

COMMUNIQUER SUR LE BIO

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



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

TUV Nord Integra
tuv-nord.com

Food Chain ID
foodchainid.be

Certisys
certisys.be

OBLIGATION LÉGALE

Arrêté ministériel bruxellois
du 05/06/2013

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 (producteur•rice•s, transformateur•rice•s, distributeur•rice•s);

Et pour toute question relative à la certification bio:

Contact : Pôle Alimentation durable de Biowallonie

0474/38.11.24 | restauration@biowallonie.be | www.biowallonie.be



BIO WALLONIE

J'ai du bio régulièrement dans mon menu

CERTAINS DE MES PLATS sont 100% bio

C'est à dire...

Un plat désigné et indiqué comme bio contient uniquement des ingrédients issus de l'agriculture biologique (même les épices), exception faite aux ingrédients non certifiables*.

Je peux communiquer sur mon/mes plat(s) bio.

Un POURCENTAGE de mes ingrédients est bio

C'est à dire...

Je fixe un **pourcentage d'achats en bio (minimum 15%)**. Les produits peuvent changer au cours de l'année mais le **montant** d'achat doit rester **fixe**.

Je peux communiquer sur mon pourcentage d'achats bio.

J'utilise des INGRÉDIENTS BIO

C'est à dire...

Toute l'année et dans toutes les préparations les produits sélectionnés doivent rester bio.

Je peux communiquer sur la liste des ingrédients sélectionnés en bio.

Je suis 100% bio

C'est à dire...

Tout ce que je vends est bio, exception faite aux produits non certifiables*.

Je peux communiquer sur mon restaurant bio.

*Produits non certifiables:
poissons sauvages,
produits de la chasse, sel...

J'ai du bio ponctuellement dans mon menu

J'utilise la certification ponctuelle pour vendre des repas bio dans le cadre d'**un évènement ou un salon**. Je suis limité dans mes options: je dois automatiquement respecter les règles du **100% bio** lors de cet évènement ou salon.

Le coût de certification est fonction de votre chiffre d'affaire et du type de certification choisie. Il varie entre 350 et 1.800€/an.