



17 novembre 2021

Les exigences réglementaires pour la transformation de denrées alimentaires



DES ENJEUX
ET DES HOMMES

Présentation du formateur



Estelle Lenourry

Auditrice bio en entreprise agro-alimentaire



Objectifs de la formation

- Connaître le contexte réglementaire
- Appliquer les règles de l'agriculture biologique à l'activité de préparation et distribution bio
- Adapter et/ou développer un système de gestion spécifique à l'activité bio
- Elaborer une recette conforme
- Elaborer un étiquetage conforme



Sommaire



INTRODUCTION



CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE



LA FORMULATION D'UNE RECETTE



LA FABRICATION



L'ÉTIQUETAGE



PRÉPARATION DE L'AUDIT





Introduction

Présentation du groupe Ecocert

<https://www.youtube.com/watch?v=O9mxS6Vf9Y0>

Nos implantations

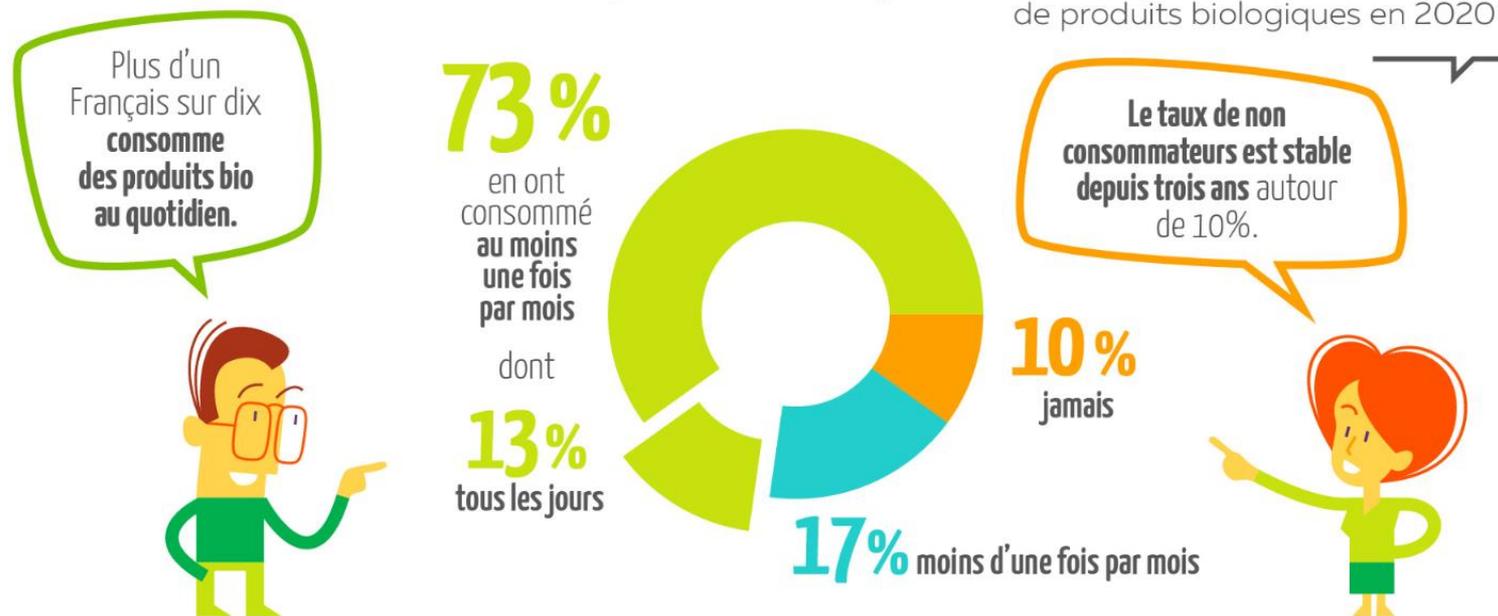
Un ancrage local avec 26 pays d'implantations permettant d'intervenir dans plus de 130 pays



Chiffres clés

9 FRANÇAIS SUR 10 CONSOMMENT DES PRODUITS BIO

Répartition des Français selon leur fréquence de consommation de produits biologiques en 2020*



* au cours des 12 derniers mois. Base total Français (2100).

