

Certification bio

de l'Horeca et des collectivités

Le Bio, pourquoi?

Le bio, c'est tout simplement des aliments produits de la manière la plus naturelle possible. A tous les stades, le bio est synonyme de respect : de l'agriculteur, de l'environnement et de notre santé.

5 raisons de choisir bio



Le vrai goût des choses

Des légumes de pleine terre, des animaux élevés à l'extérieur, du pain levé longuement, les produits bio séduisent par leur qualité et leur authenticité.



Le + pour la santé

Les techniques agricoles utilisées en bio sont tirées de la sagesse ancestrale : travail du sol, plantes résistantes aux maladies, respect des rythmes naturels, ...
Le résultat : des aliments riches en nombreux nutriments (vitamines, minéraux, anti-oxydants, ...).



Des champs vivants

La biodiversité et les nappes phréatiques sont préservées grâce aux méthodes douces employées : engrais verts, lutte biologique, rotation variée des cultures, ...



Le respect des animaux

L'éleveur bio choisit des races adaptées au climat de sa région pour réduire le recours à la médication. Les animaux ont le temps de grandir et de l'espace en suffisance.



Les garanties du bio

La filière bio est contrôlée à chaque étape par des organismes de contrôle indépendants agréés par les autorités.



Biogarantie®, un pas d'avance
www.biogarantie.be



Biogarantie®, un pas d'avance
www.biogarantie.be

Le règlement européen

Ne s'autoproclame pas bio qui veut. L'utilisation du terme « bio » ou « biologique » est légalisée. Cela signifie que pour vendre un produit bio, le fabricant doit respecter un règlement européen strict et détaillé qui couvre toutes les étapes de l'élaboration du produit. De la production à la ferme jusqu'à la vente en magasin en passant par la transformation, la distribution et l'importation, la filière bio est contrôlée.

Cas particulier de l'Horeca et des collectivités

L'Horeca et les collectivités constituent un cas particulier : ils bénéficient d'une protection dont le contenu peut varier d'un pays à l'autre ou d'une région à l'autre. Dans le cas de la Belgique par exemple, des normes officielles existent en Wallonie et à Bruxelles, il s'agit du cahier des charges Biogarantie® qui a été reconnu par les autorités régionales. En Flandre en revanche, les normes Biogarantie® n'ont pas fait l'objet d'une reconnaissance officielle, ce cahier des charges y est donc un outil privé utilisé sur base volontaire.

Biogarantie®

Biogarantie® est le label par excellence des entreprises bio belges. Biogarantie®, visible dans les restaurants et les cantines, vous garantit que vous consommez du bio. Cinq systèmes de certification coexistent :

- ENTREPRISE 100 %
- PRÉPARATION/PLAT BIO
- PRODUITS ACHETÉ BIO
- POURCENTAGE BIO
- EVÈNEMENT PONCTUEL BIO

Le label Biogarantie® est délivré uniquement après vérification par un organisme de contrôle indépendant agréé par le ministère.

