

Septembre 2012

Boulangerie

1. QU'EST-CE QUE LA BIO ?

L'agriculture biologique est un modèle d'agriculture durable, respectueuse des hommes et de l'environnement, permettant une alimentation saine et de qualité. L'agriculture biologique est une agriculture équilibrée, plus autonome et non polluante.

Les grands principes de l'agriculture biologique

L'Agriculture Biologique repose sur les principes suivants :

- Interdiction d'utiliser les produits chimiques de synthèse (méthodes de protection basées sur la prévention).
- Interdiction d'utiliser des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés)
- Maintien et développement de la fertilité naturelle et de l'activité biologique du sol.
- Respect des besoins et du bien-être des animaux au sein des élevages.
- Respect des équilibres naturels et gestion de la biodiversité en faveur d'un agro-écosystème diversifié.

Elle est fondée sur des méthodes de culture visant au maintien de la fertilité des sols, de la biodiversité (rotation des cultures, utilisation de variétés locales) et au recyclage des matières organiques naturelles.

Pour l'élevage, elle fait appel aux médecines douces et au respect du bien être animal. Les animaux sont élevés en plein air et nourris avec des aliments bio.

Un signe de qualité exigeant et rigoureusement contrôlé

- L'engagement des agriculteurs en bio est volontaire et s'accompagne du respect d'un cahier des charges rigoureux et de contrôles réguliers.
- Tout au long de la filière, du producteur au distributeur, en passant par les transformateurs, stockeurs et importateurs, les pratiques des opérateurs biologiques sont régulièrement contrôlés par des organismes certificateurs indépendants agréés par l'Etat, offrant ainsi au consommateur des produits de qualité certifiée.

ZOOM SUR..

LE PAIN AU LEVAIN

Le levain est une pâte de farine de blé et/ou de seigle, d'eau, pouvant contenir du sel, soumise à une fermentation naturelle acidifiante dont la fonction est d'assurer la levée de la pâte. Malgré son utilisation parfois jugée plus délicate (l'utilisation du levain implique une pousse plus longue et plus lente), les boulangers bio font souvent le choix de travailler avec des levains naturels qu'ils produisent eux-mêmes car le cela présente plusieurs avantages :

- Le pain au levain possède un goût acidulé caractéristique, apprécié des consommateurs bio.
- Le pain au levain rassit moins vite qu'un pain ordinaire, il se conserve mieux.
- Le levain, en élevant l'acidité de la pâte, permet de rendre disponibles et assimilables les minéraux contenus dans le blé complet et semi-complet. (Fanny Leenhardt, 2005).
- Il semble également que l'activité du levain sur les gliadines pourrait contribuer à réduire les risques d'allergie au gluten (DiCagno et al, 2004).

ZOOM SUR..



L'INTÉRÊT DES VARIÉTÉS DE PAYS

- Les blés issus de variétés de pays présentent des qualités nutritionnelles importantes grâce à des teneurs élevées en vitamines, minéraux, oligoéléments et antioxydants (caroténoïdes). Elles contiennent également plus de protéines (régulièrement plus de 14% de protéines).
- Ces variétés sont également recherchées par les boulangers pour leur goût.
- Le gluten des variétés de pays serait reconnu par de nombreux acteurs pour être plus digeste par les personnes souffrant de la maladie cœliaque. Cependant la recherche scientifique sur le sujet n'a pas apporté une réponse claire et définitive sur le sujet.
- Ce qui est avéré en revanche, c'est leur parfaite adaptation aux sols et aux climats de notre région (variétés Touzelles, Barbu du Roussillon...). Malgré de faibles rendements, elles permettent de valoriser des terroirs secs, pauvres, comme des friches viticoles, et continuent de faire vivre de petites entités agricoles.

” **MON** PROJET BIO ”

Boulangérie

2. DEVENIR BOULANGER BIO

Le principe de base de la boulangerie bio est avant tout le travail de matières premières biologiques. La fabrication du pain et des pâtisseries se fait ensuite avec des méthodes les plus naturelles possibles :

- Le levain naturel à base de farine biologique est souvent préféré à la levure de boulangerie.
- Les arômes doivent être naturels.
- Quant aux additifs et auxiliaires habituellement utilisés dans la boulangerie, ils sont pour certains seulement autorisés en agriculture biologique. (Voir 3)
- Les OGM et dérivés d'OGM, ainsi que les traitements ionisants, sont strictement interdits.