Source : Agence BIO/ Spirit Insight - baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France - Édition 2021



Contexte réglementaire

Champ d'application des règlements et exigences réglementaires

Règlementation biologique

RÈGLEMENTATION COMMUNE À L'ENSEMBLE DE L'UNION EUROPÉENNE

PREMIER REGLEMENT EN 1991 – REFONTE EN 2008



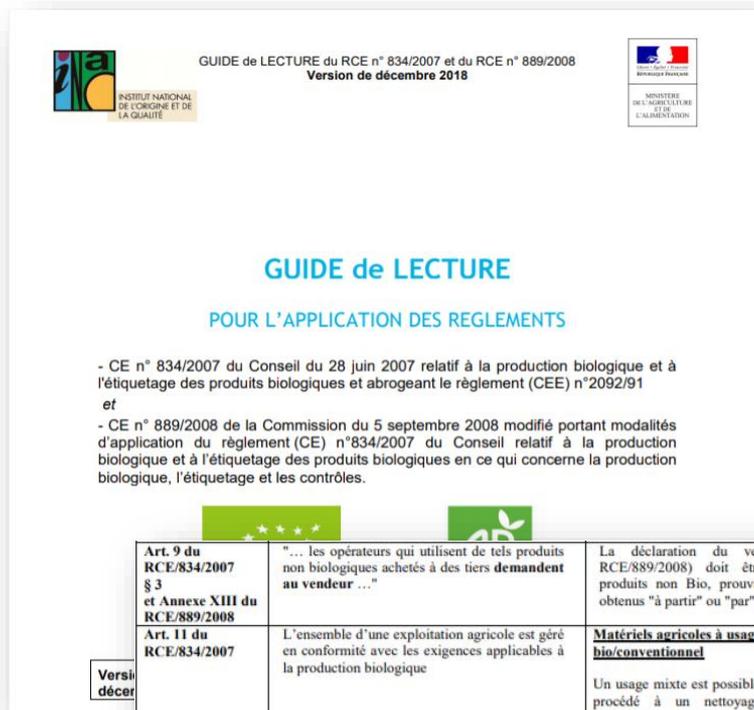
- **Les règlements européens relatifs à la production biologique en vigueur**
 - RCE 834/2007 (règlement cadre)
 - RCE 889/2008 (règlement d'application)
 - RCE 1235/2008 (règlement relatif aux importations)

- Définit les **fondamentaux de l'Agriculture biologique** liés aux principes :
 - De gestion durable des ressources
 - Du respect des cycles naturels
 - Du respect du bien être animal
 - Du non recours aux produits chimiques de synthèse
 - De la non utilisation d'OGM
 - De la recherche d'autonomie

- **Harmonisation** des exigences au sein de l'Union Européenne pour **plus de transparence** pour le consommateur et une **même interprétation** par les pays membres



Le Guide de Lecture



➤ Guide établi par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) permettant l'interprétation de certains points réglementaires

➤ Mises à jour régulières prenant en compte l'avis du CNAB (Comité National de l'Agriculture Biologique)

Champ d'application

UN CHAMP D'APPLICATION DÉFINI

- Les produits végétaux bruts cultivés ou issus de cueillette sauvage;
- Les produits animaux vivants ou non transformés (bovins, bisons, ovins, porcins, caprins, équidés, poules pondeuses, poulets de chair, pintades, canards, dindes, oies, et abeilles);
- Les algues marines sauvages et cultivées et les animaux d'aquaculture ;
- Les produits agricoles transformés destinés à l'alimentation humaine;
- Les produits agricoles transformés destinés à l'alimentation animale (des espèces ci-dessus);
- Les semences et le matériel de reproduction végétative;
- Les levures



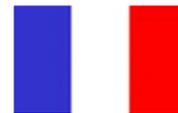
L'agriculture biologique est le seul mode de production agricole autant encadré par un règlement

Champ d'application cahier des charges français

- Cahier des charges nationaux pour des productions non couvertes par le règlement européen
 - Les animaux d'élevage ainsi que les produits issus de leur transformation et destinés à l'alimentation humaine;
 - lapins,
 - escargots,
 - autruches,



- Les aliments pour animaux de compagnie à base de matières premières issues du mode de production biologique.



Champ d'application



REGLEMENT BIO EUROPEEN

Soja (semence)

Vaches

Blé

Sève de bouleau

Lait de chèvre

Thé

Levures

Beurre

Algues

Carpe

Tabac brut



AUTRES REFERENTIELS

Lapin

Savon

T-shirt coton bio



Un encadrement maximal

Règlement pour tous
les stades de
production, de
préparation,
d'**importation** et de
distribution



Les règles de **composition**
des denrées

Le **process**/les outils

L'**étiquetage** et la publicité

Le déroulement de l'**audit**

La **certification**



Une transformation exigeante

Ce que prévoit le règlement BIO

- Interdiction des traitements ionisants
- Utilisation de matières premières agricoles biologiques uniquement, sauf dérogation (5%)
- Interdiction des OGM
- Restriction des additifs et auxiliaires technologiques
- Mesures de séparation si mixité

Les pratiques associées :

- Des **additifs principalement d'origine naturelle**
- Utilisation de **moins d'additifs**
- Des **recettes beaucoup plus simples**
- Des **matières premières moins transformées**
- Des **procédures** encadrant le système bio : nettoyage, identification permanente..



