



Une histoire de confiance
A matter of trust



Produits Biologiques et restauration scolaire

Une certification sous accréditation pour préserver la santé

La réglementation en lien avec les produits issus du mode de production biologique ou couverts par des labels publics vient d'être renforcée avec la loi pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (dite EGalim).

Dans ce contexte, une certification sous accréditation est essentielle.



QUELLES SONT LES OBLIGATIONS À RESPECTER ?

D'ici 2022, la loi EGalim imposera notamment aux restaurants collectifs, dont les cantines scolaires, de servir des repas comprenant au moins 50 % de produits issus de l'agriculture biologique ou tenant compte de la préservation de l'environnement. L'agriculture biologique est gérée par l'INAO. La liste des entreprises et produits certifiés est disponible auprès de l'AgenceBio : <http://annuaire.agencebio.org>

COMMENT S'ASSURER DE LA CONFORMITÉ DES PRODUITS BIO ?

Les producteurs doivent respecter des règles de production strictes décrites dans un règlement européen. Tous les types d'activités (production, transformation, distribution, importation...) et tous les types de productions (végétales, animales, produits transformés à usage alimentaire) sont concernés.

Pour commercialiser des produits issus de l'agriculture biologique, tout opérateur (producteur, préparateur, distributeur ou importateur) doit avoir été contrôlé par un organisme certificateur accrédité. Cet organisme délivre ensuite un certificat pour les produits jugés conformes au regard des résultats des contrôles annuels.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les contrôles annuels (approfondis et inopinés) portent, en application de la réglementation européenne et française, sur l'ensemble du système de production. Des prélèvements pour analyse peuvent être effectués afin de vérifier la non utilisation de produits interdits (pesticides, OGM...).

COMMENT VÉRIFIER QUE LE PRODUCTEUR BÉNÉFICIE D'UNE CERTIFICATION SOUS ACCRÉDITATION ?



Vous pouvez lui demander le certificat prouvant qu'il bénéficie d'une certification de la part d'un organisme accrédité, et chercher la marque d'accréditation ci-contre, qui figure sur ce certificat, accompagnée d'un numéro d'accréditation.

Vous pouvez vérifier directement sur www.cofrac.fr que le numéro d'accréditation mentionné sur le certificat est effectivement celui d'un organisme accrédité pour certifier le mode de production biologique.

LE COFRAC ET L'ACCRÉDITATION, KÉSAKO ?

Délivrée en France par le Comité français d'accréditation (Cofrac), l'accréditation reconnaît et atteste les compétences et l'impartialité des organismes de contrôle (laboratoires, organismes de certification ou d'inspection) dans tous les domaines. Elle est comparable à un processus d'audit, qui intervient comme un second niveau de contrôle. Chaque accréditation a une portée spécifique, c'est-à-dire un périmètre défini en fonction du secteur et/ou de l'environnement normatif de l'organisme accrédité.

Créé en 1994, le Cofrac est une association privée à but non lucratif. En France, il est l'unique instance nationale désignée et reconnue par l'Etat pour délivrer des accréditations : une activité de puissance publique et d'intérêt général.

www.cofrac.fr

[linkedin.com/company/cofrac](https://www.linkedin.com/company/cofrac)

twitter.com/cofrac_officiel

[youtube.com/c/CofracFrance](https://www.youtube.com/c/CofracFrance)