Remarque : Il n'est pas obligatoire d'être 100% bio ! Développer une gamme bio en parallèle de la gamme conventionnelle est tout à fait envisageable, au sein d'un même fournil. Cette démarche est expliquée dans le paragraphe 3.

La région Languedoc Roussillon offre, grâce à ses meuniers, des farines issues de nombreuses variétés de blé modernes ou de pays, de petit épeautre, de seigle ou de triticale, écrasées par des cylindres ou par des meules de pierres.

La boulangerie bio développe toute une panoplie de pains et de pâtisseries. De nombreuses graines, noix, farine de châtaigne bio peuvent enrichir les pains. Le goût, l'aspect nutritionnel, la santé sont importants pour les boulangers et boulangères bio. Par leur travail et au travers de l'agriculture biologique, ils valorisent nos terroirs.



3. LA RÉGLEMENTATION

Réglementation générale sur l'agriculture biologique

Les transformateurs engagés en agriculture biologique sont tenus de respecter la réglementation européenne BIO, modifiée depuis le 1^{er} janvier 2009 et constituée du :

- Règlement cadre du Conseil CEE n°834/2007 pour la production biologique et l'étiquetage des produits bio. Il fixe les règles générales,
- Règlement d'application de la Commission CEE n°889/2008 qui précise les dispositions détaillées pour les opérateurs (production, transformation, étiquetage, contrôle),
- Règlement d'application CEE n° 1235/2008 sur l'importation des pays tiers.



Le règlement européen de l'AB s'applique aux produits agricoles suivants :

- Produits agricoles vivants ou non transformés,
- Produits agricoles transformés destinés à l'alimentation humaine
- Aliments pour animaux
- Matériel de reproduction végétative et semences utilisés aux fins de culture.

Le règlement européen de l'AB est disponible sur les sites de l'Agence Bio (www.agencebio.org) et du Ministère de l'agriculture (<http://agriculture.gouv.fr/reglementation>).

Synthèse de la réglementation pour la boulangerie bio

Utiliser des matières premières biologiques et des ingrédients autorisés : les matières premières agricoles non biologiques autorisées ne doivent pas dépasser plus de 5% de la composition totale du produit (l'eau et le sel ne sont pas pris en considération) : (cf. annexe IX du règlement européen).

Farine : le meunier doit fournir une farine certifiée issue d'agriculture biologique. Le boulanger doit s'assurer à chaque livraison que la mention « agriculture biologique » et la référence à l'organisme de contrôle figurent sur les bons de livraison, les factures et les sacs de farine.

Sel : le sel ne doit pas comporter d'additifs. Le sel généralement utilisé est le sel marin non raffiné. Il est recommandé un sel anti-agglomérant par la réglementation AB. La filière Raspailou® (décrite partie 5) utilise du sel d'Aigues Mortes.

Eau : l'eau du réseau est autorisée et doit être potable. Il faudra toutefois fournir une analyse (disponible à l'agence de distribution ou à la mairie) datant de moins d'un an.

Levure : la réglementation européenne autorise l'utilisation de levures pour la boulangerie. *Saccharomyces cerevisiae* est essentiellement utilisée. Elles doivent être garanties non-OGM (souches et supports de culture) et non ionisées.

NB : A partir du 1^{er} janvier 2014, les levures et produits à base de levure seront considérés comme ingrédients d'origine agricole et devront donc être certifiés bio.

Levain : il doit être réalisé avec de la farine biologique. S'il y a utilisation de levain liquide, déshydraté acheté, il devra être certifié bio.

Autres ingrédients autorisés : ils doivent être conformes à la réglementation AB et donc appartenir à des listes autorisées bien précises : (annexes VIII et IX du règlement européen).

Cela concerne les additifs alimentaires (acide ascorbique E 300, acide lactique E 270, arômes...) et les auxiliaires (l'huile utilisée dans les peseuses, le graissage des plaques ou des moules doit être certifiée non-OGM).

En cas de mixité, séparation des produits bio des autres produits.

Il faut prendre les mesures nécessaires pour assurer l'identification des lots et éviter tout mélange ou échange avec des produits non biologiques.

