



Suivi par le Service Contrôles

Décision de la directrice

INAO – DEC – CONT – AB – 2

Date : 14 octobre 2019

Objet : Dispositions de contrôle communes au cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en Agriculture Biologique

Destinataires	
<p><u>Pour exécution :</u></p> <p>Opérateurs</p> <p>Organismes certificateurs (OC)</p> <p><u>Date d'application :</u> 01/01/2020</p>	<p><u>Pour information :</u></p> <p>Evaluateurs techniques</p> <p>Délégués territoriaux</p> <p>Membres du réseau Agriculture biologique de l'INAO</p>
<p><u>Bases juridiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Règlement (CE) N° 834/2007 modifié du Conseil du 28 juin 2007 ; - Règlement (CE) n° 889/2008 modifié de la Commission du 5 septembre 2008 ; - Livre VI, Titre IV, Chapitre II, Section 2, Sous-section 1 de la partie législative du code rural et de la pêche maritime - Livre VI, Titre IV, Chapitre II, Section 1, Sous-section 3 de la partie réglementaire du code rural et de la pêche maritime 	

Sommaire

1.	APPLICATION	3
1.1	Les opérateurs	3
1.2	Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs.....	3
2.	MISE EN ŒUVRE DES CONTRÔLES.....	4
2.1	Fréquences de contrôle et modalités d’habilitation	4
2.1.1	Restaurants indépendants.....	5
2.1.2	Chaînes de restaurants sans standardisation des recettes et des procédures d’élaboration des denrées biologiques	5
2.1.3	Chaînes de restaurants avec standardisation des recettes et des procédures d’élaboration des denrées biologiques et, le cas échéant, préparation dans un laboratoire de production central.....	7
2.2	METHODE DE CONTRÔLE	9
2.3	MODALITES DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	16
3.	MODALITES DE SUIVI DES STRUCTURES EN CHARGE DES CONTROLES INTERNES (chaînes de restaurant) ...	22

1. APPLICATION

1.1 Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle communes concernent les opérateurs du cahier des charges français relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique, publié au Journal Officiel de la République Française.

Les opérateurs qui entrent dans le champ de la certification sont :

- les restaurants indépendants,
- les chaînes de restaurants, qui sont des structures disposant de fonctions centralisées pour ce qui concerne le référencement des fournisseurs et les achats.

Dans le cadre de la présente démarche de certification, on distinguera 2 catégories de chaînes de restaurants :

- les chaînes au sein desquelles chaque restaurant est libre de définir ses recettes et procédures d'élaboration des denrées biologiques ; les restaurants affiliés à ce type de chaîne se voient délivrer par l'OC un certificat en leur nom propre, comme les restaurants indépendants.
- les chaînes au sein desquelles les recettes et procédures d'élaboration des denrées biologiques sont définies à un niveau central et s'imposent à chaque restaurant : dans ce cas de figure, le certificat est délivré par l'OC à l'enseigne de restauration (et non pas à chaque restaurant), et la liste des restaurants bénéficiant de la certification est annexée au certificat

Compte tenu de cette distinction entre restaurants indépendants et chaînes de restaurants, les différents points du cahier des charges peuvent être contrôlés à des niveaux et en des lieux différents en fonction de l'organisation considérée. Le cahier des charges précise cette répartition dans une annexe spécifique.

Enfin, il convient de rappeler que chaque opérateur (qu'il s'agisse d'un restaurant ou d'une chaîne de restaurants) a la possibilité de choisir entre 2 types de certification :

- une certification "Quantité produits"
- une certification "Plats et menus"

1.2 Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs

Opérateurs	Points à contrôlés concernés	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Tous les opérateurs	-Notification	Notification

