

PRODUITS BIO

Guide pratique
pour la transformation

ACTIA
2011

Dans les années 1975-1980, je me rappelle des longues heures passées avec Rémi Combes, agriculteur Bio à Mérindol, une petite commune du sud du Vaucluse. Rémi était maraîcher, agriculteur et transformateur à la ferme. Je n'ai pas oublié non plus mes nombreuses rencontres avec Joseph Bon, premier riziculteur Bio, qui avait développé sa rizerie pour le stockage et la transformation au Sambuc, en Camargue. Des pionniers, des amis, qui ont inspiré et formé une génération en Provence.

Fruits et légumes en conserves, compotes, jus de fruits, coulis de tomates et autres, sortaient des pressoirs et des autoclaves de Rémi au rythme des saisons de production. Pour mieux connaître et comprendre les productions Bio, et donc progresser encore, nous avons créé ensemble le Groupe de recherche en agriculture biologique. Joseph lui, savait tirer le meilleur parti du riz, qu'il soit rond ou long, complet, demi-complet, blanc, ou en galettes de riz soufflé. Allant toujours de l'avant, il a voulu développer et étudier l'intérêt du riz germé, ce que nous avons fait ensemble.

Ils avaient, comme tant d'autres, développé leur savoir-faire au fil des ans, grâce à beaucoup de travail, une curiosité sans relâche et une recherche permanente de la qualité. Des difficultés se présentent, techniques et réglementaires parfois, mais aussi pour s'organiser sur la ferme entre production, marché, vente à distance et en gros, transformation. Rémi et Joseph sont donc pour moi des symboles de cette génération d'hommes et de femmes qui, avant beaucoup d'autres, ont cru et développé l'agriculture biologique, en produisant et en transformant une partie de leurs récoltes, à la fois pour optimiser leurs productions et leurs revenus et pour satisfaire la demande des consommateurs en produits transformés de qualité.

Une génération plus tard, on se moque beaucoup moins, comme c'était le cas, de ces aventuriers passés ou même contemporains, en rupture avec un modèle de développement trop unique et encore très dominant, visionnaires et acteurs de la juste place de l'homme dans la nature. La FAO (Organisation pour l'agriculture et l'alimentation des Nations unies) ne parle-t-elle pas maintenant de la nécessaire alimentation durable associée à l'indispensable biodiversité, pour assurer à tous les hommes la sécurité et la qualité de leur alimentation ? Et l'Union européenne et le ministère chargé de l'Alimentation français n'ont-ils pas élaboré un plan de développement de l'agriculture Bio ?

Les anciens, comme Rémi et Joseph, seraient sûrement surpris de voir à présent un guide de transformation des produits Bio édité par l'ACTIA. Ils n'en ressentent sûrement pas le besoin, bien que très attachés aux démarches collectives. Grâce à leur immense savoir-faire, la plupart du temps, ils transformaient leurs produits avec succès, mais aussi quelquefois quand même, avec des échecs.

Quelle heureuse et louable initiative donc que ce guide de la transformation des produits Bio. En effet, le contexte est devenu certes plus porteur par un développement très fort de la production et, encore plus, de la consommation des produits Bio, mais en même temps, tout est devenu plus complexe pour les jeunes producteurs et les nouveaux transformateurs. Les réglementations sont plus présentes, détaillées et compliquées. Les règles édictées pour les procédés de transformation sont plus lourdes, les critères pour la certification sont plus contraignants. De plus, les circuits de commercialisation se diversifient et se complexifient, les frontières se relâchent et les attentes des consommateurs deviennent plus fortes. De plus, la durabilité globale devient progressivement un enjeu du travail quotidien et de la vie. Elle a toujours été au centre de la démarche des producteurs Bio, mais pour ce qui est de la transformation, la prise en compte poussée des impacts des procédés et des cycles de vie des produits n'est que plus récente.

Face donc à tous ces enjeux, ce guide de transformation des produits Bio arrive donc bien à propos, pour servir de référence aux transformateurs déjà en activité et, encore plus, à ceux qui souhaitent se lancer dans cette activité nouvelle. Activité forcément porteuse d'avenir puisque nous achetons à présent la grande majorité de nos aliments sous forme transformée. En sus des nombreux autres aspects abordés, les conseils détaillés donnés dans ce guide pour transformer les produits, ou mettre au point des transformations, seront donc particulièrement importants.

La qualité des produits finis est essentielle pour en assurer des ventes durables à des consommateurs satisfaits. Cela passe par la maîtrise et l'amélioration des procédés. Au-delà des aspects réglementaires, il est essentiel que les qualités organoleptiques et nutritionnelles soient optimales, car pour tous les humains, il est nécessaire d'avoir du plaisir à manger, avec une alimentation en quantité suffisante en fonction des besoins, apportant un maximum d'éléments nutritifs essentiels pour préserver la santé. Mais une partie des nutriments est sensible aux conditions de stockage et de transformation, et les fibres et nutriments sont éliminés par le raffinage des céréales. Il est donc essentiel d'optimiser les matières premières et les procédés pour atteindre une qualité nutritionnelle optimale. La quasi-absence de résidus de pesticides et les faibles teneurs en nitrates des produits Bio sont déjà des avantages sanitaires notables.

