



BIOSUISSE

CAHIER DES CHARGES
POUR LA PRODUCTION,
LA TRANSFORMATION ET
LE COMMERCE DES
PRODUITS BOURGEON

Extrait pour la restauration
Version du 1 janvier 2023

Sommaire

Cahier des charges pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon

Extrait pour la restauration

Partie I: Directives générales	3
2 Contrats et contrôles obligatoires	3
Partie III: Directives pour la transformation et le commerce	4
16 Restauration	4
16.1 Exigences pour toutes les entreprises de restauration participantes	4
16.2 Le modèle de restauration Bio Suisse	5

Partie I: Directives générales

2.1.4 **Contrôle des entreprises de restauration**

Les utilisateurs de la marque doivent prouver qu'ils respectent les règlements applicables aux entreprises de restauration ainsi que les conditions d'utilisation de la marque.

Cette preuve comprend les points de contrôle suivants:

- Respect des délais de saisie et de remise des valeurs d'achat nettes des marchandises.
- Vérification de la plausibilité des données livrées.
- Conformité de la mention avec les données livrées.

Une fois par an, l'utilisateur de la marque remet une autodéclaration complète en temps voulu, comprenant:

- la confirmation du respect de la charte.
- la confirmation de l'exactitude des valeurs d'achat nettes des marchandises livrées.
- la mesure de formation continue réalisée.
- la confirmation du respect des prescriptions du manuel CD de Bio Suisse, Partie VI, Restauration.

Un contrôle de l'entreprise par un organisme de contrôle indépendant a lieu tous les trois ans. Bio Suisse se réserve le droit de demander un contrôle à tout moment.

Partie III: Directives pour la transformation et le commerce

16 Restauration

Les principes et objectifs généraux valables pour la transformation et le commerce ([Exigences générales Partie III, chap. 1, page 194](#)) sont aussi valables par analogie pour la restauration.

Bio Suisse soutient l'alimentation hors domicile avec des produits Bourgeon. Ce faisant, elle se concentre sur les produits bruts produits selon le Cahier des charges Bourgeon. Le Bourgeon est visible dans la restauration et sa notoriété s'appuie sur une base plus large. La restauration est une importante filière de commercialisation pour les producteurs et les preneurs de licences.

Les consommateurs qui mangent des aliments bio à la maison doivent aussi avoir cette possibilité à l'extérieur. Bio Suisse propose son modèle de restauration pour faciliter le démarrage.

Période de transition pour les modèles jusqu'au Cahier des charges 2022 inclus:

Pour le passage au nouveau modèle, les utilisateurs actuels de la marque (cuisine avec produits Bourgeon) et les preneurs de licence (cuisine avec composants Bourgeon) bénéficient d'une période de transition jusqu'au 31.12.2025.

Pendant la période de transition, le Cahier des charges 2022 s'applique à la cuisine avec produits Bourgeon, à la cuisine avec composants Bourgeon et à la cuisine Bourgeon.

La transition est définie avec les utilisateurs actuels de la marque et les preneurs de licence de la restauration dans une feuille de route personnalisée.

16.1 Exigences pour toutes les entreprises de restauration participantes

16.1.1 Champ d'application et définition des entreprises

Ce règlement concerne les entreprises de restauration et les entreprises agricoles offrant une restauration fermière professionnelle.

Au sens où l'entend ce règlement, les entreprises de restauration sont des entreprises qui servent des mets et des boissons à consommer directement sur place et qui sont soumises aux lois sur l'hôtellerie et la restauration. Elles comprennent aussi les chaînes de restaurants ou de cantines, les services traiteurs pour les fêtes, la restauration livrée à domicile, les cuisines mobiles, les take-away, les traiteurs, le catering etc.

Les produits vendus avec le Bourgeon à l'extérieur de l'entreprise de restauration ne sont pas concernés par ce règlement, mais leur fabrication doit respecter les exigences pour les produits spécifiques correspondant à chaque catégorie de produits. Les produits doivent faire l'objet d'une licence individuelle Bio Suisse et sont régis par le chapitre Partie III, Directives pour la transformation et le commerce.

16.1.2 Restauration fermière professionnelle

L'offre professionnelle à la ferme (restauration fermière professionnelle) de repas et de boissons de sa propre production ou achetés dans le cadre de petits déjeuners à la ferme, de fêtes à la ferme ou d'autres formules de restauration à la ferme est considérée comme vente directe et est définie dans la [Restauration fermière professionnelle Partie I, art. 3.3.4, page 39](#).

Les producteurs Bourgeon peuvent diriger une entreprise de restauration indépendamment de leur entreprise agricole Bourgeon. L'organisme de certification détermine les critères de séparation de l'entreprise de restauration et de l'entreprise agricole. Les exigences minimales suivantes doivent être respectées: société juridiquement séparée ayant sa propre comptabilité et une présentation indépendante de la ferme Bourgeon.

Ces entreprises de restauration indépendantes doivent conclure un contrat d'utilisation de la marque avec Bio Suisse pour pouvoir utiliser le modèle de restauration.