Qui a obligation de contrôle ?

- A. Un producteur de céréales
- B. Un cueilleur de myrtilles sauvages
- C. Un négociant d'animaux
- D. Un grossiste qui n'a pas d'action sur le produit (seulement une transaction financière)
- E. Un fabricant de plats préparés
- F. Un détaillant qui ne vend que des produits pré-emballés (stockés sur le lieu de vente)
- G. Un détaillant qui ne vend que des produits vrac (plus de 10 000 € HT d'achats de produits vrac/an)
- H. Un site de vente en ligne



Qui a obligation de contrôle ?

- A. Un producteur de céréales
- B. Une cueilleur de myrtilles sauvages
- C. Un négociant d'animaux
- D. Un grossiste qui n'a pas d'actions sur le produit (seulement une transaction financière)
- E. Un fabricant de plats préparés
- F. Un détaillant qui ne vend que des produits pré-emballés (stockés sur le lieu de vente)
- G. Un détaillant qui ne vend que des produits vrac (plus de 10 000 € HT d'achats de produits vrac/an)
- H. Un site de vente en ligne



Obligation de contrôle



Les producteurs



Les préparateurs
les façonniers



Les détaillants
de produits
« vrac »
(+ de 10000
euros de CA)



Les distributeurs
Les grossistes



Les importateurs
et exportateurs

Pas de rupture dans la chaîne de certification



Le contrôleur contrôlé

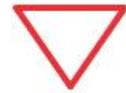
O
P
E
R
A
T
E
U
R
S



CONTRÔLE ET
CERTIFICATION DES
OPÉRATEURS



SUPERVISION DU
DISPOSITIF DE
CONTRÔLE



INSTANCE NATIONALE
D'ACCREDITATION

CEBIO





La formulation d'une recette

Règles de composition des produits transformés

Produit alimentaire certifiable bio

1. Est destiné à l'alimentation humaine



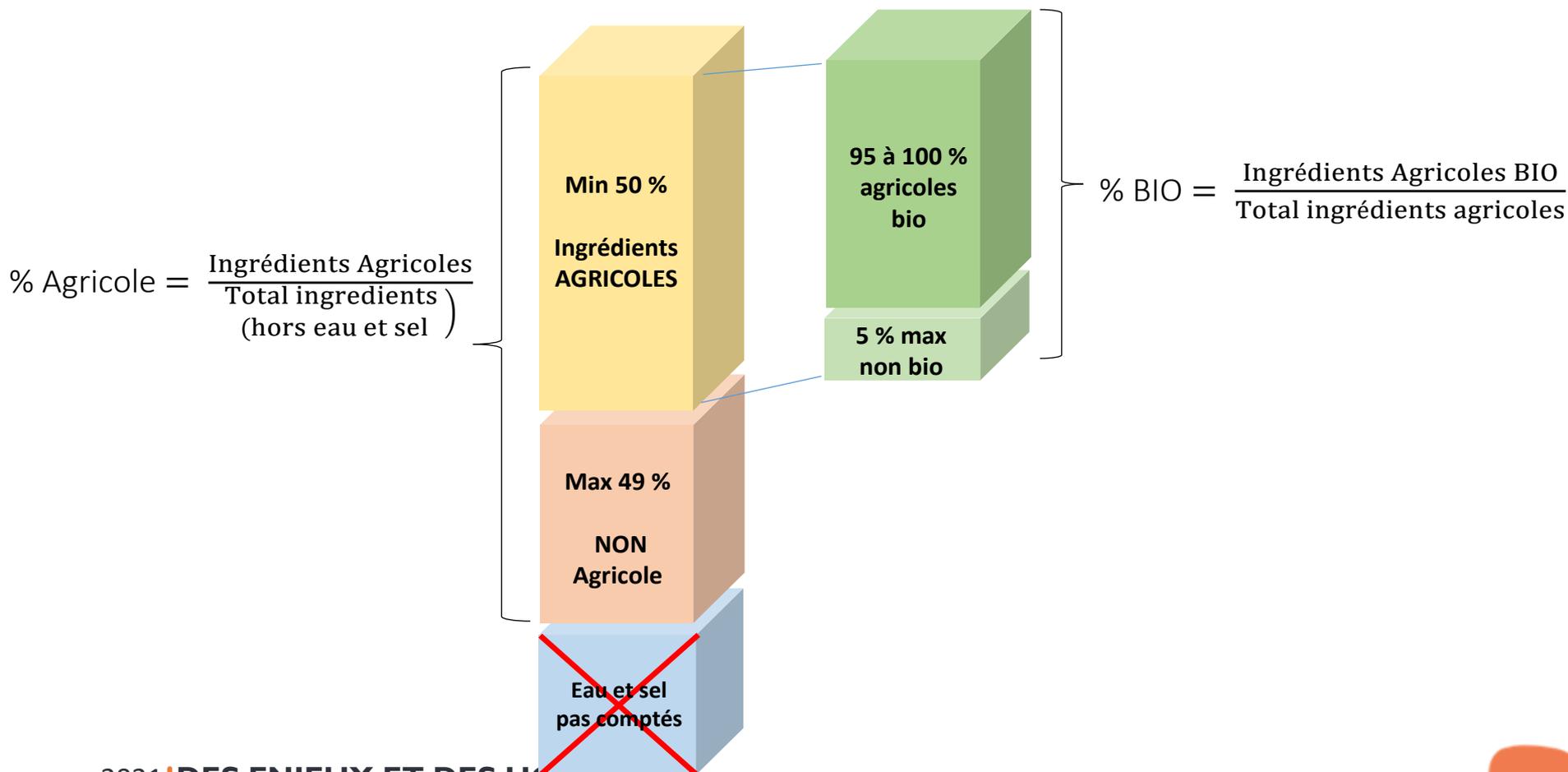
« Denrée alimentaire » (ou « aliment ») = toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé, ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement, susceptible d'être ingéré par l'être humain.

