



**ID-SC-186 – GUIDE PRATIQUE  
PREPARATEURS, DISTRIBUTEURS,  
IMPORTATEURS : Vos obligations tout au  
long de l'année**

**GUIDE PRATIQUE  
PREPARATEURS, DISTRIBUTEURS,  
IMPORTATEURS  
Vos obligations tout au long de l'année**

**REFERENCES REGLEMENTAIRES :**

- RCE 834/2007
- RCE 889/2008



## Sommaire

<b>LE POINT REGLEMENTAIRE .....</b>	<b>p.3</b>
<b>LA NOTIFICATION AUPRES DE L'AGENCE BIO .....</b>	<b>p.3</b>
<b>BIEN PREPARER SES AUDITS .....</b>	<b>p.3</b>
<b>LES DOCUMENTS INDISPENSABLES A LA CERTIFICATION DES PRODUITS .....</b>	<b>p.4</b>
<b>VOS OBLIGATIONS EN MATIERE DE DOCUMENTS COMPTABLES .....</b>	<b>p.5</b>
<b>UNE COMPTABILITE ET UN ARCHIVAGE DOCUMENTAIRE .....</b>	<b>p.6</b>
<b>LEXIQUE .....</b>	<b>p.7</b>



## LE POINT REGLEMENTAIRE

En France l'Agriculture Biologique est régie par :

- Le règlement Européen (CE) 834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et ses règlements d'application : Règlements (CE) 889/2008 du 5 septembre 2008, règlement (CE) 1235/2008, règlement (CE) 1254/2008, règlement (CE) 710/2009, règlement (CE) 271/2010, Règlement (CE) 967/2008, règlement douanier (CE) 605-2008, règlement Import Japon (CE) 471/2010.
- Des cahiers des charges nationaux pour les productions agricoles non couvertes par ce règlement européen : lapins, escargots, autruches, poissons et crustacés (transitoirement), aliments pour animaux de compagnie.

→ Documents disponibles sur notre site internet : <http://www.ecocert.fr> ou sur simple demande auprès de nos services.

## LA NOTIFICATION DE VOTRE ACTIVITE AUPRES DE L'AGENCE BIO

La notification permet de figurer sur l'annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique de l'Agence bio, c'est une déclaration annuelle **obligatoire** définie par l'article 28.1A du règlement CE 834/2007 et l'article 63.3 du RCE 889/2008.

→ Habilitation : formulaires types « transformateurs et/ou importateurs et/ou distributeurs en agriculture biologique » à demandé auprès de :

### **Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique**

6 Rue Lavoisier

93100 MONTREUIL SOUS BOIS

Tel : 01.48.70.48.30 - Fax : 01.48.70.48.45

Tel service notification : 01.48.70.48.42 - [notification@agencebio.org](mailto:notification@agencebio.org)



Pensez à joindre une copie de votre attestation d'engagement (document fourni lors de votre habilitation uniquement).

→ Renouvellement : A faire soit par courrier, soit par Internet en y joignant votre licence.

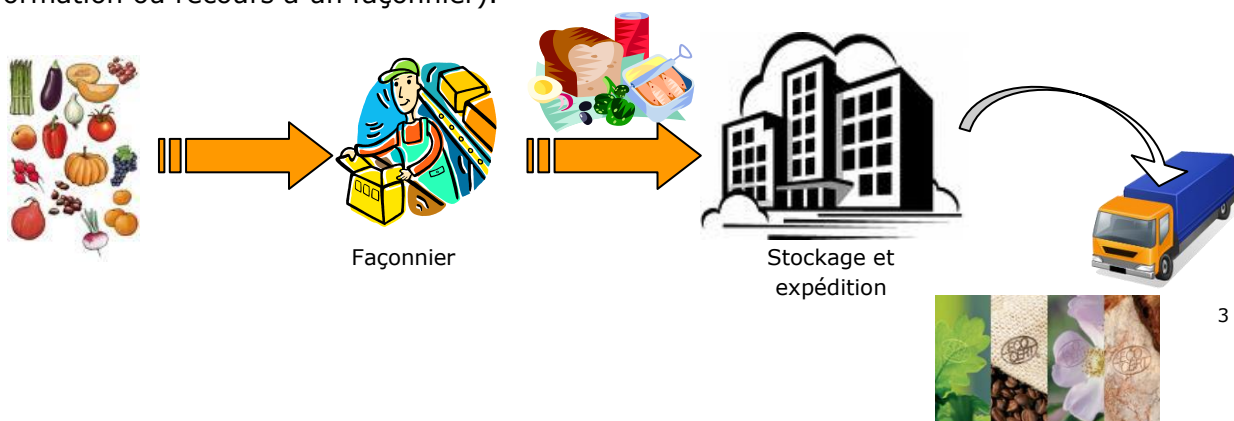
Pour plus de renseignements vous pouvez aussi consulter le site officiel de l'Agence Bio :

