

Semaine bio - Certification d'une préparation culinaire



Tous les acteurs proposant **un repas, un atelier culinaire payant** doivent impérativement se faire certifier pour leur préparation auprès d'un organisme de contrôle.

Quelles activités sont concernées :

Tout ce qui va nécessiter une préparation ou transformation de produits biologiques en un produit proposé à consommer aux visiteurs.

Obligations des candidats :

Les repas et boissons proposés durant la Semaine bio doivent être 100% bio. Afin de pouvoir être repris dans le programme de la Semaine bio, vous devez être certifié.

La certification pour un évènement ponctuel est GRATUITE pour les acteurs bio déjà certifié pour une activité bio. Les autres devront payer 165€ pour la gestion administrative et les frais des contrôleurs.

Pour cela :

- Prendre contact avec un des trois organismes de contrôle (Certisys, Quality Partner, Tüv Nord Integra) avant la clôture des inscriptions.
- Celui-ci vous transmettra les documents à remplir dans lesquels vous devrez fournir :
 - Les informations sur l'établissement qui demande la certification
 - Les dates, heures et description de l'évènement
 - Les dates et heures de préparation des produits (si cela se fait dans un autre lieu ou à un autre moment que l'évènement)
 - La liste des ingrédients
 - La liste des fournisseurs

Que couvre la certification :

La certification atteste que votre repas, atelier culinaire payant... est entièrement composé de produits biologiques. La certification est prévue pour un évènement ponctuel et est donc liée à un lieu et une date précis repris sur le certificat.

Nous vous encourageons, si cela vous intéresse, lors de votre contact avec l'organisme de contrôle à demander les renseignements sur la certification en restauration.