16.2 Le modèle de restauration Bio Suisse

Le modèle de restauration Bio Suisse comprend les trois niveaux suivants:

Niveau 1	Les produits bio représentent 30 % de la valeur d'achat nette des marchandises ⁶³ . Au moins 20 % de la valeur d'achat nette des marchandises sont achetés en qualité Bourgeon.
Niveau 2	Les produits bio représentent 60 % de la valeur d'achat nette des marchandises. Au moins 40 % de la valeur d'achat nette des marchandises sont achetés en qualité Bourgeon.
Niveau 3	Les produits bio représentent 90 % de la valeur d'achat nette des marchandises. Au moins 60 % de la valeur d'achat nette des marchandises sont achetés en qualité Bourgeon.

16.2.1 Contrat avec Bio Suisse

L'entreprise de restauration a besoin d'un contrat d'utilisation de la marque avec Bio Suisse pour être autorisée à utiliser le Bourgeon dans son entreprise et dans sa communication.

Le respect des prescriptions légales sur les denrées alimentaires, l'hôtellerie et la restauration ainsi que de toute autre prescription concernant les entreprises de restauration est une condition préalable.

16.2.2 Conclusion du contrat

Pour pouvoir conclure un contrat d'utilisation de la marque avec Bio Suisse, il faut remplir les conditions suivantes:

- l'entreprise de restauration rédige une description de l'entreprise et de ses activités;
- l'entreprise nomme une personne responsable du concept bio;
- La personne responsable suit un programme d'initiation spécifique à Bio Suisse;
- la charte concernant l'alimentation durable est signée;
- un contrat a été signé avec un organisme de contrôle reconnu;
- la preuve que la valeur seuil minimale (selon le modèle) a été atteinte pendant trois mois consécutifs est apportée;
- une première visite par des mandataires de Bio Suisse a eu lieu au cours des trois premiers mois.

16.2.3 Poursuite du contrat et changement de niveau

Pour que le contrat d'utilisation de la marque soit reconduit, les critères suivants doivent au minimum être remplis:

- une fois le contrat signé, le seuil minimal (selon le modèle) est atteint chaque trimestre;
- Bio Suisse en est informée chaque trimestre;
- la preuve annuelle d'une mesure de formation continue reconnue par Bio Suisse dans l'entreprise a été fournie
- le respect de la charte est confirmé par écrit;
- d'autres points de contrôle sont réglés dans le contrat d'utilisation de la marque;
- si une valeur des marchandises différente, à la hausse ou à la baisse, est atteinte pendant deux trimestres consécutifs, l'entreprise passe au niveau correspondant ou l'utilisation de la marque est suspendue.

⁶³ La valeur d'achat nette des marchandises (= valeur des marchandises hors TVA) se rapporte aux matières premières utilisées pour la fabrication des plats et aux boissons.
N'en font par exemple pas partie les produits de nettoyage, le matériel de décoration, la vaisselle et objets similaires.

16.2.4 Communication et publicité

Le label «Bourgeon pour la restauration» est attribué sur la base du manuel Corporate Design de Bio Suisse, Partie VI, Restauration.

L'attribution du «Bourgeon pour la restauration» pour des boissons et des plats est mentionnée directement sur les menus, dans un encart ou via un support analogique ou numérique correspondant.

Un utilisateur de la marque dans la restauration est autorisé à utiliser le Bourgeon Restauration pour la communication à l'intérieur et vers l'extérieur de l'entreprise de restauration. La publicité avec le Bourgeon Restauration pour l'ensemble du restaurant est donc autorisée, pour autant qu'elle soit conforme au niveau et au manuel CD de Bio Suisse.

Matières premières d'exploitations Bourgeon de reconversion: l'utilisation de produits de reconversion est autorisée tant que la déclaration relative à la législation sur les denrées alimentaires est respectée.

16.2.5 Contrôle

Les contrôles sont réglés par le chapitre [Contrôle des entreprises de restauration Partie I, art. 2.1.4, page 19](#). Les sanctions sont réglées par le chapitre [Infractions et sanctions Partie I, chap. 2.6, page 25](#).

16.2.6 Formation continue

Les partenaires restaurateurs organisent au moins une fois par an dans leur entreprise une formation continue issue du programme reconnu par Bio Suisse. Un justificatif doit être fourni.

16.2.7 Charte

La charte fait partie intégrante du contrat d'utilisation de la marque. Ce document définit des principes pour la mise en œuvre du modèle de restauration et règle les points suivants:

- Principes de la durabilité
- Programme d'initiation et de formation continue
- Prévention de la tromperie
- Ingrédients non autorisés
- Les procédés de transformation ne sont pas explicitement réglementés: les méthodes de transformation douces doivent être privilégiées. Pour ce faire, une formation intitulée «Transformation douce» est proposée comme module obligatoire du programme d'initiation.

16.2.8 Redevances

Les redevances⁶⁴ pour la restauration et pour la vente de produits Bourgeon en dehors de l'entreprise de restauration figurent dans le «Règlement des droits de redevance de la marque Bio Suisse» et dans le «Règlement des droits de licence Bourgeon». Cf. [Redevances Partie I, chap. 2.4, page 25](#).

⁶⁴ Cette clause ne concerne pas la transformation à la ferme, puisque les exigences pour la vente avec le Bourgeon figurent dans le contrat de production de Bio Suisse.

