

## Tarification 2016 – Région Wallonne et Région Bruxelloise Contrôles du mode de production biologique

Ces tarifs s'entendent hors T.V.A. et couvrent les frais de contrôle et d'émission du certificat, les frais de déplacements et d'analyse, les frais de traitement des nouvelles recettes.  
Les prix annoncés s'entendent pour l'année civile (01/01/2016 au 31/12/2016).

### RESTAURATION COLLECTIVE – RESTAURANTS – CATERING

#### Cas 1 : Certification de l'entreprise dans sa globalité (Restaurants « bio »)

→ Certification de l'entreprise dans sa globalité pour la préparation de repas biologiques.

Condition : vous travaillez avec au minimum 95 % d'ingrédients biologiques

Intitulé	Détail	Tarif pour 1 site CA Total < 631 895€	Tarif pour 1 site CA Total > 631 895€
Restaurant Bio	Tarif pour le contrôle <i>par site</i>	554 €	811€

Remarques importantes :

Par tranches de 105.316 € de CA au-dessus de 1.053.158 € le montant de 811€ est majoré de 103 €

Par site de production supplémentaire, majoration de 173 €.

Pour les entreprises non commerciales, c'est la valeur totale des achats qui sera prise en compte au lieu du chiffre d'affaire

## Cas 2 : Certification d'un plat ou d'une préparation sur base de la fréquence de préparation

→ Tarification basée sur la fréquence de préparation d'un plat ou d'une préparation biologique et sur le chiffre d'affaire total des plats préparés (bio et non bio)

Fréquence	Détail	CA < 315 947 €	315 947 € < CA < 631 895 €	CA > 631 895 €
≤ 1 x / moins	Tarif pour le contrôle	332 €	554 €	811€
> 1 x par mois	Tarif pour le contrôle	554 €	811€	1217€
> 1 x par semaine (max. 2 par jour)	Tarif pour le contrôle	811€	1217€	1661 €

**Cas 3 : Certification par ingrédient/produit biologique acheté**

→ Tarification basée sur l'achat d'un nombre d'ingrédient/produit biologique pendant une période déterminée et sur le chiffre d'affaire total des plats préparées (bio et non bio)

<b>Intitulé</b>	<b>Détail</b>	<b>CA &lt; 315 947 €</b>	<b>315 947 € &lt; CA &lt; 631 895 €</b>	<b>CA &gt; 631 895 €</b>
< 10 ingrédients	Tarif pour le contrôle	332 €	554 €	811€
≥ 10 ingrédients ≤30	Tarif pour le contrôle	554 €	811€	1217€
> 30 ingrédients (max 50)	Tarif pour le contrôle	811€	1217€	1661 €

### Cas 4 : Certification sur base du pourcentage d'achat bio

→ Tarification basée sur le pourcentage d'achat d'ingrédients biologiques sur base annuelle par rapport au chiffre d'affaire total des ingrédients et sur le chiffre d'affaire total des plats préparées (bio et non bio)

Intitulé	Détail	CA < 315 947 €	315 947 € < CA < 631 895 €	CA > 631 895 €
Pourcentage d'achat 15%-30%	Tarif pour le contrôle	332 €	554 €	811€
30% < pourcentage d'achat < 70%	Tarif pour le contrôle	554 €	811€	1217€
Pourcentage d'achat > 70% (max 95%)	Tarif pour le contrôle	811€	1217€	1661 €

Remarques importantes :

En cas de combinaison de 2 ou plusieurs systèmes repris ci-dessus (cas 2, 3 et 4), le tarif le plus élevé sera d'application.

Quand le maximum est atteint, passage en certification entreprise/restaurant 100% bio

Pour les entreprises non commerciales, c'est la valeur totale des achats qui sera prise en compte au lieu du chiffre d'affaire

Si le CA dépassé 631 895 €, le tarif sera majoré de 52,46 € par tranche de 105 316 € au dessus de 1 474 422 € et jusqu'à 21 063 171 €

Par tranches de 105.316€ de CA au-dessus de 21 063 171 €, le tarif sera majoré de 31,88 €

Par site de production supplémentaire, majoration de 173 €.

### Cas 5 : Certification d'un événement ponctuel

→ Tarification basée sur le pourcentage d'achat d'ingrédients biologiques sur base annuelle par rapport au chiffre d'affaire total des ingrédients et sur le chiffre d'affaire total des plats préparés (bio et non bio)

Intitulé	Détail	CA vente < 15 798 €	CA vente > 15 798 €
1 plat/préparation bio par événement pour une durée déterminée	Tarif pour le contrôle	165 €	En fonction de la situation sur base des tarifs des cas 1 à 4

## Cas 6 : Certification des systèmes intégrés

On entend par système de restauration intégrée tout groupement d'opérateurs-restaurateurs opérant sous la même enseigne et/ou le même n° de TVA et dont les activités sont rationalisées par un certain nombre d'éléments communs aux opérateurs; à savoir au minimum et en tout état de cause une liste précise, finie et commune de matières premières, de fournisseurs associés et de produits finis; les membres du groupement ne disposant ni de l'autonomie ni de l'autorisation de déroger au cadre défini par ladite liste. La totalité des sites est soumis au plan de contrôle.

Les redevances annuelles dues par les systèmes de restauration intégrés est fixé dans le tarif « entreprises de préparation »

!! Logo Biogarantie®: Si vous désirez adhérer à la charte Biogarantie® et obtenir le label bio privé vous devez vous affilier à Unitrab et payer des Royalties pour l'usage de la marque Biogarantie®.

Dans ce cas veuillez contacter le propriétaire du cahier des charges [info@probila-unitrab.be](mailto:info@probila-unitrab.be) ou le 081/390.825

Remarques :

Le montant des redevances pour une année est calculé en 2 temps.

Début d'année (janvier) la redevance de base sera facturée. Ensuite, un décompte sera effectué sur base du chiffre d'affaire annuel communiqué à Quality Partner.

Pour ce qui concerne les contrôles renforcés, les tarifs suivants sont d'application

Extra	Contrôles Renforcés sur place (hors frais d'analyses éventuels) – minimum 2h	/heure	95
	Contrôles Renforcés au bureau (hors frais d'analyses éventuels) - minimum 1h	/heure	63

