



**ID-SC-166- GUIDE PRATIQUE A L'USAGE
DES BOULANGERS EN FILIERE – 08.02.17**

GUIDE PRATIQUE À L'USAGE DES BOULANGERS EN FILIERE

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES :

RCE N° 889/2008 du 5 septembre 2008 (Règlement d'application)

RCE N° 834/2007 du 28 juin 2007 (Règlement cadre)



Sommaire

NOTIFICATION AUPRES DE L'AGENCE BIO	p.3
POUR CHOISIR LES INGREDIENTS : DES PRINCIPES SIMPLES	p.3
POUR RECEPTIONNER ET STOCKER LES INGREDIENTS : UNE METHODE SIMPLE	p.5
FABRIQUER « BIO » EN BOULANGERIE MIXTE	p.5
IDENTIFICATION ET PROPRETE	p.5
ORGANISATION DE LA TRAÇABILITE	p.6
VENDRE BIO : UNE COMMUNICATION CLAIRE	p.6
DEFINITIONS	p.8



NOTIFICATION AUPRES DE L'AGENCE BIO

La notification permet de figurer sur l'annuaire professionnel des opérateurs engagés en agriculture biologique de l'Agence Bio, c'est une **déclaration obligatoire**. Elle précède la signature du contrat d'engagement au respect du mode de production biologique entre l'opérateur et l'organisme certificateur.



Vous devez vous notifier auprès de l'Agence Bio avant de vous engager auprès d'Ecocert. Une fois votre notification faite, Ecocert vous délivre une attestation d'engagement qu'il vous faut renvoyer à l'Agence Bio.

Coordonnées pour vous notifier :

AGENCE BIO
6 rue Lavoisier
93100 MONTREUIL-SOUS-BOIS
Tél. : 01 48 70 48 30 – Fax : 01 48 70 48 45
Tél. service Notifications : 01 48 70 48 42
notifications@agencebio.org

Depuis 2012, la notification est devenue "permanente". Il n'y a donc plus d'obligation de remplir une notification chaque année. Chaque opérateur doit néanmoins réaliser une mise à jour dès que sa situation évolue. *Plus d'informations sur le site internet de l'Agence Bio : www.agencebio.org/notifier-son-activite-en-agriculture-biologique*

POUR CHOISIR LES INGREDIENTS : DES PRINCIPES SIMPLES

1- Le meunier fournit une farine certifiée issue de l'Agriculture Biologique

Attention : en filière, vous ne pouvez vous approvisionner qu'auprès d'un seul fournisseur de farines et de produits de la minoterie biologiques.

Les preuves à obtenir de la part du meunier :

⇒ A chaque livraison, la mention « Agriculture Biologique » figure sur les bons de livraison, les factures et les sacs de farines. La référence à l'organisme certificateur est présente sur les étiquetages (quand il n'y a pas d'étiquette (vrac), cette obligation concerne le document d'accompagnement (bon de livraison)).

⇒ Une copie du certificat de conformité biologique en cours de validité (à conserver dans votre dossier).

Ces preuves devront être exigées également pour tout autre ingrédient bio (exemple : olives, graines de sésame, noix...).



Le fleurage doit être fait avec de la farine biologique.



2- L'eau utilisée doit être potable

La mairie ou le service des eaux concerné met gratuitement à disposition l'analyse de l'eau du réseau. Cette analyse est exigée pour toute eau du réseau, de forage, filtrée ou adoucie.

3- La levure utilisée doit être garantie non OGM et non ionisée

Une attestation non OGM est à demander à votre fournisseur (attention à ne pas confondre avec l'attestation allergènes) ainsi qu'une attestation de non-ionisation (ou non-irradiation).

4- La farine utilisée pour faire le levain doit être issue de l'Agriculture Biologique

Si utilisation de levain liquide, utiliser exclusivement du levain bio.

Si utilisation d'autres ingrédients bio, conserver les justificatifs biologiques (certificat, facture, étiquette d'origine).

5- Les autres ingrédients doivent aussi être conformes à la réglementation AB et donc appartenir à des listes autorisées bien précises (Règlement 889/2008)

⇒ Additifs alimentaires (acide ascorbique...) : annexe VIII A

⇒ Auxiliaires technologiques :



Depuis le 07/11/2016, les huiles végétales (utilisées en tant que lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant) dans les peseuses automatiques, pour le graissage des plaques ou des moules (etc.) doivent être **bio** : annexe VIII B

⇒ Arômes naturels : référence à la directive 88/388 ou au règlement 1334/2008 (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes naturelles)

En cas de doute, nous consulter.

6- Au moins 95% des ingrédients agricoles doivent être biologiques

Le pourcentage restant (0 à 5%) peut être en non bio si les ingrédients concernés ne sont pas disponibles en bio.

Ils font obligatoirement partie d'une liste précise : annexe IX du règlement 889/2008 (exemple : rhum non bio) ou bien bénéficiant d'une autorisation (dérogation à demander au Ministère de l'Agriculture).

Pour toute nouvelle recette, nous la faire valider au préalable en nous adressant :

⇒ La recette avec la composition détaillée

⇒ Les garanties biologiques (certificat et facture pour les nouveaux ingrédients)

⇒ Si vous le souhaitez, l'étiquette éventuelle ajoutée sur l'emballage initial fourni par le minotier.

En retour, si tout est conforme, un certificat complémentaire vous sera adressé.



