

LES SYSTÈMES DE CERTIFICATION EN WALLONIE



RESTAURANT BIO

L'intégralité de votre activité est bio. Vous travaillez uniquement avec des produits biologiques (y compris les épices).

Vous pouvez communiquer que votre restaurant est bio.



PLATS/MENUS BIO

Certaines préparations sont réalisées entièrement avec des ingrédients biologiques (désolidarisation dans le temps ou l'espace, +espaces de stockage distincts).

Vous communiquez clairement quels menus/plats sont bio.



INGRÉDIENTS BIO

Vous vous engagez à acheter certains ingrédients uniquement en bio (engagement min. de 12 mois).
Aucun équivalent conventionnel ne peut se trouver dans votre stock.

Vous communiquez clairement quels ingrédients sont biologiques.



ÉVÉNEMENTS BIO

Vous voulez ponctuellement mettre à l'honneur le bio pour un festival, mariage, salon... Lors de cet événement, vous devez respecter la règle des plats/menus bio.

Vous communiquez clairement sur le bio uniquement durant l'évènement.

Besoin de plus d'information ? Biowallonie vous explique les différents systèmes et vous aide à choisir le plus adapté à votre établissement.

Contactez-nous ! 0474/38.11.24 – restauration@biowallonie.be

DU BIO DANS L'HORECA



Le mot BIO est protégé par la loi

En Région wallonne ou bruxelloise, toute structure Horeca désireuse de promouvoir sa démarche bio en l'indiquant clairement dans sa communication (qu'importe le support ou le format) doit être préalablement certifiée pour ce faire.

Les étapes de la certification :

- Demande de devis et choix de votre organisme de contrôle, signature du contrat
- Notification de votre activité (en ligne)
- Passage endéans les 30 jours (délai possible), sur rendez-vous
- Mise en ordre de votre dossier à Rapport à Décision en toute indépendance
- Certificat valable 1 an (sauf : par événement — validité limitée à la période de l'événement concerné)
- 1 contrôle annuel + potentiels contrôles inopinés
- Libre de changer d'organisme et de négocier (faibles marges)



EXCEPTION À LA CERTIFICATION

La vente de boissons bio en restauration (vin, limonade, kombucha, bière, jus etc.) est assimilée à une activité de détaillant. Elle peut être dispensée de contrôle à condition que le produit soit directement servi avec son emballage.* Tout comme des desserts préemballés (yaourts, biscuits...) Il faut que la clientèle ait directement accès à l'étiquette pour que l'établissement soit libre de communiquer sur ces produits bio sans devoir être certifié. Profitez-en !

*Cela ne concerne donc pas la vente de boissons au fût ou au verre.

Besoin d'aide ? Vous cherchez des produits bio et locaux ?
Biowallonie vous accompagne **gratuitement.**
Contactez-nous ! 0474/38.11.24 – restauration@biowallonie.be