

TPE : COMMENT TRANSFORMER DES PRODUITS BIO

Rédaction / Contact : Cyril BERTRAND, CRITT Agroalimentaire PACA (cyril.bertrand@critt-iaa-paca.com)

Source principale : Ouvrage collectif «Guide ACTIA de la transformation des produits biologiques », Rédacteurs : CRITT Agroalimentaires PACA et Poitou Charente.

Avertissement : Ce document est un résumé non exhaustif de la réglementation et des démarches liées aux produits Bio.

Introduction

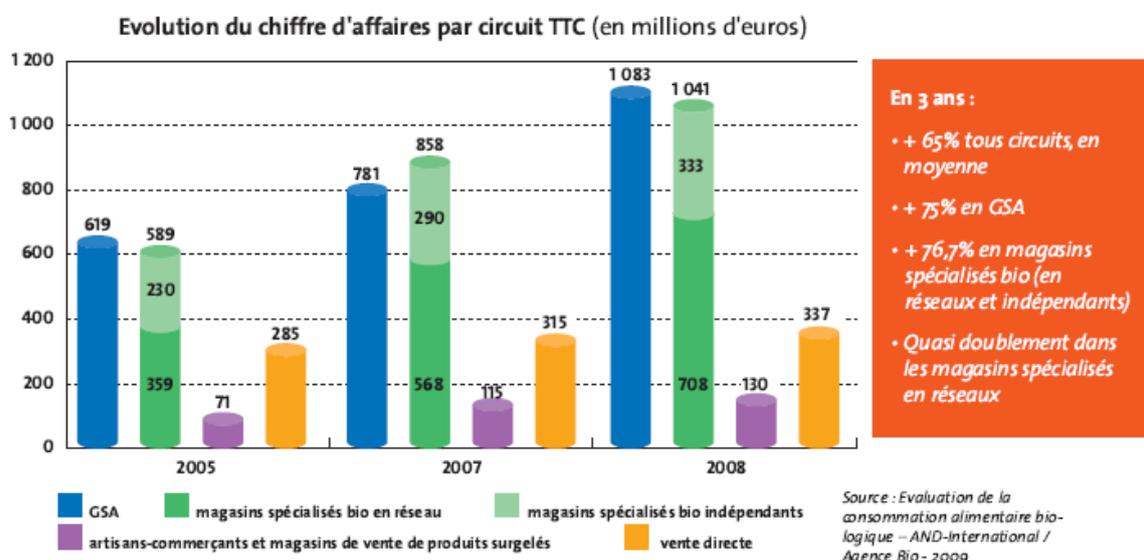
« La production biologique est un système global de gestion agricole et de production alimentaire respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard de produits obtenus grâce à des substances et à des procédés naturels. »

L'agriculture biologique constitue, en France, l'un des 5 signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine gérés par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Toutes les activités d'agriculture biologique (production agricole, transformation, négoce et distribution) et toute utilisation du terme « Bio » sont soumises au strict respect d'un cahier des charges commun aux 27 états membres de l'Union Européenne.

Produire Bio oui... mais pour qui ?

Le marché des produits Bio est actuellement en plein essor, avec une accélération depuis deux ans. Ce marché représentait 2,6 milliards d'euros en 2008, en croissance de 25% sur l'année.



Un peu de réglementation

Les règles de la Bio sont définies au niveau européen par les règlements :

- (CE) n°834/2007 du Conseil : Objectifs et principes de l'agriculture biologique ;
- **(CE) n°889/2008 de la Commission**
- **Et leurs différents règlements d'application** (CE) n°1235/2008 (Régime d'importation des produits Bio), (CE) n°1254/2008 (Modalités d'utilisation des levures), (CE) n°710/2009 (Aquaculture et algues), (CE) n°271/2010 (utilisation du logo)...

Se faire certifier et s'organiser pour produire Bio...

Etapes de la certification :

Le respect des règlements énoncés ci-dessus est contrôlé par des organismes certificateurs agréés par l'INAO. Etape de la démarche de certification :

- S'informer sur les règles, principes et pratiques bio,
- Contacter un OC pour se faire certifier suite à une proposition de devis,
- S'engager auprès de l'OC (contrat) et Notifier son activité auprès de l'Agence Bio,
- Accueillir l'audit d'évaluation pour obtenir son ou ses certificats puis commercialiser les produits.