Le boulanger effectue les opérations par série complète et veille à ce qu'elles soient séparées physiquement ou dans le temps avec celles concernant les produits non biologiques. Les boulangers commencent généralement leur journée par le pain bio. Les opérations sont effectuées uniquement après un nettoyage adéquat des installations de production avec des produits autorisés (annexe VII du règlement européen).

Il faut stocker les produits biologiques en les séparant, physiquement (conservation dans leurs emballages d'origine et/ou dans des lieux distincts) ou dans le temps, des produits non biologiques. Leur identification doit être précise. Une pancarte "farines bio" permettra leur identification. Le levain sera conservé dans un bac portant la mention "bio".

Garantir la traçabilité des produits

Elle repose en grande partie sur la comptabilité matière. Un cahier de fabrication doit être établi afin de noter les achats de farine en temps réel, les stocks de matières premières une fois par mois, les quantités de pains cuits ainsi que les quantités de pains invendus chaque jour.

Tout ingrédient d'origine non agricole doit être accompagné de sa fiche technique et de l'attestation non OGM. Vous devez garantir l'absence d'OGM et d'irradiation.

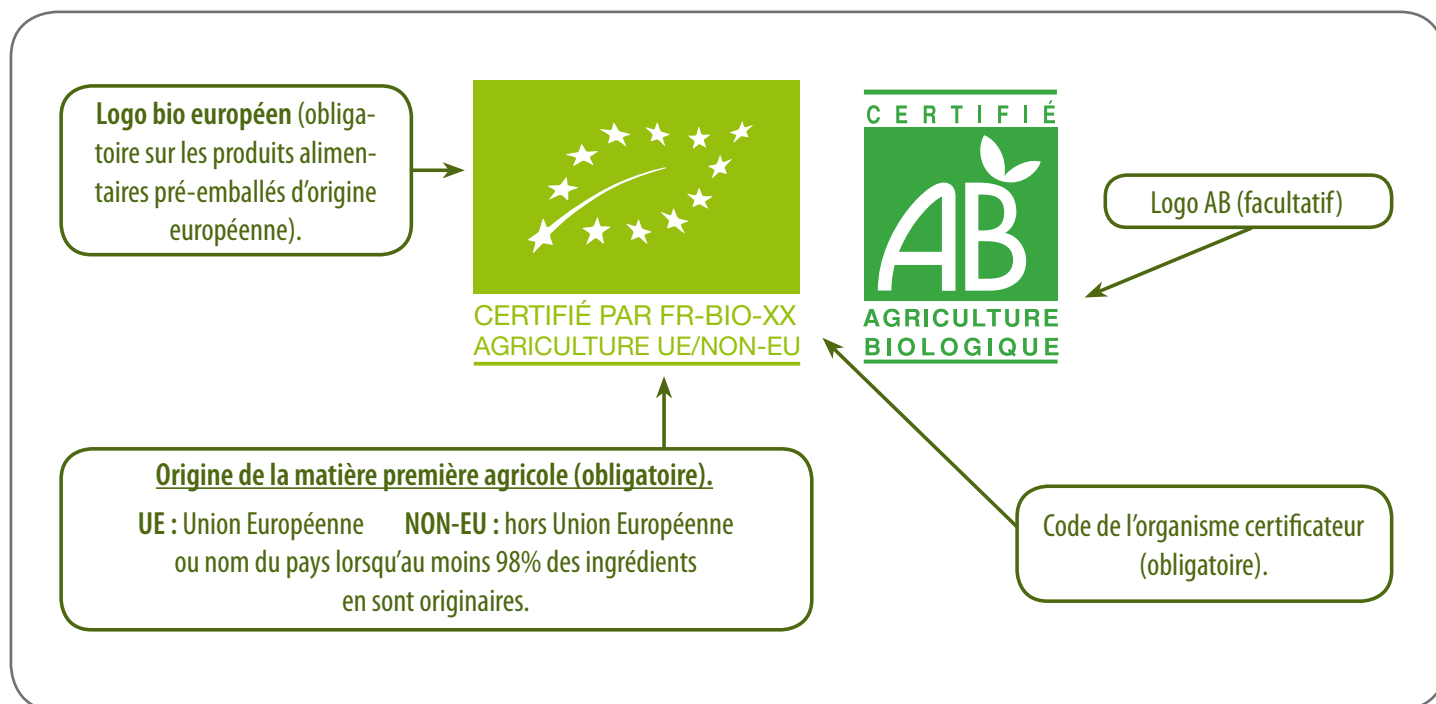
Les recettes (liste de l'ensemble des ingrédients utilisés ainsi que leurs quantités) sont indispensables à la certification bio.

