

"Mon projet BIO"

Transformation



1. la BIO : un mode de production durable

Pas d'utilisation de produits chimiques de synthèse

Pas d'OGM

Amélioration de la fertilité du sol

Bien être animal

Préservation de la biodiversité

Traçabilité des produits

Transformateur : Ingrédients et techniques de transformations encadrés par une réglementation européenne

L'agriculture biologique est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal.

L'agriculture biologique exclut l'usage des OGM et limite le recours aux intrants, en privilégiant l'emploi de ressources naturelles et renouvelables dans le cadre de systèmes agricoles organisés à l'échelle locale, et interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse.

Tout au long de la filière, les opérateurs engagés dans le mode de production et de transformation biologique respectent un cahier des charges rigoureux. L'agriculture biologique offre ainsi aux consommateurs des produits sains et de qualité, respectueux des Hommes et de l'environnement.

Un signe officiel de qualité exigeant et rigoureusement contrôlé:

- L'agriculture biologique est encadrée par le règlement de l'Union Européenne **RUE n°2018/848** qui s'applique à partir du 1er janvier 2022 (qui remplace le règlement CE n°834/2007). Ce règlement de base est complété par différents actes secondaires et règlements d'exécution.
<https://www.agencebio.org/profil/pages-communes/les-textes-reglementaires/>
- Tous les maillons de la filière sont **contrôlés par des organismes certificateurs indépendants** (agriculteurs, préparateurs, façonniers, distributeurs, grossistes, importateurs et exportateurs)

2. Transformer en bio

2.1 les grands principes :

La transformation biologique est fondée sur :

- l'utilisation d'ingrédients biologiques,
- un emploi restreint d'additifs et auxiliaires de fabrication,
- et le recours à des procédés respectueux de l'écosystème et non-polluants.



Ce que prévoit le règlement bio (RUE n°2018/848)

- Utilisation de matières premières agricoles biologiques uniquement sauf dérogation (5%)
- Interdiction des OGM
- Restriction des additifs et auxiliaires technologiques
- Mesures de séparation si mixité
- Interdiction d'utilisation de traitements ionisants et irradiants.
- Interdiction d'utilisation de nanomatériaux manufacturés

Les pratiques associées

Des matières premières moins transformées.

Des recettes beaucoup plus simples.

Utilisation de moins d'additifs.

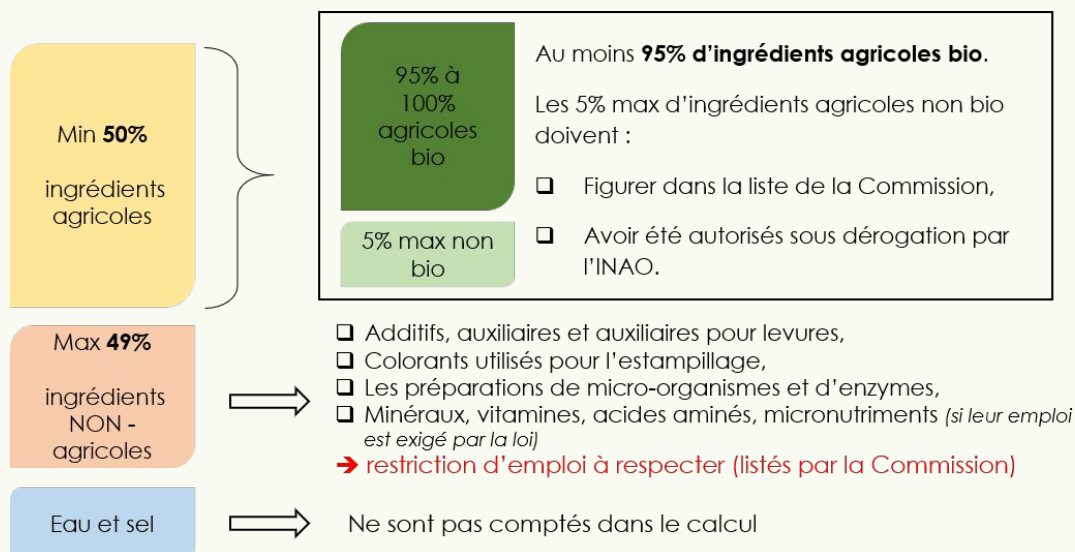
Des additifs principalement d'origine naturelle.

Des procédures encadrant le système bio : nettoyage, traçabilité...

