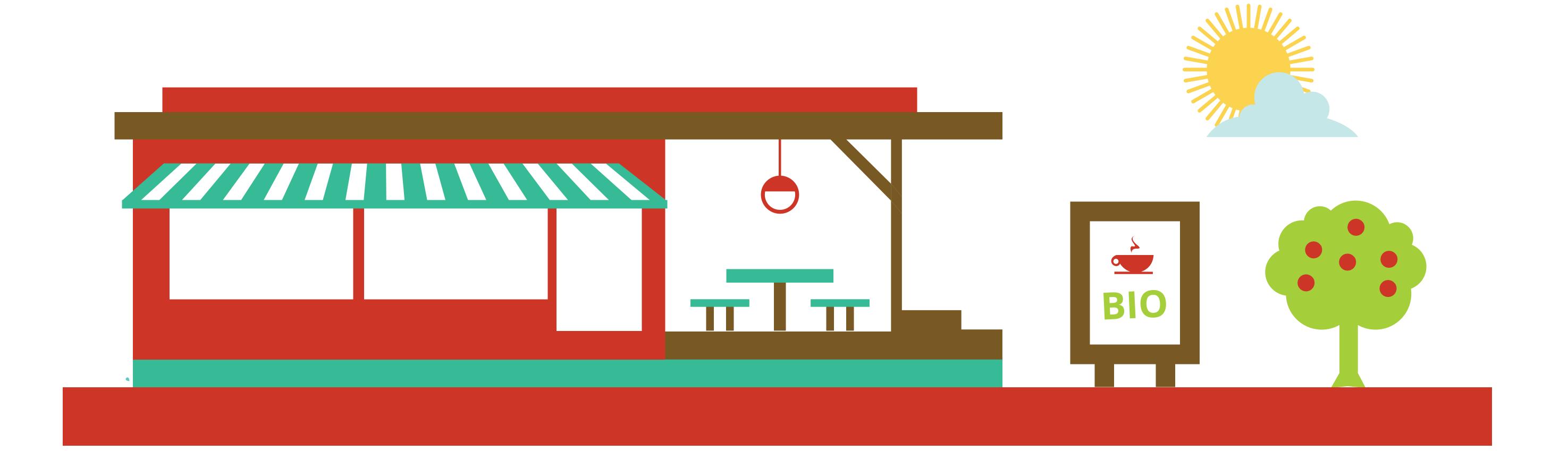
Qu'est-ce qu'un RESTAURANT BIO?





Tous les restaurants

« bio », ou qui communiquent sur le « bio » doivent être certifiés par un organisme de contrôle indépendant.

Il existe aussi une certification ponctuelle

pour les traiteurs et restaurants qui vendent des repas bio lors d'un évènement ou un salon dans le cadre d'un évènement ou un salon. Ils doivent alors respecter les règles de la certification 100% bio.



BIO





Il existe 4 certifications possibles pour le restaurant :

100% bio

Tout ce qui est vendu doit être bio! Exception pour les produits non certifiables (poissons sauvages, produits de la chasse, sel,...).

Le restaurateur peut communiquer sur son restaurant bio.

Ingrédients bio

Certains ingrédients sélectionnés par l'établissement sont bio! Toute l'année et dans toutes les préparations les produits sélectionnés doivent être bio. Le restaurateur peut communiquer sur la liste des ingrédients sélectionnés en bio.

Pourcentage d'achat bio

Minimum 15% des achats sont bio! Les produits changent mais le montant d'achat reste fixe.

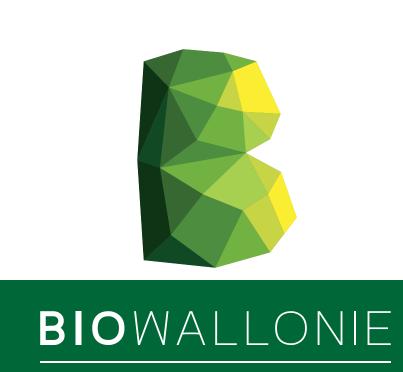
Le restaurateur peut communiquer sur le pourcentage (ici 35%) d'achat bio.

Plat/préparation bio

Un plat désigné et indiqué comme bio, contient uniquement des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Le restaurateur peut communiquer sur le(s) plat(s) bio.





Plus d'informations: WWW.BIOWALLONIE.BE