Une comptabilité rigoureuse doit être tenue permettant de retracer l'origine, la nature, la quantité, la destination des produits agricoles bio transformés ou stockés, des ingrédients utilisés, des additifs et auxiliaires de fabrication utilisés. Les fiches de fabrication et les procédures de nettoyage doivent être tenues à jour.



Logo et étiquetage

Les étiquettes des produits contenant au moins 95 % d'ingrédients agricoles bio doivent obligatoirement contenir les mentions suivantes « Produit Biologique » ou « Biologique » ou « Bio ». L'utilisation des logo Bio européen et AB est réglementée.



Peuvent être mentionnés le nom et le logo de l'organisme de contrôle.

Pour en savoir plus : Guide d'étiquetage de l'agence bio : <http://www.agencebio.org/upload/guide-etiquetage-bio-juin09.pdf>



4. CONTRÔLE ET CERTIFICATION

Pour assurer le respect des principes de l'AB, les produits biologiques suivent une démarche de certification auprès d'un organisme accrédité. Cette certification implique des contrôles des produits et des process et vise à protéger le consommateur.

Documents indispensables à la certification bio des produits

- Les recettes : elles listent l'ensemble des ingrédients utilisés d'origine agricole et non agricole ainsi que les quantités utilisées.
- Les fiches techniques : tout ingrédient d'origine non agricole doit être accompagné de sa fiche technique et de l'attestation non OGM : additifs alimentaires, auxiliaires technologiques, arômes, sel, préparation de micro-organismes et d'enzymes, minéraux, oligo-éléments et vitamines
- La potabilité de l'eau utilisée comme ingrédient ou auxiliaire doit pouvoir être démontrée.
- Les étiquettes et emballages de produits finis : Les étiquettes et emballages destinés aux consommateurs finaux doivent être soumis à l'organisme de contrôle pour validation avant tirage pour les nouveaux produits.

Vos obligations en matière de documents comptables

- 1 - La liste ainsi que les certificats et licences de vos fournisseurs d'ingrédients agricoles biologiques
- 2 - Les attestations de façonnage ou lettres de conformités de vos façonniers
- 3 - Les originaux des autorisations d'importation de Pays Tiers
- 4 - Les factures d'achat et les bons de livraison avec les garanties bio (certificats des produits bio utilisés)

Les organismes de contrôle

La certification doit être réalisée par un Organisme de Contrôle accrédité par l'Etat (voir liste ci-dessous).

Organisation du contrôle

Les contrôles sont obligatoires. Ils se font 2 fois par an (un premier sur rendez vous, un second inopiné). Si plusieurs sites, les autres lieux de production et de vente se font contrôler généralement 1 fois par an. Le total des marchés se fait contrôler une fois / an (exemple : si 3 marchés, ils se feront tous contrôler en 3 ans).

Coût de la certification

Le coût de la certification est variable. Il varie en fonction du nombre de références (farines et/ou pains) : pain au lin, pain complet, pain au seigle... Le coût est variable selon les organismes certificateurs. Il est généralement compris entre 300 et 500 € pour une boulangerie artisanale. Pour les paysans-boulangers ayant peu de références (activité minoritaire), la certification de l'activité de boulangerie bio peut être incluse dans le coût de certification de l'exploitation (sans augmentation) car il s'agit d'une extension d'activité.

La notification

La notification est une déclaration obligatoire qui se fait auprès de l'Agence Bio. La notification sert à se faire référencer officiellement en tant qu'opérateur bio. Cela permet aussi de figurer sur l'annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique de l'Agence Bio.

- **Demander formulaires types « transformateurs et/ou importateurs et/ou distributeurs en agriculture biologique » auprès de : Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique**
9 rue Lavoisier - 93100 MONTREUIL SOUS BOIS
Tél. : 01 48 70 48 42 - Fax : 01 48 70 48 45 - notification@agencebio.org

Tout changement dans l'activité nécessitera une mise à jour auprès de l'Agence Bio.