Source : Ecocert (2021)

2.2 Composition d'un produit alimentaire certifiable bio :

Pour être certifiable en bio, un produit alimentaire doit être destiné à l'alimentation humaine et composé au minimum de 50 % d'ingrédients d'origine agricole. (NB : l'eau et le sel ne sont pas pris en considération dans ce calcul). Ensuite les ingrédients d'origine agricole doivent être bio. Il existe une tolérance pour 5 % maximum d'ingrédients agricoles non bio, à condition que ceux ci figurent dans la liste des ingrédients non bio autorisés ou fassent l'objet d'une dérogation de l'INAO.



Source : Ecocert (2021) 2

2.3 Les principales nouveautés du règlement bio n° 2018/848 pour la transformation

Le Sel entre dans le champ d'application du règlement bio. Cela signifie que le sel pourra désormais être certifié bio. Les règles de production du sel bio ne sont pas encore connues (règlement d'exécution à venir en 2022). Notons qu'il ne devient pas obligatoire d'utiliser du sel bio dans les produits bio. Le sel reste un ingrédient non agricole et il continuera à ne pas être comptabilisé dans les calculs des ingrédients.

Les arômes sont désormais comptabilisés comme des ingrédients d'origine agricole, ils doivent donc désormais être Bio ou bien respecter la limite des 5 % d'ingrédients non bio. Seuls les "arômes naturels de XX" sont autorisés.

Les "**Produits et substances autorisés destinés à être utilisés dans la production de denrées alimentaires biologiques transformées**" sont détaillés dans l'annexe V du Règlement d'exécution (UE) 2021/1165 :

- Les informations relatives aux additifs et auxiliaires technologiques autorisés et leurs usages figurent dans l'annexe V - **PARTIE A : Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques autorisés.**
- La liste des ingrédients non bio autorisés (< 5 %) figurent dans l'annexe V - **PARTIE B : Ingrédients agricoles non biologiques autorisés.** Cette liste est désormais restreinte à 7 ingrédients : Algue arame (*Eisenia bicyclis*) ; Algue hijiki (*Hizikia fusiforme*) ; Écorce du Pau d'Arco («lapacho») pour les mélanges de thé et kombucha ; Boyaux (à partir de matières premières naturelles d'origine animale ou végétale); Gélatine (issue d'autres sources que porcine) ; Minéraux du lait en poudre/liquide ; Poissons sauvages et animaux aquatiques sauvages, non transformés ainsi que les produits qui en sont dérivés (uniquement provenant de pêcheries qui ont été certifiées durables et uniquement lorsqu'ils ne sont pas disponibles en aquaculture biologique).

NB : L'actuelle annexe IX du Règlement (CE) n°889/2008 sera applicable jusqu'au 31/12/2023.

Nouvelles modalités de gestion des dérogations pour les ingrédients non bio

Les demandes de dérogation pour l'utilisation temporaire d'ingrédients non bio seront désormais toutes **gérées par l'INAO**. Le nouveau règlement impacte surtout la durée d'autorisation : une dérogation sera **valable 6 mois, renouvelable 2 fois** (au lieu de 12 mois renouvelable 3 fois).

La procédure évolue également avec le **passage à une procédure collective** : une demande de dérogation déposée sera valable pour tous les opérateurs.

Une liste des ingrédients en cours d'autorisation est consultable sur le site de l'INAO : Cliquez [ici](#).

Les demandes de dérogation peuvent dorénavant être déposées en ligne sur le site <https://sve.derogationbio.inao.gouv.fr>. (avec les codes de connexion de la notification).

Pour les produits de nettoyage et désinfection, une liste est attendue (annexe IV du RUE 2021/1165). Elle ne sera opérationnelle qu'à partir de 2024.

Deux nouveaux procédés sont désormais interdits en bio :

Deux procédés rejoignent l'ionisation, parmi les procédés clairement interdits en bio.

- Les nanomatériaux : tout produit contenant des « nanomatériaux manufacturés ou consistant en de tels nanomatériaux » ne pourra être certifié bio.
- Les résines échangeuses d'ions et adsorbantes seront interdites, sauf pour la production de moût concentré rectifié et pour les aliments pour bébés.