2. Contient **au minimum de 50 % d'ingrédients d'origine agricole**
l'eau et le sel ne sont pas pris en considération dans le calcul
3. Contient **95%** des ingrédients AGRICOLES issus de l'agriculture biologique
4. Contient Maximum 5% des ingrédients agricoles non bio, qui sont soit listés à l'annexe IX du 889/2008, soit autorisés sur dérogation par l'INAO
5. Si contient des additifs ils doivent être autorisés, listés à l'annexe VIII du règlement 889/2008 et remplir les conditions restrictives spécifiques.



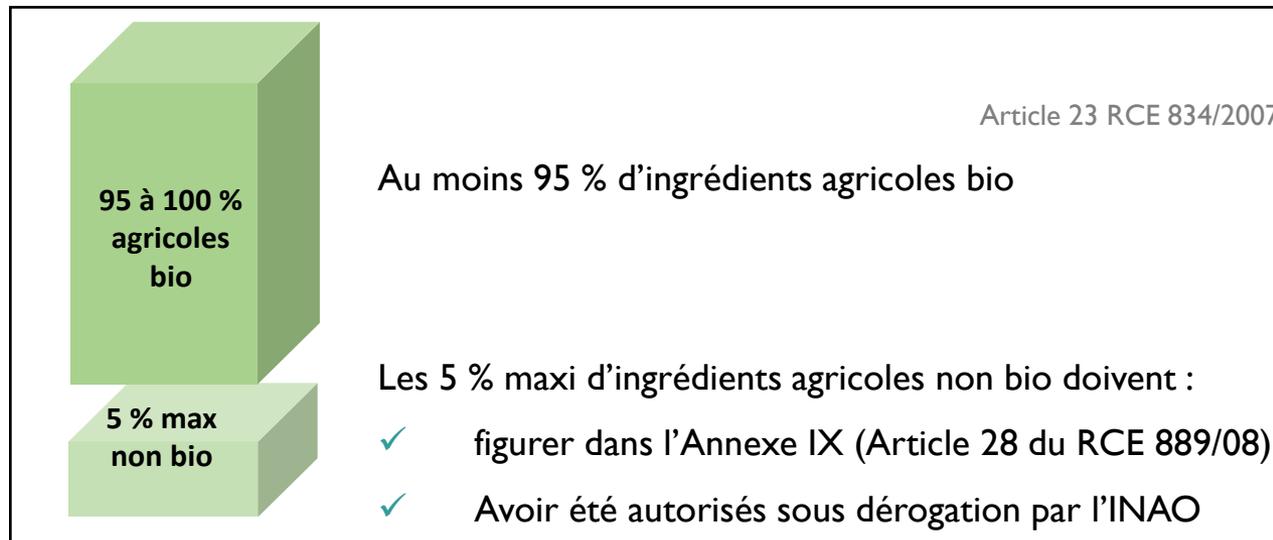
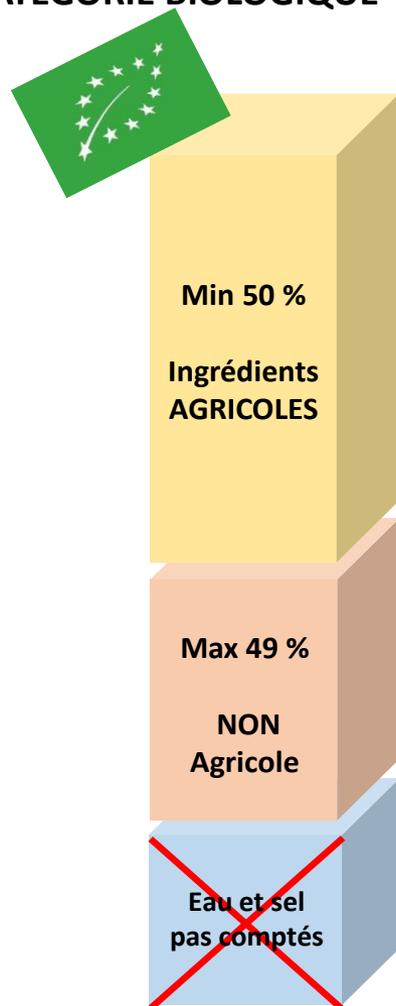
Calculs des pourcentages