AGROCERT

4, rue Albert Gary
47200 Marmande
Tél. : 05 53 20 93 04
Fax : 05 53 20 92 41
www.agrocert.fr

CERTIPAQ

44 rue de la Quintinie
75015 Paris
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
www.certipaq.com

CERTISUD

70 avenue Louis Sallenave
64000 Pau
Tél. : 05 59 02 35 52
Fax : 05 59 84 23 06
certisud@wanadoo.fr

ECOCERT

BP 47 - 32600 L'Isle Jourdain
Tél. : 05 62 07 34 24
Fax : 05 62 07 11 67
www.ecocert.fr

BUREAU VERITAS

Immeuble le Guillaumet
60 av du Général de Gaulle
94046 La Défense cedex
Tél. : 01 41 97 00 74
Fax : 01 41 97 08 32
www.qualite-france.com

SGS ICS

191 avenue Aristide Briand
94237 Cachan Cedex
Tél. : 01 41 24 89 51
Fax : 01 41 24 89 96
www.fr.sgs.com

CERTIS

3, rue des Orchidées
Immeuble le Millepertuis
Les Landes d'Apigné
35650 LE RHEU
Tél. : 02 99 60 82 82
Fax : 02 99 60 83 83
certis@certis.com.fr
www.certis.com.fr

BUREAU ALPES CONTROLES

PAE Les Galisins
3, impasse des Prairies
74940 ANNECY-LE-VIEUX
Tél. : 04 50 64 06 75
Fax : 04 50 64 06 02
certification@alpes-controles.fr
www.alpes-controles.fr

QUALISUD

15, avenue de l'Océan
40500 SAINT SEVER
Tél. : 05 58 06 15 21
Fax : 05 58 75 13 36
contact@qualisud.fr
www.qualisud.fr

5. FAIRE DU PAIN BIO EN LANGUEDOC ROUSSILLON

Dans la région Languedoc Roussillon, deux minoteries produisent de la farine bio : En Lozère, la Minoterie de Colagne et à Montpellier, le Moulin de Sauret.

Plusieurs paysans-meuniers vendent aussi en direct de la farine provenant de céréales de leur production.

Certains moulins conventionnels ont une activité de revente de farine bio (étiquetée et emballée).

Enfin les paysans et les boulangers peuvent faire faire de la farine à façon chez un meunier conventionnel (sous contrôle de leur propre certification, en respectant la réglementation en vigueur).



Deux filières de valorisation des blés bio régionaux existent dans la région Languedoc-Roussillon. Ces deux filières produisent des farines bio locales de qualité et soutiennent l'économie locale. Elles utilisent en partie des variétés de céréales de pays et s'approvisionnent en blés produits à 100% en Languedoc-Roussillon.



■ la filière pain bio «Raspailou®», pilotée par la Fédération de la Boulangerie Languedoc-Roussillon, avec le Moulin de Sauret. (pour plus d'info, contacter la FRBA, Catherine Garcia : union-boulangers30@wanadoo.fr).



■ et la filière «Flor de Pèira®», pour la farine de meule bio, en cours de développement (pour plus d'info, contacter le BioCivam 11, Sébastien BRU : biocivam.11@orange.fr).

Le prix des farines bio dépend beaucoup du volume acheté dans l'année, du type et de la qualité de farine, du type de farine et de sa livraison.



**Pour toute information complémentaire sur votre projet,
des fournisseurs potentiels, les filières, le marché,
ou l'agriculture biologique en Languedoc-Roussillon,
vous pouvez contacter votre association interprofessionnelle :**



Sud & Bio

Tél. 04 67 06 23 48

Courriel : contact@sud-et-bio.com

Vos référents boulangerie bio :



Biocivam de l'Aude

Sébastien BRU

Tél. 04 68 11 79 38 - Courriel : biocivam.11@orange.fr



Civambio du Gard

Grégoire BOUCHEZ

Tél. 06 29 35 81 59 - Courriel : g.bouchez@biogard.fr



**Fédération Régionale de la Boulangerie
Artisanale Pour le Raspailou®**

Catherine Garcia

Tél. : 04 66 38 86 38 - Courriel : union-boulangers30@wanadoo.fr

Fiche réalisée par Sébastien BRU, Biocivam de l'Aude - Septembre 2012



Sud & Bio

Maison des agriculteurs B - Mas de Saporta - CS 50023 - 34 875 LATTES cedex
contact@sud-et-bio.com - Tél. 04 67 06 23 48

www.sud-et-bio.com