	<p>-Ingrédients utilisés</p> <p>-Stockage et transport</p>	<p>Fiches recettes</p> <p>Liste des ingrédients biologiques et non biologiques</p> <p>Procédure de transport et de stockage</p> <p>Mesures de contrôle à réception :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificats des fournisseurs - Bons de livraison - Factures - Etiquettes - Attestations non OGM
Quantité produit	<p>-Pourcentage des ingrédients et denrées biologiques (registre des entrées)</p> <p>-Système d'autocontrôle</p> <p>-Mentions des catégories</p> <p>-Liste des ingrédients/denrées biologique et non biologique</p>	<p>Registre des entrées</p> <p>Système d'auto-contrôle (enregistrement mensuel du % en bio)</p> <p>Liste des ingrédients biologiques et non biologiques</p>
Plats et menus	<p>-Composition des plats et menus</p> <p>-Communication</p>	<p>Registre des entrées</p> <p>Fiches recettes</p> <p>Cartes et menus et internet</p> <p>Le cas échéant, justificatifs de non disponibilité de l'ingrédient sous une forme biologique</p>

Durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles : 2 ans

2. MISE EN ŒUVRE DES CONTRÔLES

2.1 Fréquences de contrôle et modalités d'habilitation

La période de référence est l'année civile.

Les fréquences de contrôles supplémentaires sont calculées sur la base du nombre d'opérateurs habilités dans la catégorie au 1^{er} janvier de l'année N.

La sélection des restaurants faisant partie de l'échantillon annuel doit être effectuée, au moins pour une partie d'entre eux, sur la base d'une analyse de risque prenant en compte les critères suivants :

- Résultat des contrôles et des analyses précédents
- Nombre de fournisseurs;
- Fréquence de modification des denrées et ingrédients ;
- Qualité du système de traçabilité de l'opérateur en cas de coexistence avec des denrées non biologiques ;
- Qualité du plan d'autocontrôle (pertinence, vérification ou non par un responsable contrôle qualité) ;
- Existence d'une autre certification (type ISO 9001, ISO 22000, certification de service...).

2.1.1 Restaurants indépendants

Fréquence de contrôle minimale de base (1)	Nombre minimal de contrôles supplémentaires (2)
1 contrôle par restaurant chaque année	10 % des restaurants chaque année

(1) : il s'agit d'un contrôle complet, sur site.

(2) : il s'agit de contrôles sur site, complets ou ciblés sur certains points.

2.1.2 Chaînes de restaurants sans standardisation des recettes et des procédures d'élaboration des denrées biologiques

Caractéristiques du processus de certification	
Titulaire du certificat	Restaurant
Processus de certification initial	Contrôle complet, sur site : - de la structure d'achat et de la structure de référencement - de la plate-forme de livraison (le cas échéant)

INAO – DEC – CONT – AB - 2

	- de chaque restaurant de la chaîne
Réitération du processus de certification	Chaque année
Autres modalités	Chaque année, l'OC réalise des contrôles supplémentaires chez 10 % des restaurants de la chaîne

2.1.3 Chaînes de restaurants avec standardisation des recettes et des procédures d'élaboration des denrées biologiques et, le cas échéant, préparation dans un laboratoire de production central

Caractéristiques du processus de certification	Type de certification	
	Quantité produits –catégorie « +95% »	- Quantité produits « +50% » et « +75% » - Plats et menus (seule)
Titulaire du certificat	<p align="center">Enseigne (chaîne).</p> <p align="center"><i>La liste des restaurants bénéficiant de la certification est annexée au certificat.</i></p>	
Processus de certification initiale	<p>1- Définition (par l'enseigne) de la liste des restaurants qu'elle souhaite inclure dans le périmètre du certificat, et transmission à l'OC</p> <p>2- Contrôle complet par l'OC, sur site :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de la structure d'achat et de la structure de référencement - de la structure centrale en charge de l'élaboration des recettes et des procédures d'élaboration des denrées biologiques - de la plate-forme de livraison (le cas échéant) - du laboratoire de production central (le cas échéant) - d'un nombre de restaurants calculé en fonction du nombre total de restaurants de la chaîne (N), sur la base des tranches suivantes : - si $N \leq 20$: 100 % des restaurants - si $N > 20$: 50 % des restaurants 	<p>Mêmes modalités que ci-contre, mais avec les tranches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - si $N \leq 20$: 33 % des restaurants - $21 \leq N \leq 40$: 25 % des restaurants - $41 \leq N \leq 80$: 20 % des restaurants - $81 \leq N \leq 160$: 15 % des restaurants - si $N > 161$: 10 % des restaurants

