

Septembre 2012

Transformation

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 officiel 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.

2. TRANSFORMER EN BIO

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.

Un produit biologique est donc élaboré :

- Avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique
- Avec des procédés de transformation respectueux de l'environnement et de la qualité des aliments

2.1) Avec des ingrédients bio

- Un produit bio contient toujours au moins 95 % de matières premières agricoles biologiques. Une grande partie des produits proposés à la vente sont 100 % bio. Certaines matières premières agricoles non disponibles en bio peuvent être autorisées, mais elles ne peuvent en aucun cas dépasser 5 % de la composition finale du produit. Ces matières premières agricoles non bio autorisées par la réglementation européenne figurent obligatoirement sur une liste positive. Il s'agit de matières premières non disponibles en bio, telles que les noix de cola.
- Par ailleurs, la filière biologique limite au maximum l'emploi des additifs, et les remplace par des ingrédients naturels et/ou des pratiques alternatives. Une quarantaine seulement d'additifs est autorisé en bio. Il s'agit bien souvent de produits naturels (arômes ou colorants naturels) ou de vitamines (comme la vitamine C), l'agar agar, ou encore la gomme arabique. Les seuls additifs autorisés figurent dans "Liste des additifs et auxiliaires technologiques autorisés dans l'annexe VIII A et B du RCE 889/2008".
- L'Agriculture Biologique est aussi le seul signe officiel de qualité qui proscribit l'utilisation d'OGM et de produits élaborés à partir d'OGM.



EXEMPLE SUR LES BISCUITS



- **Biscuit vanille conventionnel** : céréales 45 % (farine de blé et de seigle), sucre, matière grasse végétale non hydrogénée et hydrogénée, sirop de glucose, lactose et protéines de lait, poudre à lever : carbonate acide d'ammonium, carbonate acide de sodium, diphosphate disodique, lait entier et écrémé, sel, arôme naturel vanille, arôme vanilline, antioxygène : acide citrique, émulsifiant : lécithine de soja.
- **Sablé vanille bio** : farine de blé complet*, farine de blé*, sucre brut de canne*, huile de palme non hydrogénée*, sirop de blé*, poudre à lever : carbonate acide de sodium, sel de mer, vanille Bourbon en poudre*. (*ingrédients issus de l'agriculture biologique).

2.2) Avec des procédés de transformation respectueux de l'environnement et de la qualité des aliments

- Les modes de préparation utilisés en agriculture biologique sont basés sur des procédés physiques et mécaniques. Ils préservent au maximum le goût et les qualités nutritionnelles naturellement présents dans la matière première (vitamines, minéraux...).
- La conservation en général est assurée par des procédés physiques comme la stérilisation ou le stockage à des températures ne permettant pas le développement d'insectes ou de champignons afin de ne pas utiliser d'insecticides ou de fongicides.
- Seuls les auxiliaires qui s'avèrent indispensables à la préparation de certains produits sont autorisés en bio. Il s'agit essentiellement de composés naturels tels que des huiles végétales ou la cire d'abeille (agents de graissage, lubrifiants). Sont interdits les agents anti-moussants, agents décolorants, rétenteurs d'eau, agents de charge ...
- Le recours à l'ionisation est interdit en bio, ce procédé est, dans le cas de la conservation des herbes aromatiques et épices, remplacé par une injection de vapeur d'eau suivie d'un séchage par le vide.

Pour en savoir plus : « PRODUITS BIO – Guide pratique pour la transformation » - ACTIA 2011.

3. LA RÉGLEMENTATION

Cadre réglementaire général sur l'alimentation

L'Annexe II du Règlement CE n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires régit les dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire (locaux de préparation et de stockage, transport, déchets alimentaires, alimentation en eau).

Ils doivent mettre en place, appliquer et maintenir une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP (identifier les points critiques et établir des auto-contrôles).

S'il s'agit de produits d'origine animale, l'arrêté ministériel JORF du 08/08/2006 détaille la procédure d'agrément et les dispositions particulières suivant le type de produit.

Pour plus de précisions, contacter votre **Direction Départementale de la Protection des Populations** ou la **DIRECCTE** (Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence de la Consommation et du Travail et de l'Emploi - 3 place rue Paul Bec - 34961 MONTPELLIER Cedex - Tél. 04 30 63 06 30 - Contact denrées alimentaires : Mme Trani).

Des bulletins de veille réglementaire sont réalisés par l'Atelier Technologique Agroalimentaire de Florac et sont disponibles sur www.eplealozere.fr

Réglementation générale sur l'agriculture biologique

Les transformateurs engagés en agriculture biologique sont tenus de respecter la réglementation européenne BIO, modifiée depuis le 1er 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
- Aliment 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 bio pour les produits transformés

Les chapitres 3 et 4 du règlement européen CE 889/2008 régissent les règles applicables à la production de denrées alimentaires transformées en agriculture biologique.

Important : Pour qu'un produit soit bio, il ne peut contenir au maximum que 5 % d'ingrédients d'origine agricole non bios à condition que ces ingrédients soient listés dans l'annexe IX du RCE 889/2008 (il s'agit uniquement d'ingrédients non disponibles en bio). + Liste des additifs et auxiliaires technologiques autorisés dans l'annexe VIII A et B du RCE 889/2008.

EXIGENCES À CHAQUE ÉTAPE DU SCHÉMA DE VIE DU PRODUIT

1) Origine des matières premières et réception

Les matières premières doivent être garanties issues de l'Agriculture Biologique, et réceptionnées dans des conteneurs ou emballages fermés de manière à empêcher la substitution de leur contenu.

2) Stockage des produits

Les produits biologiques doivent être nettement séparés des autres produits et doivent faire l'objet d'une attention particulière afin d'éviter toute contamination accidentelle par des métaux lourds, résidus de pesticides, OGM...

