partie non biologique pour les entreprises mixtes

3. La gestion des déchets

- Les déchets doivent être autant que possible limités, **le flux des déchets doit** être bien géré
- L'opérateur s'engage à répertorier et **évaluer son flux de déchets par** exemple de la manière suivante :
 - Identifier les flux de déchets: eau, organique, métal, bois, papier et carton, produits dangereux, ... de même que où ils sont
 - Evaluer la gestion des déchets et, éventuellement les mesures mises en place pour améliorer la situation (moins de déchets, les efforts vers des déchets recyclables, ...)
 - Adopter cette mesure pour l'ensemble de la production, tout comme pour la partie non biologique pour les entreprises mixtes

4. Eléments naturels sur l'exploitation agricole (uniquement d'application pour les agriculteurs)

Outre les objectifs et principes repris aux articles 3 et 5 du règlement CE 834/2007, l'opérateur peut mettre en place un plan de gestion de la nature pour son entreprise qui décrit au minimum la situation actuelle et l'importance des ennemis naturels sur l'exploitation. De cette manière, un instrument est créé pour mieux répertorier un des atouts de la culture biologique, principalement la biodiversité, et à terme encore plus la développer

De la part de l'entreprise,

Nom de l'entreprise:

Adresse de l'entreprise:

Déclare souscrire à la charte et avoir l'intention de mettre en œuvre tous les moyens possibles pour appliquer la charte dans l'entreprise.

Nom:

Date:

Signature:

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 13 mai 2013 portant approbation d'un cahier des charges réglant l'usage d'indications se référant au mode de production biologique dans le secteur de la restauration collective.

Bruxelles, le 13 mai 2013.

La Ministre du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale compétente pour la Politique agricole,

Céline FREMAULT