CATEGORIE BIOLOGIQUE



Composition

CATEGORIE BIOLOGIQUE



Additifs et auxiliaires Restriction d'emploi à respecter (Annexe VIII du RCE 889/08)



Conformité des ingrédients utilisés

RÈGLES DE BASE POUR LA COMPOSITION DES PRODUITS TRANSFORMÉS

- Un ingrédient biologique ne doit pas être présent concomitamment **avec le même ingrédient non biologique ou issu de la production en conversion**

Pain
Farine blé BIO
Farine de blé non bio
Levure
Sel
Eau

- Les denrées alimentaires produites à partir de cultures en conversion **contiennent uniquement un ingrédient végétal d'origine agricole**



Substances agricoles non bio autorisées

Ne dépassant pas les 5 % des ingrédients agricoles, sont autorisés dans la transformation des denrées alimentaires bio :

95 à 100 %
agricoles
bio

5 % max
non bio



Tout ingrédient agricole conventionnel, non disponible en bio, sous réserve de l'accord de la dérogation demandée à l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité, anciennement Institut National des Appellations d'Origine)



Les ingrédients figurant dans l'Annexe IX du RCE 889/08 :

02008R0889 — FR — 01.01.2018 — 015.001 — 107

▼ B

ANNEXE IX

Ingrédients non biologiques d'origine agricole visés à l'article 28

1. **PRODUITS VÉGÉTAUX NON TRANSFORMÉS ET PRODUITS DÉRIVÉS DE CES DERNIERS PAR TRANSFORMATION**
 - 1.1 **Fruits, noix et graines comestibles:**

— gland	<i>Quercus</i> spp.
— noix de cola	<i>Cola acuminata</i>
— groseilles à maquereau	<i>Ribes uva-crispa</i>
— fruits de la passion	<i>Passiflora edulis</i>

Autres Substances autorisées

Article 27 du RCE 889/2008



Les substances énumérées à l'Annexe VIII A (**additifs**), B (**auxiliaires**) et C (**auxiliaires pour levures**)



Les **colorants utilisés pour l'estampillage** de la viande et des coquilles d'œufs



Les préparations de **micro-organismes** et d'**enzymes** normalement utilisés dans la transformation



L'**eau potable** et les **sels** (avec chlorure de sodium ou chlorure de potassium comme composants de base)



Les **substances aromatisantes naturelles** ou les préparations aromatisantes naturelles (vis-à-vis de la directive CE 88/388)



Les **minéraux**, **vitamines**, acides aminés et **micronutriments** uniquement si leur emploi est exigé par la loi



Restrictions d'emploi des additifs

Vérifier l'emploi et la restriction sur l'annexe VIII

Réf règlement bio d'origine

Code et nom de l'additif/auxiliaire

Condition d'utilisation

Restrictions spécifiques

Autorisation	Code	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires		Conditions particulières
			d'origine végétale	d'origine animale	
A	E 153	Charbon végétal médicinal		X	Fromage de chèvre cendré Morbier

A : ancien règlement bio
B : actuel règlement bio

Sur quelle part (végétale ou animale) doit agir l'additif/auxiliaire ?





Réception et stockage

Achat et réception des matières premières, process de fabrication, stockage des matières premières et produits finis.

Achat et réception des matières premières

Vérifier

- **La bonne fermeture de l'emballage** lors de la réception des produits scellés
- La présence sur le BL ou sur l'étiquetage intermédiaire des :
 - Nom et adresse du fournisseur
 - Nom du produit
 - Garantie bio

Disposer

- D'une copie du certificat de conformité du fournisseur: catégorie de certification, période de validité...
- De la facture d'achat faisant référence au mode de production biologique



Exercice :

Votre fournisseur, LE BEAU CITRON , vous livre des oranges et citrons bio. Il vous donne les documents ci-dessous. Est-ce conforme ?

