

FICHE N°2

AIDE A LA VERIFICATION DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL

Vous avez choisi d'être audité par Ecocert selon le référentiel Ecocert « En Cuisine » avec une option de vérification de votre approvisionnement local. Voici quelques pistes pour vous aider en complément de l'annexe II et III du référentiel :

QU'EST CE QU'UN PRODUIT ALIMENTAIRE «LOCAL» ?



C'est un produit agricole végétal

- qui a poussé localement
- qui a été récolté localement



C'est un produit agricole animal

- élevé localement
- abattu localement



C'est un produit transformé principalement*

- produit localement
- préparé localement
- transformé localement
- conditionné localement

* plus de 50% du poids mis en œuvre



Zone locale : un produit local selon le référentiel Ecocert «En Cuisine» est un produit issu de la même région (anciennes régions) que le restaurant labellisé ou d'un département français (ou européen) limitrophe à cette région.

Cas particulier de l'Île De France : produit issu de la région Île De France ou d'une autre région limitrophe à celle-ci.

LES GARANTIES À APPORTER

Les garanties pour prouver l'origine locale des produits alimentaires devront être indiquées sur :

- ☐ la facture d'achat du produit
- ☐ et/ou l'étiquetage du produit (étiquette, fiche technique, bon de livraison)
- ☐ et/ou l'attestation de garantie de l'origine locale de la denrée par le fournisseur (attestation fournie par Ecocert)

Quand le fournisseur direct du restaurant est un intermédiaire (exemple distributeur), l'établissement pourra déléguer la surveillance de la garantie de l'origine locale des produits alimentaires à ce fournisseur.

Le restaurant s'engage à exiger de son fournisseur les garanties locales. Exemple :

- fruits et légumes : l'origine de la zone de récolte.
- viandes, produits laitiers, miel, oeufs : le département d'élevage des animaux (abattage et transformation le cas échéant).
- pêche : l'origine de la pêche.

Le fournisseur doit garantir l'origine locale du ou des ingrédients principaux de la recette. Exemple :

- pain à base de farine de blé : attestation qui garantit l'origine locale du blé (et du minotier).
- yaourt : attestation qui garantit l'origine locale du lait et de la transformation

LE CALCUL

- Le calcul réalisé est la part en valeur d'achat (HT) de produits alimentaires locaux (hors eau et boissons alcoolisées) sur le total des achats (HT) de produits alimentaires (hors eau et boissons alcoolisées).
- Aucun pourcentage minimum n'est requis.

A FAIRE

- **Tenir à jour la liste des fournisseurs** de produits locaux et des **garanties** de l'origine locale des produits alimentaires.
- Préciser si besoin l'obligation d'origine locale dans les contrats d'approvisionnement auprès des fournisseurs.

- **Bien préparer son audit et calculer son % :** Si des éléments sont manquants le jour de l'audit, un traitement supplémentaire de 75€ HT/h sera appliqué.

UN EXEMPLE POUR UN RESTAURANT DANS LE GERS

Le calcul : l'établissement achète 100 000€ (HT) de produits alimentaires dont 35 000€ de produits alimentaires locaux. Le restaurant a donc 35% de produits locaux.

L'audit Ecocert : le jour de l'audit Ecocert «En Cuisine», l'auditeur va vérifier le pourcentage «local» affiché par le restaurant au regard des garanties que celui-ci aura récupérées auprès de ses fournisseurs.



La zone : les 35% de denrées locales de ce restaurant sont produites dans la région Midi-Pyrénées et les départements limitrophes à cette région : Corrèze (19), Cantal (15), Lozère (48), Gard (30), Hérault (34), Aude (11), Pyrénées-Orientales (66), Pyrénées-Atlantiques (64), Landes (40), Lot et Garonne (47), Dordogne (24) ainsi que des produits espagnols limitrophes des départements des Hautes-Pyrénées (65) et d'Ariège (09).

LES OUTILS MIS À DISPOSITION

Si besoin, Ecocert peut fournir différents outils pour faciliter le calcul de l'approvisionnement local :



Fichier Excel
pour suivre les fournisseurs



Méthode de calcul
Pour calculer les %



Modèle de déclaration

À envoyer aux fournisseur