La traçabilité – Gestion matière

Afin de garantir la traçabilité et de justifier l'équilibre entre les entrées de matières premières et les sorties de produits finis, il est nécessaire d'établir une comptabilité matière et monétaire. Il convient donc de noter sur une fiche d'enregistrement :

- les achats de matières premières bio (en temps réel)
- les stocks de matières premières et produits finis (1 fois par mois)
- les quantités de produits bio fabriqués et vendus chaque jour
- les quantités de produits bio déclassés en conventionnels ou freintes.



Les documents justificatifs : liste des fournisseurs, certificats et factures des matières premières, factures clients, enregistrements... doivent être aisément consultables par les auditeurs. Il est recommandé de les regrouper dans un classeur « Bio » à part.

L'approvisionnement en matières premières :

La principale difficulté rencontrée par les transformateurs de produits bio reste à l'heure actuelle l'approvisionnement en matières premières. Plusieurs stratégies sont envisageables :

- Partenariat avec les fournisseurs actuels que l'on peut « pousser » vers une gamme bio,
- Partenariat nouveau avec des grossistes spécialisés en Bio,
- Partenariat éventuellement nouveau avec la profession agricole pour s'approvisionner au plus proche de la source.



De plus, pour vous aider dans vos recherches de matières premières et de produits alimentaires intermédiaires (PAI), il existe certains annuaires (par exemple celui de l'Agence Bio) et guides d'achats auxquels vous pouvez vous référer. La participation à des salons bio peut également permettre de trouver des fournisseurs.

Importation



Pour importer des produits biologiques d'un pays européen ou d'un pays reconnu à réglementation équivalente seuls deux documents sont à acquérir : un certificat de contrôle et une facture d'achat et document d'accompagnement prouvant la nature biologique et l'origine des produits.

Si l'importation provient d'un pays tiers absent de la liste de la Commission, il est nécessaire de réaliser au préalable une demande d'importation auprès du Ministère de

l'Agriculture (DGPAAT).

Mais qu'est ce qu'un produit bio, et comment le mettre au point ?

Définition du produit « bio »

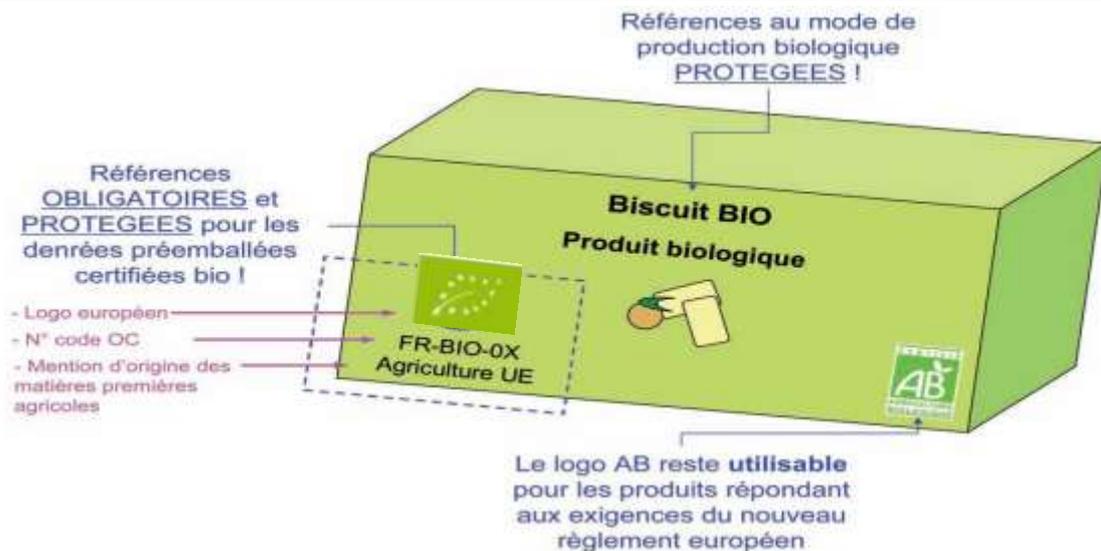
Pour avoir droit au logo et à l'utilisation de la dénomination « Bio », le produit doit être composé (en poids) d'au moins 95 % d'ingrédients agricoles d'origine biologique (hors eau et sel). Les 5% d'ingrédients restants sont soit inscrits à l'annexe IX du RCE 889/2008, soit non disponibles en bio mais ayant reçu une autorisation délivrée par l'autorité compétente.

Les produits composés de moins de 95% peuvent être certifiés : dans ce cas, les ingrédients bio peuvent être mentionnés dans la liste des ingrédients, mais ni le logo ni la mention « Bio » dans la dénomination du produit ne peuvent être utilisés.