Caractéristiques du processus de certification	Type de certification	
	Quantité produits –catégorie « +95% »	- Quantité produits « +50% » et « +75% » - Plats et menus (seule)
	3- Contrôle interne complet sur site de chaque restaurant 4- Audit par l'OC de la structure en charge du contrôle interne	
Réitération du processus de certification	Chaque année	
Autres modalités	<p>- Un nouveau restaurant ne peut pas être intégré dans le périmètre du certificat sans avoir fait l'objet soit d'un contrôle par l'OC, soit d'un contrôle interne avec transmission du rapport à l'OC.</p> <p>- La présence d'un manquement majeur non levé au niveau d'un restaurant bloque l'attribution ou le renouvellement du certificat à l'enseigne, sauf s'il est démontré que le manquement est isolé et n'indique pas une anomalie générale du système applicable à tous les restaurants.</p> <p>- Un manquement portant sur la fiabilité des contrôles internes peut également bloquer l'attribution ou le renouvellement du certificat de l'enseigne.</p>	

Cas des chaînes de restaurants avec standardisation des recettes et des procédures d'élaboration des denrées biologiques et, le cas échéant, préparation dans un laboratoire de production central **avec plusieurs types de certification** :

Le nombre minimal de restaurant devant faire l'objet d'un contrôle complet par l'OC annuellement correspond à la fréquence la plus élevée.

2.2 METHODE DE CONTRÔLE

Points à contrôler (avec indication de la référence dans le cahier des charges)		Méthodes de contrôle (pour ce qui concerne les chaînes de restaurants, le contrôle des différents points sera effectué au niveau approprié : restaurant, structure centrale, plate-forme de livraison, laboratoire de production central le cas échéant)
DISPOSITIONS COMMUNES A TOUS LES OPERATEURS		
9.1.	Notification auprès de l'Agence Bio et mise à jour de la notification	- Contrôle documentaire de la notification et de sa mise à jour
4	Non détention simultanée (au niveau du restaurant) d'ingrédients/denrées similaires biologiques et non biologiques <i>Sauf si les ingrédients/denrées bio sont facilement distinguables à l'œil nu des non bio. Le mode de distinction doit pouvoir être porté à la connaissance du personnel et du consommateur</i>	- Contrôle visuel à tous les niveaux concernés - Evaluation de la facilité de distinction entre les ingrédients/denrées bio et non bio similaires (le cas échéant)
5.1 / 6.2	Non présence simultanée (dans toute denrée servie) d'ingrédients identiques biologiques et non biologiques	- Contrôle visuel de l'élaboration des denrées - Contrôle documentaire des fiches recettes (ou documents équivalents)
5.1 / 5.2 / 7	Obligation d'information des clients	- Identification par l'OC des ingrédients/denrées biologiques et non biologiques mis en œuvre au moment du contrôle

Points à contrôler (avec indication de la référence dans le cahier des charges)		Méthodes de contrôle (pour ce qui concerne les chaînes de restaurants, le contrôle des différents points sera effectué au niveau approprié : restaurant, structure centrale, plate-forme de livraison, laboratoire de production central le cas échéant)
	Les convives doivent toujours être informés en temps réel de la liste des ingrédients et denrées biologiques/non biologiques mises en œuvre dans le restaurant (y compris en cas de recours à la flexibilité)	- Contrôle visuel et documentaire des informations portées à la connaissance des clients
8/5.2/6.2	Respect des règles de communication, au regard du type de certification considéré	- Contrôle documentaire des supports présentés aux clients - Contrôle visuel en salle - Contrôle de la conformité du nom (ou enseigne) du restaurant et/ou activité de fourniture de repas (y compris affichage et site internet)
9.4	Pertinence des mesures prises (lors du transport et du stockage) pour prévenir tous risques de mélange ou d'échange de denrées biologiques et non biologiques et pour garantir l'identification des denrées biologiques	- Evaluation des procédures de l'opérateur - Contrôle visuel à tous les niveaux concernés
Obligations déclaratives et de tenue de registres		
4 / 9.3	Mesures de contrôle à réception pour toutes les denrées/ingrédients biologiques achetés : détention des certificats des fournisseurs, et référence à l'agriculture biologique sur les bons de livraison, factures, et étiquettes	- Contrôle documentaire des certificats, bons de livraison, factures et étiquettes - Contrôle des dates sur les plus anciens documents archivés

