



Tarification 2021 – 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 (01/01/2021 au 31/12/2021).

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 <660 341€	Tarif pour 1 site CA Total >660 341€
Restaurant Bio	Tarif pour le contrôle <i>par site</i>	601,1 €	880,9 €

Remarques importantes :

Par tranches de 105.935 € de CA au-dessus de 1.059.356 € le montant de 880,9 € est majoré de 113,36 €

Par site de production supplémentaire, majoration de 185,12 €.

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 < 330 170 €	330 170 € < CA < 660 341 €	CA > 660 341 €
≤ 1 x / moins	Tarif pour le contrôle	360,9€	601,1 €	880,9 €
> 1 x par mois	Tarif pour le contrôle	601,1 €	880,9 €	1321,8 €
> 1 x par semaine (max. 2 par jour)	Tarif pour le contrôle	880,9 €	1321,8 €	1805,4 €



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)

Intitulé	Détail	CA < 330 170 €	330 170 € < CA < 660 341 €	CA > 660 341 €
< 10 ingrédients	Tarif pour le contrôle	360,9€	601,1 €	880,9 €
≥ 10 ingrédients ≤ 30	Tarif pour le contrôle	601,12 €	880,9 €	1321,8 €
> 30 ingrédients (max 50)	Tarif pour le contrôle	880,9 €	1321,8 €	1805,4 €



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 < 330 170 €	330 170 € < CA < 660 341 €	CA > 660 341 €
Pourcentage d'achat 15%-30%	Tarif pour le contrôle	360,9€	601,1 €	880,9 €
30% < pourcentage d'achat < 70%	Tarif pour le contrôle	601,12 €	880,9 €	1321,8 €
Pourcentage d'achat > 70% (max 95%)	Tarif pour le contrôle	880,9 €	1321,8 €	1805,4 €

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 dépasse 1 557 293 €, le tarif sera majoré de 56,2 € par tranche de 110 056 € au dessus de 1 557 293 € et jusqu'à 22 077 370 €



Par tranches de 105.316€ de CA au-dessus de 22 077 370 €, le tarif sera majoré de 34,32 €

Par site de production supplémentaire, majoration de 185,1€.

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 préparées (bio et non bio)

Intitulé	Détail	CA vente < 15 891 €	CA vente > 15 891 €
1 plat/préparation bio par événement pour une durée déterminée	Tarif pour le contrôle	178,9 €	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



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 Inscert 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	92,56
	Contrôles Renforcés au bureau (hors frais d'analyses éventuels) - minimum 1h	/heure	61,36