LE BEAU CITRON

Site Principal
32600 L'ISLE JOURDAIN
France

Date de la facture 1/12/2017
Emis par Pierre Fournisseur
Contact client Michel Acheteur
Date de la vente/prestation 27/11/2017

Description	Qté	Unités	Prix unit
Citrons BIO*	10	kg	
Oranges BIO*	10	kg	



CERTIFICAT

Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique

Et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO

1. Numéro du document: 18/9999918/SAO TOMÉ-ET-PRINCIPE/716921

2. Nom et adresse de l'opérateur

LE BEAU CITRON
SITE PRINCIPAL
32600 L'ISLE JOURDAIN - FRANCE

3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle

Ecocert France SAS
Lieu dit Lamothe Ouest
F-32600 L'Isle Jourdain

FR-BIO-01

Activité principale: PREPARATEUR - DISTRIBUTEUR - IMPORTATEUR - EMBALLEUR - DETAILLANT - COURTAGE

4. Catégories de produits/activité

Productions végétales et produits issus de végétaux

Ail
Pommes
Surface de biodiversité bassin
Clémentines
Oranges
Citrons

5. Définis comme

Validité du ... au

Biologique	16/08/2017	31/03/2019
Biologique	16/08/2017	31/03/2019
Biologique	16/08/2017	31/03/2019
Biologique	20/10/2017	31/03/2019
Biologique	20/10/2017	31/03/2019
Conversion	20/10/2017	31/03/2019

*Produit issu de l'agriculture biologique certifié par FR-BIO-01

Exercice :

Non, car les citrons sont en conversion sur le certificat, et non en bio. Il faut demander des explications à votre fournisseur.

LE BEAU CITRON

Site Principal
32600 L'ISLE JOURDAIN
France

Date de la facture 1/12/2017
Emis par Pierre Fournisseur
Contact client Michel Acheteur
Date de la vente/prestation 27/11/2017

Description	Qté	Unités	Prix unit
Citrons BIO*	10	kg	
Oranges BIO*	10	kg	

*Produit issu de l'agriculture biologique certifié par FR-BIO-01



CERTIFICAT

Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique

Et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO

1. Numéro du document: 18/9999918/SAO TOMÉ-ET-PRINCIPE/716921

2. Nom et adresse de l'opérateur

LE BEAU CITRON
SITE PRINCIPAL
32600 L'ISLE JOURDAIN - FRANCE

3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle

Ecocert France SAS
Lieudit Lamothe Ouest
F-32600 L'Isle Jourdain

FR-BIO-01

Activité principale: PREPARATEUR - DISTRIBUTEUR - IMPORTATEUR - EMBALLEUR - DETAILLANT - COURTAGE

4. Catégories de produits/activité

Productions végétales et produits issus de végétaux

Ail
Pommes
Surface de biodiversité bassin
Clémentines
Oranges
Citrons

5. Définis comme

Validité du ... au

Biologique	16/08/2017	31/03/2019
Biologique	16/08/2017	31/03/2019
Biologique	16/08/2017	31/03/2019
Biologique	20/10/2017	31/03/2019
Biologique	20/10/2017	31/03/2019
Conversion	20/10/2017	31/03/2019

Exercice :

Votre fournisseur, LE BEAU CITRON , vous livre de l'ail bio. Il vous donne les documents ci-dessous. Est-ce conforme ?

LE BEAU CITRON

Site Principal
32600 L'ISLE JOURDAIN
France

Date de la facture	1/05/2017
Emis par	Pierre Fournisseur
Contact client	Michel Acheteur
Date de la vente/prestation	27/05/2017

Description	Qté	Unités	F
Ail BIO*	10	kg	



CERTIFICAT

Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique

Et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO

1. Numéro du document: 18/9999918/SAO TOMÉ-ET-PRINCIPE/716921

2. Nom et adresse de l'opérateur

LE BEAU CITRON
SITE PRINCIPAL
32600 L'ISLE JOURDAIN - FRANCE

3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle

Ecocert France SAS
Lieudit Lamothe Ouest
F-32600 L'Isle Jourdain

FR-BIO-01

Activité principale: PREPARATEUR - DISTRIBUTEUR - IMPORTATEUR - EMBALLEUR - DETAILLANT - COURTAGE

4. Catégories de produits/activité

Productions végétales et produits issus de végétaux

Ail
Pommes
Surface de biodiversité bassin
Clémentines
Oranges
Citrons

5. Définis comme

Validité du ... au

Biologique	16/08/2017	31/03/2019
Biologique	16/08/2017	31/03/2019
Biologique	16/08/2017	31/03/2019
Biologique	20/10/2017	31/03/2019
Biologique	20/10/2017	31/03/2019
Conversion	20/10/2017	31/03/2019

*Produit issu de l'agriculture biologique certifié par FR-BIO-01

Exercice :

Non, car la période de validité du certificat ne couvre pas la date de vente. Il faut demander à votre fournisseur un certificat avec des dates de validité qui couvrent la date d'achat.