Points à contrôler (avec indication de la référence dans le cahier des charges)		Méthodes de contrôle (pour ce qui concerne les chaînes de restaurants, le contrôle des différents points sera effectué au niveau approprié : restaurant, structure centrale, plate-forme de livraison, laboratoire de production central le cas échéant)
	<p><i>Note : certains types de fournisseurs ne sont pas soumis au contrôle d'un OC et n'auront donc pas de certificat</i></p> <p>Obligation d'archivage pendant 2 ans</p>	
9.3	<p>Tenue d'un registre des entrées (nature des denrées et ingrédients achetés et mis en œuvre - bio et non bio -, identité des fournisseurs, poids ou quantité, date de l'achat, montant en euros...)</p> <p><i>Note : le recours à la flexibilité doit être mentionné dans le registre</i></p>	<p>- Contrôle de l'existence du registre, comprenant toutes les informations requises</p> <p>(Les bons de livraison ou la préservation des documents nécessaires à la comptabilité matière peuvent tenir lieu de registre)</p>
9.4	<p>Respect des conditions de transport de denrées alimentaires biologiques non étiquetées</p>	<p>- Contrôle de la présence des documents, comprenant toutes les informations requises</p>
DISPOSITIONS APPLICABLES en certification "QUANTITE PRODUITS" (toutes catégories)		
4 / 5.1	<p>Pourcentage représenté par les ingrédients et denrées biologiques (en valeur des achats), au regard de la certification choisie</p> <p><i>Sont considérés comme des ingrédients conventionnels :</i></p>	<p>- Calcul du pourcentage à partir du registre des entrées.</p> <p>La période prise en référence pour le calcul correspond au mois précédent la date du contrôle, ainsi qu'un autre mois sélectionné par l'OC dans l'année écoulée.</p>

Points à contrôler (avec indication de la référence dans le cahier des charges)		Méthodes de contrôle (pour ce qui concerne les chaînes de restaurants, le contrôle des différents points sera effectué au niveau approprié : restaurant, structure centrale, plate-forme de livraison, laboratoire de production central le cas échéant)
	<ul style="list-style-type: none"> --Les matières premières agricoles non issues de l'agriculture biologique - Les produits de la pêche et de la chasse - Les ingrédients en conversion 	
5.1	Absence de mise en œuvre d'OGM (et produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM)	- Contrôle des étiquetages ou justificatifs pertinents (attestation non OGM) de tous les ingrédients à risques mis en œuvre dans le restaurant
5.1	Absence de mise en œuvre d'ingrédients/denrées traités par rayonnement ionisant	- Contrôle des étiquetages ou justificatifs pertinents (attestation de non ionisation) de tous les ingrédients et denrées à risques mis en œuvre dans le restaurant
5.1	Méthodes de transformation et des substances utilisées	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle visuel de l'élaboration des denrées - Contrôle des substances utilisées (recettes et stocks)
Obligations déclaratives et de tenue de registre		
9.3.	Système d'autocontrôle	-Evaluation et contrôle documentaire (système d'autocontrôle)
DISPOSITIONS APPLICABLES en certification "QUANTITE PRODUITS" (« +95% »)		

Points à contrôler (avec indication de la référence dans le cahier des charges)		Méthodes de contrôle (pour ce qui concerne les chaînes de restaurants, le contrôle des différents points sera effectué au niveau approprié : restaurant, structure centrale, plate-forme de livraison, laboratoire de production central le cas échéant)
5.2	Conformité des additifs, auxiliaires technologiques, et arômes employés	- Contrôle documentaire du registre des entrées, des étiquettes, ou des fiches techniques le cas échéant - Contrôle visuel de l'élaboration des denrées et des stocks
7	Information de l'OC en cas de recours à la flexibilité	Contrôle de la cohérence entre les informations reçues par l'OC et les cas de recours à la flexibilité
DISPOSITIONS APPLICABLES en certification "PLATS et MENUS" (réputées respectées pour les opérateurs en certification "quantité produits" « + 95% »)		
Plats		
6.1	Absence d'utilisation d'OGM (et produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM) dans les plats biologiques	Contrôle des étiquetages ou justificatifs pertinents
6.1	Absence d'utilisation de denrées/ingrédients traités par rayonnement ionisant dans les plats biologiques	Contrôle des étiquetages ou justificatifs pertinents
6.1	Utilisation d'ingrédient non biologique	Contrôle documentaire des preuves de non disponibilité de l'ingrédient sous forme biologique
6.2	Plat constitué principalement à partir d'ingrédients d'origine agricole	- Calcul de la composition des plats - Contrôle documentaire des fiches recettes (ou documents équivalents)