POUR RECEPIONNER ET STOCKER LES INGREDIENTS : **UNE METHODE SIMPLE**

1- Conserver les ingrédients bio dans un emballage ou contenant clairement identifié « bio », surtout quand les sacs et sachets sont en cours d'utilisation

Vu sur site :

⇒ Farine et autres ingrédients laissés dans leurs sacs ou sachets d'origine clairement identifiés

Ou

⇒ Ingrédients transvasés dans un contenant clairement identifié :

- Remettre l'étiquette d'origine sur le contenant

Ou

- Apposer une mention « bio » et la référence à l'organisme certificateur du fournisseur. Conserver l'emballage initial avec le N° de lot et identification de la farine (ou autre ingrédient bio) jusqu'à totale utilisation de celle (celui)-ci.

2- Séparer clairement les ingrédients bio des ingrédients conventionnels

Vu sur site :

⇒ Espace réservé délimité. L'espace peut être marqué d'une couleur ou d'une inscription.

⇒ Etagère ou partie de meuble réservée au bio et identifiée

⇒ Levain produit et conservé dans des bacs portant une marque spécifique « bio » en cas de fabrication mixte.

FABRIQUER « BIO » EN BOULANGERIE MIXTE **(bio/non bio)**

IDENTIFICATION ET PROPRETE

1- Eviter tout risque de confusion ou mélange

⇒ Reconnaître facilement les contenants ou emplacements réservés au « bio » lors de la fabrication.

⇒ Proposer des pains qui visuellement sont facilement différenciables des pains non bio (grammage, couleur, forme, grignage...)

⇒ Organiser les fabrications pour supprimer les risques de confusion et de contamination.



2- Eviter tout risque de pollution/contamination

- ⇒ Enlever sur les appareils, les résidus de farine et de pâte non bio avant de passer à une fabrication bio : bacs, pétrin et diviseuses. Il est indispensable d'effectuer un nettoyage suffisant.
- ⇒ Brosser, aspirer les tables des façonneuses et balancelles.
- ⇒ Fleurir uniquement avec de la farine biologique. Les fleurages au son ou à la farine non bio sont interdits.

3- Pour le nettoyage et la désinfection

- ⇒ Produits de nettoyage : utiliser des produits agréés au « contact alimentaire ».
- ⇒ Produits insecticides, raticides, etc : ces produits ne doivent être utilisés qu'en l'absence des produits biologiques.

ECOCERT se réserve le droit de déclasser les produits en cas de preuve avérée de contamination par des substances non-conformes.

ORGANISATION DE LA TRACABILITE

Elle repose, entre autres, sur une comptabilité matière décrite de la façon suivante :

Il convient de noter sur le cahier de fabrication :

- ⇒ Les achats de farine en temps réel,
- ⇒ Les stocks de matières premières, une fois par mois,
- ⇒ Les quantités de pains cuits chaque jour,
- ⇒ Les quantités de pains invendus chaque jour.

VENDRE BIO : UNE COMMUNICATION CLAIRE

1-Les pains issus de l'Agriculture Biologique sont regroupés en magasin dans un emplacement qui leur est réservé

Attention : Ne jamais mettre de produits non biologiques dans l'emplacement réservé au pain bio



2- Si les pains sont vendus sans emballages :

Vu sur site :

⇒ Certificat ECOCERT affiché en rayon

Ou

⇒ Mentions reprises en balisage rayon : mettre une référence au bio (exemple : « issus de l'agriculture biologique » ou « bio » et la mention « FR-BIO-01 » figurent à l'endroit réservé au bio).

3- Si les pains sont vendus emballés :

Si le minotier ne fournit pas d'emballage spécifique et que les pains bio ne sont pas visuellement distinguables des pains non bio, vous devez utiliser une étiquette.

Vous pouvez également faire le choix d'utiliser une étiquette en plus de l'emballage fourni par le minotier.

Dans les deux cas, l'étiquette doit mentionner obligatoirement les informations ci-après :

⇒ Votre adresse

⇒ La dénomination du produit accompagnée d'une mention relative à l'agriculture biologique

⇒ La composition : les ingrédients bio sont distingués des ingrédients non bio

⇒ La référence à ECOCERT France SAS : « FR-BIO-01 »

⇒ Le logo européen et l'origine des matières premières (exemple : Agriculture UE/non UE).

Exemple d'étiquette :



Les étiquettes que vous apposez peuvent être validées par ECOCERT. La validation doit être conservée dans votre dossier. Elle vous sera demandée lors des contrôles ECOCERT.

NB : Les emballages et supports de communication fournis par le minotier ont été préalablement validés (inutile de nous les adresser).



DEFINITIONS

Ingrédient : toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini éventuellement sous une forme modifiée.

OGM (Organisme Génétiquement Modifié) : un organisme défini par la directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 90/220/CEE du Conseil et qui n'est pas obtenu par les techniques de modification génétique énumérées à l'annexe I.B de cette directive.

Auxiliaire technologique : toute substance qui n'est pas consommée comme un ingrédient alimentaire en tant que tel, utilisée délibérément dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit final, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque pour la santé et n'aient aucun effet technologique sur le produit fini.

Etiquetage : les termes, mentions, indications, marques commerciales ou noms commerciaux, images ou symboles portant et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, panneau, bague ou collerette accompagnant un produit ou se référant à ce dernier.

Denrée alimentaire préemballée : l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.