Liens vers les textes complets :

Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et abrogeant le règlement (CE) no 834/2007 : <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2018/848/oj?locale=fr>

Règlement d'exécution (UE) 2021/1165 de la Commission du 15 juillet 2021 autorisant l'utilisation de certains produits et substances dans la production biologique et établissant la liste de ces produits et substances : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX:32021R1165>

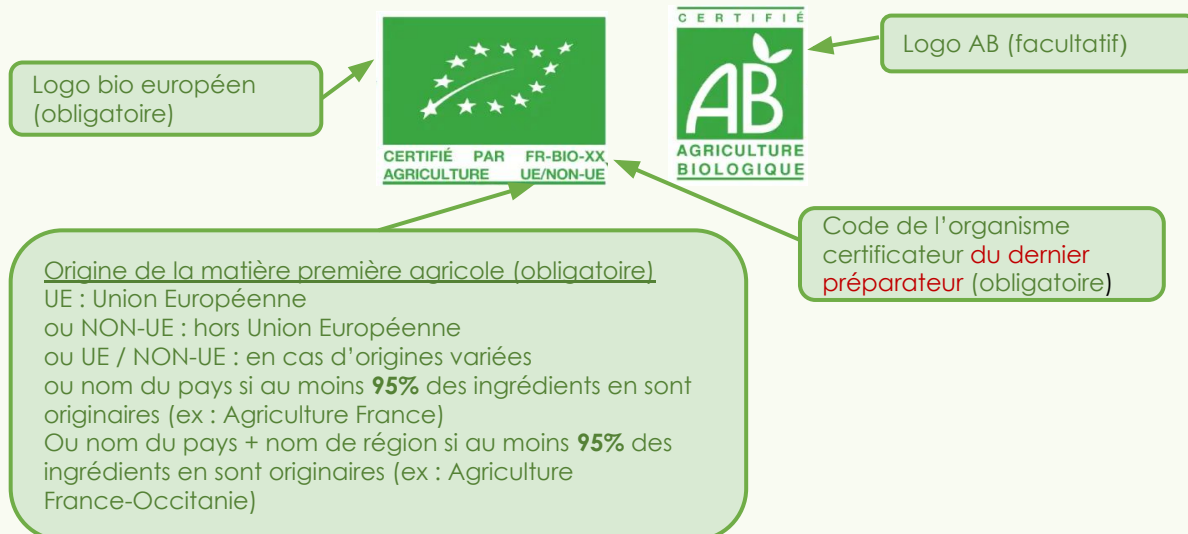
3. Règles d'étiquetage et logo

Mentions obligatoires sur l'étiquette :

- ° Dénomination du produit
- ° Liste des ingrédients avec indication des ingrédients bio
- ° Coordonnées et raison sociale du responsable produit
- ° Logo bio européen

Les deux logos ci-dessous permettent d'identifier des produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés.

Le logo Bio européen (eurofeuille) est obligatoire. Le logo AB est facultatif, mais il est très connu des consommateurs français et donc très souvent utilisé.



Logo utilisé uniquement pour l'étiquetage des produits certifiés



Logo à des fins de communication (flyer, site web ...)
(sans la mention "certifié")

La marque AB est propriété du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Les conditions d'usage de cette marque sont contrôlées par l'Agence bio :

<https://www.agencebio.org/vos-outils/utiliser-les-logos/>

Attention : Vos étiquettes doivent être validées par votre organisme certificateur avant utilisation.

4. Certification et contrôle

4.1 Les étapes pour se faire certifier :

- 1** Demander des devis auprès des organismes certificateurs.
les devis peuvent varier, il faut tenir compte : de l'accueil, de la réactivité de l'organisme certificateur,... (cf Liste des organismes à la fin de ce document)
- 2** S'engager auprès d'un organisme certificateur et réaliser le 1er audit de certification.
- 3** Notifier mon activité auprès de l'Agence Bio
*La notification doit être réalisée dans les 15 jours qui suivent l'engagement.
Pour la notification initiale, se rendre sur le site : notification.agencebio.org*



Ensuite l'entreprise sera soumise à un contrôle annuel obligatoire ainsi qu'à des contrôles inopinés.

Si le contrôle est conforme, il vous sera délivré un certificat stipulant les produits certifiés en agriculture biologique.

Les produits certifiés bio peuvent être étiquetés bio et vendus en faisant mention à la certification bio.

4.2 Bien préparer son audit de contrôle bio :

Mixité Bio et conventionnel :

Il est possible de produire des produits bio et conventionnels dans une même unité de fabrication. Mais cela nécessite des mesures strictes de séparation dans l'espace et / ou dans le temps et une traçabilité parfaite : Les opérations sur les produits biologiques doivent être effectuées après nettoyage complet du matériel, par séries complètes séparées physiquement ou dans le temps, d'opérations similaires concernant des produits conventionnels.

NB : Si le nettoyage et/ou la vidange du matériel ne peut être complète, prévoir le déclassement en non bio des premiers produits fabriqués. Un enregistrement des quantités déclassées vous sera demandé.

Le contrôle bio porte sur l'ensemble du système de production :

Il est à la fois un contrôle documentaire (comptabilité, traçabilité, documents techniques et qualité) et un contrôle de terrain (visite des locaux, ateliers de transformation et des stockages aux différentes étapes).