Points à contrôler (avec indication de la référence dans le cahier des charges)		Méthodes de contrôle (pour ce qui concerne les chaînes de restaurants, le contrôle des différents points sera effectué au niveau approprié : restaurant, structure centrale, plate-forme de livraison, laboratoire de production central le cas échéant)
	<p><i>Ne sont pas pris en compte dans le calcul :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - L'eau et le sel de cuisine ajoutés 	
4 / 6.2	<p>Plat contenant au moins 95 % (en poids) d'ingrédients d'origine agricole biologique</p> <p><i>Sont considérés comme des ingrédients non biologiques :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Les matières premières agricoles non issues de l'agriculture biologique - Les produits de la pêche et de la chasse - Les ingrédients en conversion 	<ul style="list-style-type: none"> - Calcul du poids des ingrédients bio/non bio - Contrôle des fiches recettes (ou documents équivalents) - Réalisation d'un test de cohérence entrées/sorties par sondage sur un type d'ingrédient donné et une période donnée;
6.2	Conformité des additifs, auxiliaires technologiques, et arômes employés	Contrôle documentaire des fiches recettes (ou documents équivalents) du registre des entrées, des étiquettes, des fiches techniques, le cas échéant)
Menus		
6 (intro)	Constitution des menus « biologiques »	<p>Contrôle documentaire des menus présentés aux clients</p> <ul style="list-style-type: none"> - Test de cohérence basé sur l'examen des achats des ingrédients y compris les boissons lorsqu'elles sont comprises dans les menus biologiques
Obligations déclaratives et de tenue de registres		

<p style="text-align: center;">Points à contrôler</p> <p style="text-align: center;">(avec indication de la référence dans le cahier des charges)</p>		<p style="text-align: center;">Méthodes de contrôle</p> <p style="text-align: center;">(pour ce qui concerne les chaînes de restaurants, le contrôle des différents points sera effectué au niveau approprié : restaurant, structure centrale, plate-forme de livraison, laboratoire de production central le cas échéant)</p>
<p style="text-align: center;">9.3</p>	<p>Tenue à jour des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fiches recettes des plats biologiques - cartes et menus <p>Description et tenue des éléments permettant d'évaluer le nombre de plats biologiques élaborés ou commercialisés</p> <p>Obligation d'archivage pendant 2 ans</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle de la présence des documents - Contrôle des dates sur les plus anciens documents archivés

2.3 MODALITES DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

Tout manquement, qu'il soit ou non suivi d'une mesure de type avertissement, déclassement, suspension ou retrait d'habilitation, nécessite la mise en place par l'opérateur d'actions visant au retour à la conformité, dont la mise en œuvre sera vérifiée par l'organisme certificateur.

Dans le cas des chaînes de restaurants, lorsqu'un manquement est constaté au niveau des fonctions centralisées (par exemple au niveau de la plate-forme de livraison, structure d'achats, etc), l'OC analyse l'impact de la non-conformité et en tire les conclusions sur les mesures à appliquer à la chaîne et/ou aux restaurants.

Les définitions des modalités de traitement appliquées en cas de manquement sont énoncées à l'Annexe 4 de la Directive INAO-DIR-CAC-3, exceptée pour la suspension d'utilisation. La suspension d'utilisation est une mesure qui s'applique aux ingrédients non biologique, et entraîne l'impossibilité d'utiliser l'ingrédient dans une denrée ou un plat entrant dans le champ de la certification biologique.