3) Fabrication

S'il y a mixité bio/non bio dans l'atelier de transformation, les opérations de fabrication des produits biologiques doivent être effectuées après nettoyage complet du matériel, séparées physiquement ou dans le temps. Les opérations de nettoyage doivent être enregistrées.

L'opérateur doit décrire le procédé de transformation : schéma de production, liste du matériel, procédure de fonctionnement.

4) Transport du produit

Les produits biologiques doivent être transportés dans des emballages fermés munis d'un étiquetage et/ou documents d'accompagnement comportant les mentions d'étiquetage.

5) Précautions d'hygiène

Utilisation d'un système HACCP

6) Qualité de l'eau

Tenir à disposition de l'organisme de contrôle des résultats d'analyses bactériologiques et physico-chimiques de l'eau utilisée. (Les critères de qualité de l'eau destinée à la consommation humaine sont définis par l'arrêté du 11/01/2007).

7) Réclamations clients

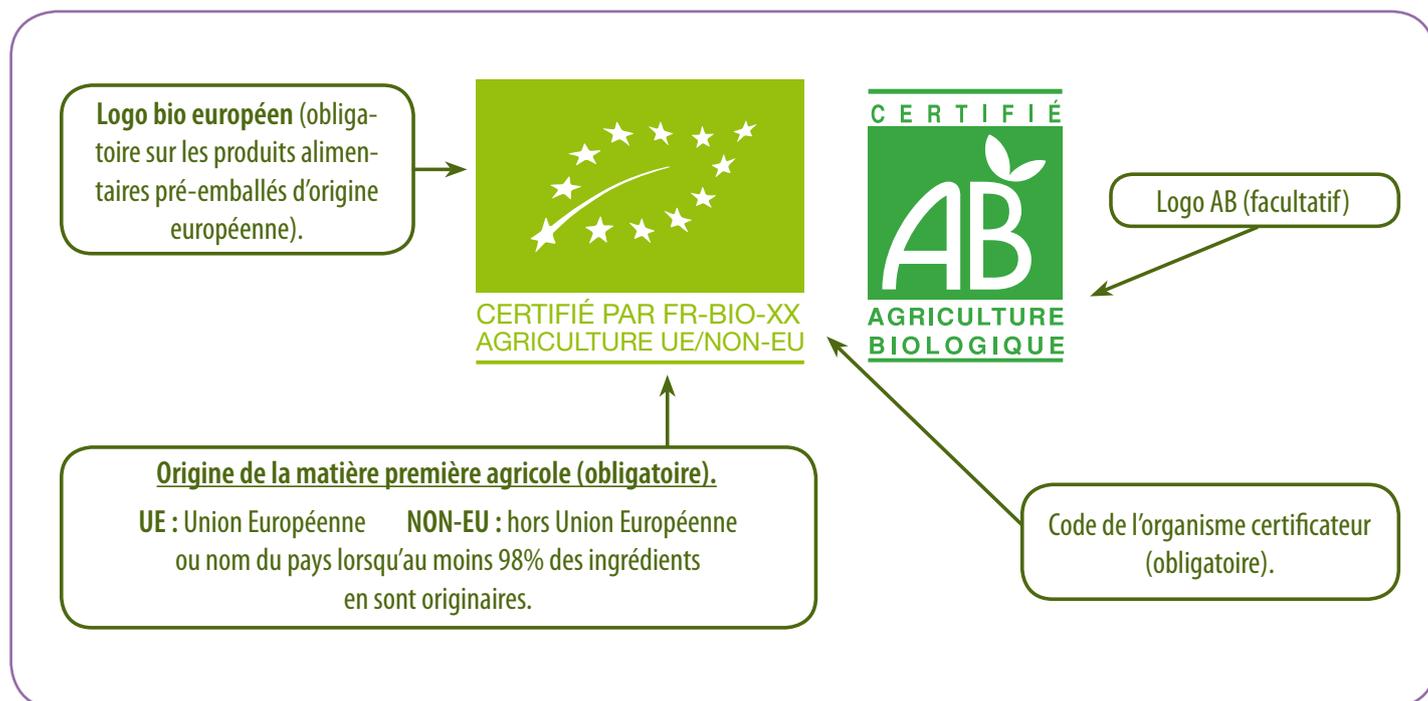
Avoir un système d'enregistrement et de traitement des réclamations clients.





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.

Les règles minimales en matière de contrôle

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)

4. CONTRÔLE ET CERTIFICATION (suite)

Les organismes de contrôle

La certification doit être réalisée par un Organisme de contrôle accrédité par l'Etat (voir liste ci-dessous). Cette certification est payante, à la charge de l'opérateur qui souhaite se faire certifié bio. Il est conseillé de demander plusieurs devis.

■ Liste des organismes certificateurs accrédités en France :

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

■ Contacts transformation

ECOCERT France SAS

Isabelle BARRAU
Tél. : 05 62 07 34 22 - isabelle.barrau@ecocert.fr
Karine BUTTIGIEG
Tél. : 05 62 07 66 16 - karine.buttigieg@ecocert.fr

BUREAU VERITAS

Martine CATHELIN
Tél. : 02 99 23 30 80 - martine.catheline@fr.bureauveritas.com

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 - www.agencebio.org

Attention ! Pensez à joindre une copie de votre attestation d'engagement de l'organisme de contrôle. Tout changement dans l'activité nécessitera une mise à jour auprès de l'Agence Bio.





**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 / Fax 04 67 06 23 49

Courriel : contact@sud-et-bio.com

Fiche technique réalisée par : Alenka MAS, CIVAM BIO des Pyrénées Orientales



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 - Fax 04 67 06 23 49

www.sud-et-bio.com