<http://www.agencebio.org>

## BIEN PREPARER SES AUDITS

- **Décrire l'activité de votre entreprise :**

① Présentez au contrôleur de façon systématique les lieux de transformation (si plusieurs sites de transformation ou recours à un façonnier).



**② Indiquer pour chaque étape du process les zones réservées aux produits biologiques et les moyens d'identification ainsi que les mesures de précaution prises pour éviter tout risque de contamination par des produits non autorisés :**

- réception des matières premières agricoles
- transformation
- conditionnement, emballage
- stockage des produits finis



Lorsque les produits transitent dans plusieurs sites, des mesures d'identification doivent être prises.

**③ Décrire votre procédé de transformation : schéma de production, liste du matériel, procédure de fonctionnement :**

⇒ Vous transformez, conditionnez ou stockez dans la même unité des produits **BIO** et **CONVENTIONNELS** :

Les opérations doivent être effectuées après nettoyage complet du matériel, par séries complètes séparées physiquement ou dans le temps, d'opérations similaires concernant des produits conventionnels. Si le nettoyage et/ou la vidange du matériel ne peut être complète, prévoir le déclassement en non bio des premiers produits fabriqués (un enregistrement des quantités déclassées vous sera demandé).

**④ La maîtrise des contaminants extérieurs :**

Présenter au contrôleur les procédures relatives à la maîtrise des contaminants et/ou les contrats établis avec d'autres sociétés : sociétés de nettoyage, de dératisation...

**LES DOCUMENTS INDISPENSABLES A LA CERTIFICATION DES PRODUITS**

**Les recettes :** Elles listent l'ensemble des ingrédients utilisés d'origine agricole (matières premières) et d'origine non agricole (additifs, auxiliaires, arômes, eau, sel), ainsi que leurs quantités à la mise en œuvre.

Pour connaître le % biologique de votre produit, vous devez diviser les ingrédients agricoles biologiques par le total des ingrédients agricoles.

⇒ Votre produit doit être majoritairement à base d'un ingrédient d'origine agricole.

⇒ L'eau et le sel ne sont pas des ingrédients agricoles, mais ils ne sont pas pris en compte pour évaluer le ratio agricole de votre produit.

Pour les additifs et auxiliaires technologiques vous devez respecter **l'annexe VIII A et B du RCE 889/2008**.

Si vous souhaitez faire certifier vos produits dans la catégorie « Biologique », vous pouvez incorporer 5 % maxi d'ingrédients d'origine agricole non bios à condition que ces ingrédients soient listés à **l'annexe IX du RCE 889/2008**, sinon vous devez posséder une dérogation de la DGPAAT. (Ministère de l'agriculture et de la pêche).



⇒ Le vin et/ou ses dérivés incorporés dans la recette doivent être élaborés à partir de raisins issus de l'Agriculture Biologique, mais il devra être comptabilisé pour les ingrédients agricoles non bio.

⇒ Les ingrédients agricoles obtenus naturellement sous forme liquide (ex : lait, jus de fruits) sont pris en compte dans le calcul du % au poids effectif de la solution à sa concentration normale. Dans le cas de l'incorporation d'un ingrédient déshydraté, l'eau ajoutée pour reconstituer l'ingrédient à sa dilution normale est prise en compte pour le calcul du % bio de cet ingrédient.

⇒ Les additifs listés à l'annexe VIII A et marqués d'un astérisque sont à prendre en compte dans le calcul du % bio du produit fini à partir du 01/07/2010.

### **Les fiches techniques :**

Pour chaque matière première non bio, vous devez avoir une garantie de l'absence d'OGM et d'irradiation.