Référence du point à contrôler dans le cahier des charges	Manquements correspondants	1er constat	Récurrence(*)
DISPOSITIONS COMMUNES A TOUS LES OPERATEURS			
9.1	Absence de notification auprès de l'Agence bio ou non mise à jour de cette dernière	/	Avertissement
9	Utilisation de produits non conformes	Déclassement	Suspension
4	Détention simultanée (au niveau du restaurant) d'ingrédients/denrées similaires biologiques et non biologiques <i>Sauf si les ingrédients/denrées bio sont facilement distinguables des non bio, tant pour le personnel que pour les clients</i>	/	Avertissement

Référence du point à contrôler dans le cahier des charges	Manquements correspondants	1er constat	Récurrence(*)
5.1 / 6.2	Présence simultanée (dans toute denrée servie) d'ingrédients identiques biologiques et non biologiques	Avertissement + Déclassement du plat concerné	Suspension partielle de certificat (sur la catégorie concernée)
5.1 / 5.2 / 7	Défaut d'information des convives pour ce qui concerne la liste des ingrédients et denrées biologiques ou non biologiques mises en œuvre dans le restaurant (y compris en cas de recours à la flexibilité)	Avertissement	Suspension d'habilitation
8/5.2/6.2	Non-respect des règles de communication, au regard du type de certification considéré	Avertissement	Suspension d'habilitation
9.4	Insuffisance des mesures prises (lors du transport et du stockage) pour prévenir tous risques de mélange ou d'échange de denrées biologiques et non biologiques et pour garantir l'identification des denrées biologiques	/	Avertissement
Obligations déclaratives et de tenue de registres			
4 / 9.3	Absence des garanties fournisseurs (certificat, BL, factures, étiquettes...)	Avertissement + Déclassement de la denrée	Déclassement de la denrée + suspension d'habilitation
9.3	Défaut de tenue du registre des entrées n'empêchant pas de manière significative l'évaluation des pratiques du restaurant	/	Avertissement
9.3	Défaut de tenue du registre des entrées conduisant à l'impossibilité d'évaluer les pratiques du restaurant	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

Référence du point à contrôler dans le cahier des charges	Manquements correspondants	1er constat	Récurrence(*)
9.3	Non respect de la durée d'archivage des documents	/	Avertissement
9.4	Défaut d'identification des denrées biologiques non étiquetées faisant l'objet d'un transport (n'induisant pas de doute sur la conformité de la denrée)	/	Avertissement
9.4	Défaut d'identification des denrées biologiques non étiquetées faisant l'objet d'un transport (induisant un doute sur la conformité de la denrée)	Avertissement + Déclassement de la denrée et du plat	Suspension d'habilitation
DISPOSITIONS APPLICABLES en certification "QUANTITE PRODUITS" (toutes catégories)			
4 / 5.1	Non respect du pourcentage représenté par les ingrédients et denrées biologiques, au regard de la certification choisie	Déclassement dans la catégorie inférieure	Suspension partielle de certificat (car possibilité de conserver une certification plats et menus, le cas échéant)
5.1	Absence de garanties relatives à la non-présence d'OGM (et obtenus à partir d'OGM ou par des OGM)	Avertissement + suspension d'utilisation de l'ingrédient	Déclassement de la denrée + suspension d'habilitation
5.1	Absence de garanties relatives à l'absence de traitement par rayonnement ionisant des ingrédients/ denrées mises en œuvre	Avertissement + Suspension d'utilisation	Déclassement de la denrée + suspension d'habilitation
5.1	Recours à des substances et techniques permettant de corriger des anomalies commises dans la transformation, ou susceptibles d'induire en erreur	Avertissement + Déclassement de la denrée	Déclassement de la denrée + suspension d'habilitation