Points de contrôle	Documents à fournir
Descriptif de l'activité bio	liste des produits et des process à certifier, notification Agence Bio, lieux de fabrication/stockage si plusieurs lieux différents.
Comptabilité matière et monétaire	Système de traçabilité (lots bio), Récapitulatif des achats et des ventes, inventaire des stocks, factures d'achat ...
Emballage et transport	Etiquettes et bons de livraison
Lieux de stockage	Procédures de stockage, traçabilité, lutte contre les nuisibles
Garantie d'achats	Liste fournisseurs directs, certificats bio des fournisseurs, fiches technique des additifs, des auxiliaires et les contrôles à la réception
Garantie de la conformité de la formulation	Recettes, fiches de mise en œuvre, plan d'analyse, réclamations clients
Garantie de la conformité des process	Diagramme de fabrication, procédures de la qualité bio, enregistrement nettoyage... certification du façonnier.
Communication	Brochures, tarifs, libellés sur les factures de vente et communication sur le site internet
Produits et ingrédients	Des échantillons peuvent être prélevés pour analyse afin de s'assurer de leur conformité.



L'auditeur réalise un rapport d'audit qui est transmis au chargé de certification.

Un certificat est délivré à l'opérateur lorsque le contrôle est conforme. C'est ce certificat qui permet de vendre ses produits en bio.

Contacts des Organismes de certification

ECOCERT FRANCE

BP 47
32 600 L'ISLE JOURDAIN
Tél : 05 62 07 34 24
Fax : 05 62 07 11 67
contact@ecocert.com
www.ecocert.com

CERTIPAQ BIO S.A.S

56, rue Roger Salengro
85013 LA ROCHE SUR
YON
Tél : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 05 27 11
bio@certipaq.com
www.certipaqbio.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION

9 Cours du Triangle
92937 Paris La Défense
Tél : 01 41 97 00 74
Fax : 01 41 97 08 32
bio@fr.bureauveritas.com
<https://www.bureauveritas.com/>

CERTISUD

70, avenue Louis
Sallenave
64 000 PAU
Tél : 05.59.02.35.52
Fax : 05.59.84.23.06
bio@certisud.fr
www.certisud.fr

CERTIS

Immeuble le Millepertuis
Les Landes d'Apigné
35 650 LE RHEU
tél : 02.99.60.82.82
Fax : 02.99.60.83.83
certis@certis.com.fr
www.certis.com.fr

ALPES CONTRÔLES

3 bis, impasse des Prairies
74940 ANNECY-LE-VIEUX
Tél : 04.50.64.99.56
Fax : 04.50.64.06 02
certification@alpes-contrôles.fr
www.alpes-contrôles.fr
www.certification-bio.fr

QUALISUD

BP 82 256
31 322
CASTANET-TOLOSAN
Cédex
Tél : 05.62.88.13.90
Fax : 05.62.88.13.91
bio@qualisud.fr
www.qualisud.fr

CONTROL UNION FRANCE

16 rue Pierre Brossolette
76600 LE HAVRE
Tél : 02.35.42.77.22
Fax : 02.35.43.42.71
certificationfrance@controlunion.com
www.control-union.fr

OCACIA

118, rue de la Croix
nivert
75 015 PARIS
Tél : 01 56 56 60 50
Fax : 01 56 56 60 51
ocacia@ocacia.fr
www.ocacia.fr

AFNOR CERTIFICATION

11 rue Francis de Pressensé
93571 LA PLAINE SAINT DENIS
CEDEX
Tél : 01 41 62 80 11
certification-ab@afnor.org
<https://certification.afnor.org>

EUROFINS HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Rue Pierre Adolphe Bobierre
Site de la Géraudière
44300 NANTES
Tél : 02 51 83 21 00
biocertification@eurofins.com
www.eurofins.fr

TERRAE

1 Boulevard Charles
Baltet
10000 TROYES
Tél : 03 25 72 67 23
contact@terrae-certifications.fr
www.terrae-certifications.fr

● Lien utiles :

Site de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité):

<https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Agriculture-Biologique>

Site de l'agence Bio : <https://www.agencebio.org/>

● Plus d'informations sur la bio en Occitanie :

Amélie BERGER, coordinatrice d'OCEBIO

Tél : 04 67 06 23 72

Portable : 06 49 77 25 77

Mail : amelie.berger@ocebio.fr / <https://www.ocebio.fr/>



Document réalisé par Ocebio
Avec le soutien de la DRAAF et de la Région Occitanie

Crédit photo : MIN Montpellier, Adobe Stock IBO.