LE BEAU CITRON

Site Principal
32600 L'ISLE JOURDAIN
France

Date de la facture 1/05/2017
Emis par Pierre Fournisseur
Contact client Michel Acheteur
Date de la vente/prestation 27/05/2017

Description	Qté	Unités
Ail BIO*	10	kg



CERTIFICAT

Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique

Et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO

1. Numéro du document: 18/9999918/SAO TOMÉ-ET-PRINCIPE/716921

2. Nom et adresse de l'opérateur

LE BEAU CITRON
SITE PRINCIPAL
32600 L'ISLE JOURDAIN - FRANCE

3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle

Ecocert France SAS
Lieudit Lamothe Ouest
F-32600 L'Isle Jourdain

Activité principale: PREPARATEUR - DISTRIBUTEUR - IMPORTATEUR - EMBALLEUR - DETAILLANT - COURTAJE

FR-BIO-01

4. Catégories de produits/activité

Productions végétales et produits issus de végétaux
Ail
Pommes
Surface de biodiversité bassin
Clémentines
Oranges
Citrons

5. Définis comme

Validité du ... au

Biologique	16/08/2017	31/03/2019
Biologique	16/08/2017	31/03/2019
Biologique	16/08/2017	31/03/2019
Biologique	20/10/2017	31/03/2019
Biologique	20/10/2017	31/03/2019
Conversion	20/10/2017	31/03/2019

*Produit issu de l'agriculture biologique certifié par FR-BIO-01

Vérification des garanties fournisseurs

Le certificat de conformité

- L'entité juridique qui facture doit être la même que celle qui possède le certificat de conformité,
- Le produit qu'il vous vend doit apparaître sur le certificat (si catégorie générale demander des précisions au fournisseur)
- La catégorie de certification : « biologique »
- Les dates de validité du certificat doivent couvrir la période d'achat

Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique

Et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO

1. Numéro du document: 17/9999918/SAO TOMÉ-ET-PRINCIPE/...

<p>2. Nom et adresse de l'opérateur ASSOCIATION CLIENT TEST VAYSSÉ SITE PRINCIPAL 32600 L'ISLE JOURDAIN - FRANCE</p> <p><u>Site contrôlé</u> CLIENT TEST AMPOSTA Rue AMPOSTA b lieu dit 2 97600 DEMBENI SAO TOMÉ-ET-PRINCIPE Activité principale: PREPARATEUR - DISTRIBUTEUR - IMPORTATEUR - EMBALLEUR - DETAILLANT - COURTAGÉ</p>	<p>3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle</p> <p>Ecocert France SAS Lieudit Lamothe Ouest F-32600 L'Isle Jourdain</p> <p>FR-BIO-01</p>																																								
<p>4. Catégories de produits/activité</p> <p>Test Gwen 26/03 Aniseed Divers Préparation pour flan caramel Divers Flan patissier cacao poudre Divers Flan patissier (vanille) poudre Divers Flan patissier noix de coco poudre</p> <p>Produits bruts et transformés <u>Autres produits alimentaires</u> Entremet cacao menthe sans sucre poudre Entremet cacao menthe sucré poudre Entremet cacao orange sans sucre poudre Entremet cacao orange sucré poudre CHOCOMASTER Entremet cacao sucré poudre CHOCOMASTER Entremet café sans sucre poudre Entremet café sucré poudre Entremet citron sans sucre poudre Entremet citron sucré poudre Entremet noisette sans sucre poudre Entremet noisette sucré poudre</p>	<p>5. Définis comme</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Validité du ... au</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Biologique</td><td>16/08/2017 31/03/2019</td></tr> </tbody> </table>		Validité du ... au	Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																				
	Validité du ... au																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
Biologique	16/08/2017 31/03/2019																																								
<p>6. Période de validité Du voir date affichée en 5. au voir date affichée en 5.</p>	<p>7. Date de contrôle: 24/05/2017</p>																																								
<p>8. Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008, et le cas échéant du cahier des charges français homologué par arrêté du 05 janvier 2010. L'opérateur a soumis ses activités au contrôle et respecte les exigences établies aux règlements précités.</p>																																									

Lieu, Date: L'Isle Jourdain, le 30/09/2017

Le Directeur Général, Thierry STOEDZEL




Vérification des garanties fournisseurs

La facture

- L'entité juridique qui facture doit être la même que celle qui possède le certificat de conformité,
- La date d'achat
- La mention BIO
- La référence à l'organisme certificateur (facultatif si emballé, obligatoire si vrac)

ASSOCIATION CLIENT TEST NICOLAS

Site Principal
32200 Gimont
France

Facture No. 123

Destinataire :
Acheteur SA
31 rue de la Forêt
13 100 Aix-en-Provence
France

Date de la facture 30/09/2017
Emis par Pierre Fournisseur
Contact client Michel Acheteur
Date de la vente/prestation 21/09/2017