Tout ingrédient d'origine non agricole doit être accompagné de sa fiche technique et de l'attestation non OGM. Le cas échéant, les catégories concernées sont les suivantes :

- Additifs alimentaires, y compris les supports pour additifs alimentaires
- Auxiliaires technologiques
- Arômes
- Sel
- Préparation de micro organismes et d'enzymes.
- Minéraux, oligo-éléments et vitamines (Si supplémentation, vous devrez nous fournir une preuve de l'obligation réglementaire pour leur usage).
- 

La potabilité de l'eau utilisée comme ingrédient ou auxiliaire doit pouvoir être démontrée.

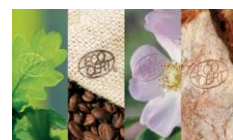
### **Les étiquettes et emballages de produits finis :**

Les documents destinés aux consommateurs finaux doivent être soumis pour validation avant tirage pour les nouveaux produits (cf. guide pratique étiquetage).

## **VOS OBLIGATIONS EN MATIERE DE DOCUMENTS COMPTABLES**

### **Les garanties à conserver et à soumettre au contrôleur :**

- ① La liste ainsi que les certificats et licences de vos fournisseurs d'ingrédients agricoles biologiques.
- ② Les attestations de façonnage ou lettres de conformité de vos façonniers.
- ③ Les originaux des autorisations d'importations, certificats de contrôle dans le cas où vous importez des produits de Pays Tiers : Hors UE et/ou hors pays équivalent (cf. guide pratique importation).
- ④ Les factures d'achat et les bons de livraison avec les garanties bio.



⇒ Les documents à conserver en fonction de votre activité :

	FACONNIER	PREPARATEUR SOUS TRAITANT	DISTRIBUTEUR	IMPORTATEUR
<b>Certificat + Licence et attestation de façonnage</b>		X	X	
<b>Factures d'achat avec garanties Bio</b>		X	X	X
<b>Bons de livraison avec garanties bio</b>	X	X	X	X
<b>Certificat de contrôle par lot + Autorisations d'importation</b>		X	X	X



Abattoirs, ateliers de découpe et boucheries : pensez à conserver un exemplaire du Bon de livraison des animaux. Ils seront contrôlés à chaque visite.

**UNE COMPTABILITE ET UN ARCHIVAGE DOCUMENTAIRE DOIVENT ETRE TENUS PERMETTANT AU CONTROLEUR DE RETRACER :**

- L'origine, la nature et les quantités des produits agricoles bio reçues dans l'unité (bons de livraison, factures, documents de transport pour le vrac).
- La nature, les quantités et les produits biologiques stockés.
- La nature, les quantités et les destinataires des produits ayant quitté l'unité.
- L'enregistrement des vérifications de conformité des matières premières lors de la réception dans l'unité sur :
  - Les factures, bons de livraison et étiquettes
  - Un registre des entrées.
- Toutes autres informations, telles que l'origine, la nature et les quantités des ingrédients, additifs et auxiliaires de fabrication, fiches de fabrication, enregistrement des nettoyages,....



A l'issue de la première visite d'habilitation effectuée par l'auditeur, un rapport est réalisé. Sous réserve de sa conformité, une licence et un certificat pour les produits concernés seront délivrés. Les façonniers recevront une attestation de façonnage.

La date de début de validé du certificat sera au plus tôt la date de la première visite d'habilitation.

Aucun produit certifié ne peut être commercialisé dans le circuit de l'Agriculture Biologique avant cette date.



## LEXIQUE :

**Un distributeur** : achète et revend de professionnel à professionnel des produits agricoles sous forme pré emballée ou vrac sans en modifier son contenu et son contenant (pas de reconditionnement ou de ré-étiquetage).

**Un importateur** : Opérateur de la communauté qui importe des produits agricoles en provenance de pays hors l'Union Européenne (produits pré emballés ou vrac).

**Un préparateur** : fait des opérations de conservation et/ou de transformation des produits biologiques y compris l'abattage et la découpe pour les produits animaux, ainsi que l'emballage, l'étiquetage et/ou les modifications apportées à l'étiquetage concernant le mode de production biologique.

**Un façonnier** : conserve et/ou transforme des produits biologiques sans être propriétaire des matières premières. Il travaille pour le compte de donneurs d'ordres. Un façonnier est uniquement responsable des procédés de transformation et ne facture qu'une prestation de service. **(Ecocert vous propose un contrat spécifique de façonnage).**