Faisons le vœu que cette précieuse aide, sous la forme de ce guide pratique ACTIA, en sus des riches savoir-faire transmis et acquis par les acteurs, permette à tous les nouveaux transformateurs de réaliser leurs projets avec plus de confiance, moins de difficultés et d'échecs, leur laissant une grande créativité et les encourageant à toujours optimiser les qualités organoleptique, nutritionnelle et sanitaire de leurs produits.

Je ne peux pas résister au plaisir de dédier personnellement ce guide à mon fils Benoît, qui s'installe boulanger Bio.

Denis Lairon

Docteur ès sciences, nutritionniste

Directeur de recherche à l'Inserm

Ancien Directeur de l'unité mixte de recherche Nutrition humaine

Inserm/Inra/université de la Méditerranée

Membre de la commission qualité de l'itab

Préface	5
----------------------	---

Le Bio, de quoi parle-t-on ?

1. Présentation de l'agriculture biologique	13
2. Essor de l'agriculture biologique	15
3. Perspectives de développement	19
a. Le Grenelle de l'environnement	19
b. Le Bio et le développement durable	20
4. Une réglementation européenne	21
a. Règlements	21
b. Projets de règlements	22
5. Les principes réglementaires d'un produit Bio	22
a. Les principes réglementaires	22
b. Les catégories de produits Bio transformés	23

Diagnostic : êtes-vous prêt à transformer Bio ?

1. Les préalables	27
a. Connaissance de la réglementation	27
b. Traçabilité et comptabilité	28
c. Implication du personnel	29
d. Aides financières	29
2. Veille marché	30
3. Approvisionnement	32
4. Formulation et étiquetage	34
a. Formulation et composition	34
b. Étiquetage	36
5. Procédés de transformation	37
a. Règles de fabrication et de stockage	37
b. Règles de sous-traitance et de façonnage	38
c. Nettoyage des locaux et du matériel	38
d. Règles de transport	39
6. Synthèse	40

Comment aborder le marché des produits Bio

1. La consommation des produits Bio	43
a. Profil des consommateurs	43
b. Perspectives de consommation	45
2. Le marché des produits Bio	45
a. Analyse par filière.....	46
b. Analyse par circuit de distribution	48
3. Communication et promotion sur les produits Bio	54
4. L'exportation	55

Les démarches pour la certification Bio

1. Démarche de certification	61
a. Certification : les étapes à suivre.....	61
b. Les organismes certificateurs (OC).....	70
c. Préparer l'audit de certification	71
2. Traçabilité & comptabilité	74

Comment s'approvisionner

1. Trame de cahier des charges destinée au fournisseur	80
2. Dérogations pour l'approvisionnement en ingrédients agricoles non Bio	82
3. Favoriser l'approvisionnement local	84
4. L'importation	85
a. État des lieux de l'importation en France.....	86
b. La réglementation européenne relative à l'importation.....	89

Comment mettre au point un produit Bio

1. Formulation	93
a. Règles générales à prendre en compte.....	93
b. Calcul du pourcentage d'ingrédients Bio.....	95
c. Essais, formulation R&D, production.....	98
2. Règles d'étiquetage	102
a. Les conditions d'apposition du numéro de code de l'OC.....	102
b. Les conditions d'apposition du logo « Bio » européen.....	102
c. Les conditions d'apposition du logo « AB » français.....	104
d. liste des ingrédients.....	107
e. Cas particuliers.....	107
f. Prochaines échéances.....	109
3. Additifs et auxiliaires technologiques	109
a. Additifs.....	109
b. Auxiliaires technologiques.....	110
4. Ingrédients non biologiques d'origine agricole	110

Comment transformer Bio

1. Règles de fabrication et de stockage	113
a. La réglementation.....	113
b. Cas particulier des OGM.....	113
c. Gestion de la mixité.....	114
2. Nettoyage des locaux et du matériel	115
3. Qualité et transformation de produits Bio	115
a. Démarche HACCP.....	116
b. Traçabilité.....	116
4. Règles de sous-traitance	116
a. Le sous-traitant et ses obligations.....	117
b. le donneur d'ordre et ses obligations.....	117
c. Exemples de sous-traitance.....	118
d. Modalités de contrôle des sous-traitants.....	118
5. Règles de transport	122
a. Collecte de produits Bio non emballés.....	122
b. Transport de produits Bio emballés.....	122
c. Transport de produits en vrac.....	122

Annexes

Annexe A. Ressources documentaires	127
Bibliographie	127
Réglementation	130
Annuaire spécialisés en Bio	133
Annuaire non spécialisés en Bio	134
Presse professionnelle Bio	134
Annexe B. Glossaire	137
Annexe C. Contacts utiles	143
Centres techniques	143
Organismes officiels	143
Autres organismes	144
Organismes spécifiques du Bio	145
Distribution	153
Organismes certificateurs agréés en France	153
Annexe D. Les salons Bio	155
Annexe E. Exemples de marques privées	156
Nationales	156
Internationales	157
Annexe F. Aides financières pour le développement de la filière Bio	159
Aides régionales	159
Aides nationales	160
Autres aides	160
Annexe G. Additifs et auxiliaires technologiques autorisés en Bio (annexe VIII du règlement (CE) n° 889 / 2008 ^[133])	161
Annexe H. Ingrédients non Bio d'origine agricole autorisés en Bio	171
(annexe IX, du Règlement (CE) n° 889 / 2008, ingrédients non biologiques visés à l'article 28)	
Annexe I. Modèle de document de certification	175