Référence du point à contrôler dans le cahier des charges	Manquements correspondants	1er constat	Réurrence(*)
Obligations déclaratives et de tenue de registre			
9.3.	Absence de système d'autocontrôle conduisant à l'impossibilité d'évaluer les pratiques du restaurant	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
9.3.	Absence de système d'autocontrôle qui n'empêche pas l'évaluation des pratiques du restaurant	Avertissement	suspension d'habilitation
DISPOSITIONS APPLICABLES en certification "QUANTITE PRODUITS" (catégorie 3)			
5.2	Utilisation d'additifs / auxiliaires technologiques / arômes non autorisés	Avertissement	Suspension d'habilitation
7	Défaut d'information de l'OC en cas de recours à la flexibilité	-	Avertissement
DISPOSITIONS APPLICABLES en certification "PLATS et MENUS" (réputées respectées pour les opérateurs en certification "quantité produits" catégorie 3)			
Plats			
6.1	Absence de garanties relatives à la non-présence d'OGM (et obtenus à partir d'OGM ou par des OGM)	Avertissement +Suspension d'utilisation	Suspension partielle de certificat (sur le plat concerné)

Référence du point à contrôler dans le cahier des charges	Manquements correspondants	1er constat	Réurrence(*)
6.1	Absence de garanties relatives au l'absence de traitement par rayonnement ionisant des ingrédients/denrées mises en œuvre	Avertissement +Suspension d'utilisation	Suspension partielle de certificat (sur le plat concerné)
6.1	Utilisation d'ingrédients non biologiques sans preuve de non disponibilité des ingrédients sous forme biologique	Avertissement + déclasserement de la denrée	Suspension partielle de certificat (sur le plat concerné)
6.1	Recours à des substances et techniques permettant de corriger des anomalies commises dans la transformation, ou susceptibles d'induire en erreur	Avertissement +Déclasserement du plat	Suspension partielle de certificat (sur le plat concerné)
6.2	Plat n'étant pas constitué principalement à partir d'ingrédients d'origine agricole	Avertissement +Déclasserement du plat	Suspension partielle de certificat (sur le plat concerné)
6.2	Plat contenant moins de 95 % (en poids) d'ingrédients d'origine agricole biologique	Avertissement +Déclasserement du plat	Suspension partielle de certificat (sur le plat concerné)
6.2	Utilisation d'additifs / auxiliaires technologiques / arômes non autorisés	Avertissement +Déclasserement du plat	Suspension partielle de certificat (sur le plat concerné)
Menus			

Référence du point à contrôler dans le cahier des charges	Manquements correspondants	1er constat	Récurrence(*)
6 (intro)	Menu biologique n'étant pas constitué exclusivement de plats ou denrées biologiques (et boissons biologiques, le cas échéant)	Impossibilité de communiquer sur le caractère biologique du menu + Avertissement	Impossibilité de communiquer sur le caractère biologique du menu+ + suspension d'habilitation
<i>Obligations déclaratives et de tenue de registres</i>			
9.3	Fiches recettes / cartes et menus / doubles des enregistrements de caisse : défaut de tenue n'empêchant pas de manière significative l'évaluation des pratiques du restaurant	/	Avertissement
9.3	Fiches recettes / cartes et menus / doubles des enregistrements de caisse : défaut de tenue conduisant à l'impossibilité d'évaluer les pratiques du restaurant	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
9.3	Non-respect de la durée d'archivage des documents	/	Avertissement

(*) La notion de récurrence correspond à un manquement déjà notifié à un opérateur lors du contrôle externe précédent.

Important : de manière générale, un refus de contrôle ou d'accès à certains documents entraîne la suspension de l'habilitation du restaurant

3. MODALITES DE SUIVI DES STRUCTURES EN CHARGE DES CONTROLES INTERNES (chaînes de restaurant)

Cette rubrique ne concerne que les chaînes de restaurants au sein desquelles les recettes et procédures d'élaboration des denrées biologiques sont définies à un niveau central et s'imposent à chaque restaurant. Ces chaînes sont tenues de réaliser des contrôles internes au niveau des restaurants, dans la mesure où l'OC ne contrôle pas tous les restaurants de la chaîne chaque année.

La structure en charge des contrôles internes doit ainsi :

- formaliser ses procédures de contrôles internes,
- garantir la compétence des agents réalisant les contrôles internes,
- assurer la diffusion aux restaurants (et aux autres intervenants impliqués) de toutes les informations nécessaires au respect du cahier des charges,
- assurer la diffusion à l'organisme certificateur de toutes les informations nécessaires à la mise en œuvre de son plan de contrôle,
- réaliser les contrôles internes conformément aux modalités définies (fréquence et contenu des contrôles),
- assurer le suivi des manquements relevés dans le cadre des contrôles internes.