Mise au point des recettes

L'utilisation d'additifs doit être réduite, et limitée aux auxiliaires et additifs listés en annexe VIII du règlement 889/2008. Aucune matière première ne doit contenir d'OGM ni être ionisée. De plus, il est interdit d'utiliser le même ingrédient en bio et non bio.

Étiquetage (Exemple d'étiquetage d'un produit contenant plus de 95% d'ingrédient bio)



Transformer dans les règles de l'art !

Le stockage et process

Les matières premières, produits en cours de fabrication (stock intermédiaire) et produits finis bio doivent être stockés séparément des produits conventionnels. Cela peut être dans la même salle, mais les emplacements doivent être clairement délimités. Les emballages doivent porter un étiquetage bien identifiable avec le nom du produit (mentionnant bien qu'il est bio), le n° de l'organisme certificateur. Il est conseillé d'utiliser des codes couleurs d'étiquettes.

Le point fondamental est de bien séparer, soit dans le temps soit dans l'espace les productions Bio et conventionnelles pour éviter les contaminations. Le cahier des charges bio est relativement souple sur les process autorisés. Sont proscrits les traitements ionisants et chimiques (solvants d'extraction par exemple). Les procédés doivent être biologiques (fermentations...), mécanique (pétrissage, etc...) ou physique (chauffage etc...).

Le nettoyage

Le nettoyage doit garantir avant tout la qualité sanitaire des produits. Celui-ci doit également garantir la non contamination des produits Bio par des « résidus » de produits conventionnels. Il faut donc effectuer un nettoyage avant chaque production Bio.

Il est donc suggéré de fabriquer Bio le matin par lots complets, sur les installations propres (cas de nettoyage nocturne), puis de fabriquer le conventionnel l'après midi.

Bio et qualité

Il est important d'intégrer le Bio dans la démarche HACCP de l'entreprise. Certaines procédures pourront être adaptées (ex : nettoyage) et certains points critiques ajoutés (Ex : contaminations croisées).

Contacts et références

IFOAM

International Federation of Organic Agriculture Movements

www.ifoam.org

Agence bio

Elle est chargée du développement et de la promotion de l'agriculture biologique.

6 rue Lavoisier - 93100 MONTREUIL-SOUS-BOIS

Tél. : 01.48.70.48.44 - Fax : 01.48.70.48.45

www.agencebio.org

SYNABIO

Syndicat national des transformateurs et distributeurs de produits naturels et de culture biologique

28, rue de la Chapelle - 75018 Paris

Tél : 01.48.04.01.49 - Fax : 01.48.04.01.64

Contact : synabio@synabio.com

www.synabio.com

ABioDoc

Centre National de Ressources Documentaires en Agriculture Biologique

www.abiodoc.com

ITAB

Institut Technique de l'Agriculture Biologique

149, rue de Bercy - 75595 Paris - Cedex 12

Tél : 01.40.04.50.64 - Fax : 01.40.04.50.66

www.itab.asso.fr

ACTIA

Association de Coordination des Techniques des Industries Agroalimentaires

16, rue Claude Bernard - 75231 Paris - Cedex 05

Tél : 01 44 08 86 20 - Fax : 01 44 08 86 21

www.actia-asso.eu

Les organismes certificateurs agréés en France :

Nom	Adresse	Tél/Fax	Email et site web
ECOCERT FRANCE	B.P 47 32600 L'ISLE JOURDAIN	05 62 07 34 24 05 62 07 11 67	info@ecocert.fr www.ecocert.fr
AGROCERT	4, rue Albert Gary 47200 MARMANDE	05 53 20 93 04 05 53 20 92 41	agrocert@agrocert.fr www.agrocert.fr
CERTIPAQ	44, rue de la Quintinie 75015 PARIS	01 45 30 92 92 01 45 30 93 00	certipaq@certipaq.com www.certipaq.com
QUALITE FRANCE	Immeuble le Guillaumet 60, avenue du Général De Gaulle 92046 LA DEFENSE Cedex	01 41 97 00 74 01 41 97 08 32	jean-michel.lefevre@fr.bureauveritas.com www.qualitefrance.com
SGS-ICS	191, avenue Aristide Briand 94237 CACHAN Cedex	01 41 24 89 51 01 41 24 89 96	marielle.bosteau@sgs.com www.fr.sgs.com
CERTISYS	Chemin de la Haute Baudecet, 1 1457 WALHAIN / BELGIQUE	+3281600377 +3281600313	jerome.geels@certisys.eu