Le processus de certification de ce type de chaînes de restaurants (voir rubrique 2.1.2.) impose à l'organisme certificateur d'évaluer l'efficacité du système de contrôle interne, au travers des points suivants :

Points à évaluer	Manquements potentiels correspondants	Modalités de traitement des manquements
-------------------------	--	--

		1er constat	Récurrence
Procédure écrite décrivant le système de contrôle interne mis en œuvre au sein de la chaîne de restaurants	Insuffisance mineure dans la description du système de contrôle interne	-	Avertissement
	Insuffisance majeure dans la description du système de contrôle interne	Avertissement	Suspension de certificat
Moyens humains en charge des contrôles internes	Insuffisance mineure des moyens humains (en nombre et en compétence) au regard des actions à mener dans le cadre des contrôle internes	-	Avertissement
	Insuffisance majeure des moyens humains (en nombre et en compétence) au regard des actions à mener dans le cadre des contrôle internes	Avertissement	Suspension de certificat
	Absence de dispositions de maîtrise de l'absence de lien direct (hiérarchique, financier, personnel) entre contrôleur interne et restaurant contrôlé	-	Avertissement
Gestion des informations à transmettre à l'OC	Intégration dans le circuit AB de restaurants n'ayant pas été contrôlés et déclarés auprès de l'OC (avec rapport transmis à l'OC)	Refus d'habilitation du(des) restaurant(s) concerné(s)	Refus d'habilitation - Suspension de certificat
	Défaut d'information de l'OC relative à l'arrêt d'activité d'un restaurant (un délai de 10 jours est considéré comme acceptable)	-	Avertissement

	Insuffisances de l'analyse des causes et de l'étendue d'un manquement relevé par l'OC entraînant une SH (voire DL ou SPC).	Suspension de certificat	Retrait de certificat
Gestion des informations à transmettre aux restaurants	Défaut dans les instructions données aux restaurants en vue de respecter le cahier de charges AB	Avertissement	Suspension de certificat
Fréquence des contrôles internes	Non réalisation de contrôle(s) requis (en tenant compte des contrôles réalisés, au titre du rattrapage, au-delà de la période de référence imposée).	Avertissement	Suspension de certificat
	Contrôle(s) réalisé(s) au-delà de la période de référence imposée, sans justification.	-	Avertissement
Contenu des contrôles internes	Formulaire de contrôle incomplet ou imprécis au regard de la liste des points à contrôler.	-	Avertissement
	Rapport de contrôle erroné, incomplet ou imprécis (sur un point mineur)	-	Avertissement
	Rapport de contrôle erroné, incomplet ou imprécis (sur un point important)	Avertissement	Suspension de certificat
	Non respect d'une méthode de contrôle imposée.	Avertissement	Suspension de certificat
	Rapport de contrôle interne ayant été transmis à l'OC, et s'avérant erroné suite au contrôle du restaurant réalisé par l'OC (sur un point mineur)	-	Avertissement

	Rapport de contrôle interne ayant été transmis à l'OC, et s'avérant erroné suite au contrôle du restaurant réalisé par l'OC (sur un point grave)	Avertissement (+ demande d'analyse des causes et d'étendue)	Suspension de certificat
Suivi des manquements relevés dans le cadre des contrôles internes	Retard dans le suivi des manquements relevés dans le cadre des contrôles internes.	-	Avertissement
	Absence de suivi des manquements relevés dans le cadre des contrôles internes.	Avertissement	Suspension de certificat
	- Manquement constaté mais non notifié à l'opérateur. (si observations d'activité) - Libellé de manquement imprécis ou inapproprié.	Avertissement	Suspension de certificat
Point général	Refus de contrôle / accès aux documents	Suspension de certificat	Retrait de certificat

En outre, si les conclusions de l'audit de la structure en charge des contrôles internes ne donnent pas confiance dans la fiabilité de ces contrôles, l'organisme certificateur sera fondé à augmenter la taille de l'échantillon de restaurants qu'il contrôle directement chaque année.

La Directrice,

Marie GUITTARD