Description	Qté	Unités	Prix unit HT	% TVA	TVA	TOTAL TTC
Entremet café sans sucre poudre BIO*	25	pce	6,00 €	20%	30,00 €	180,00 €
Entremet chocolat sans sucre poudre	12	pce	4,00 €	20%	9,60 €	57,60 €

Total HT 198,00 €
TVA 39,60 €
Total TTC 237,60 €

*Produit issu de l'agriculture biologique certifié par FR-BIO-01

Vérification des garanties fournisseurs

LISTE DES OC ACCRÉDITÉS EN EUROPE



European Commission

Report generation date : 28/04/2017

Member States of the European Union (EU28)
LIST OF CONTROL BODIES AND CONTROL AUTHORITIES IN THE ORGANIC SECTOR

Germany System:A
Last submission date : 30/03/2017

Code	Name and Address	Territorial limitation	Comments
DE-ÖKO-001	Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH Marienortgraben 3-5 90402 Nürnberg Germany TEL: +49 (0)911 424390 FAX: +49 (0)911 492239 EMAIL: bcs.info@kiwa.de WEBSITE: http://www.bcs-oeko.com		
DE-ÖKO-003	Lacon GmbH Privatinstitut für Qualitätssicherung und Zertifizierung ökologisch erzeugter Lebensmittel Moltkestrasse 4 77654 Offenburg Germany TEL: +49 (0)781 96679-200 FAX: +49 (0)781 96679-300 EMAIL: lacon@lacon-institut.org WEBSITE: http://www.lacon-institut.com		
DE-ÖKO-005	IMO Institut für Marktökologie GmbH Max-Stromeyer-Str. 57 78467 Konstanz		

En cas de doute, ne pas hésiter à :

- consulter la **liste des organismes certificateurs accrédités en Europe**, Cette liste est mise à jour régulièrement et disponible sur le site <https://ec.europa.eu>
- Contacter **l'organisme certificateur émetteur du certificat** pour avoir plus de précisions ou aller sur son site pour consulter le certificat en ligne



Fabrication : Exigences réglementaires

Article 26 du RCE 889/2008

- Toute entreprise doit :
 - Prendre les mesures de précaution nécessaires pour **prévenir tout risque de contamination** par des substances ou des produits non autorisés
 - Mettre en œuvre des mesures de **nettoyage** appropriées, en vérifier l'efficacité et **consigner ces mesures**
 - Faire en sorte que **des produits non biologiques ne soient pas mis sur le marché** munis d'une indication faisant référence au mode de production biologique



Le process, les outils

Article 26 du RCE 889/2008

- Cas de l'entreprise mixte (Bio et Non Bio) :
 - Opérations par **série complète**
 - **Séparation physique ou dans le temps** avec des opérations similaires impliquant des produits non bio
 - Séparation **physique ou dans le temps du stockage** des matières premières et des produits finis
 - Identification permanente des lots (afin d'éviter tout mélange ou échange avec des produits non bio)
 - **Nettoyage adéquat** des installations de production à faire avant les mises en œuvre bio
 - Informer l'OC et tenir à sa disposition un registre actualisé mentionnant toutes les opérations effectuées et les quantités transformés (**fiches de fabrication**)



Le process, les outils

Articles 9 et 10 du RCE 834/2007

- Interdiction d'utilisation des OGM

- L'utilisation d'OGM et de produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM comme aliments destinés à l'homme ou à l'animal, auxiliaires technologiques et microorganismes est interdite en production biologique.



- Interdiction d'utilisation de rayonnement ionisant

- Le traitement des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux biologiques ou de matières premières utilisées dans les denrées alimentaires ou dans les aliments pour animaux biologiques par rayonnement ionisant est interdit



Fabrication : Exigences réglementaires

Article 26 du RCE
889/2008

- Mesures de nettoyage suffisantes – les bonnes pratiques

- Avant démarrage de l'activité:
 - Choisir du matériel à nettoyage simple: surfaces lisses, convoyeurs sans résidus...
 - Qualifier son nettoyage: étude du système, tests, et documentation
 - Choisir des produits de nettoyage aptes au contact alimentaire
- Après démarrage de l'activité:
 - Conserver les preuves que le nettoyage choisi est efficace
 - Enregistrer chaque nettoyage
- Optimiser son nettoyage et diminuer les risques
 - Faire des opérations par série complète
 - Faire des séries « bio » puis « conventionnelle » les plus longues possibles

Le nettoyage de l'installation peut être complété par un **déclassement de produit biologique**: au démarrage de la ligne, une première partie de produit biologique est passée dans le circuit afin de le « nettoyer » et d'emporter les derniers résidus.



Fabrication : Exigences réglementaires

Article 26 du RCE 889/2008

- Substances non autorisées– les bonnes pratiques
 - Utilisation d'eau potable
 - Utilisation d'additifs et d'auxiliaires technologiques autorisés par le règlement
 - Vigilance sur la lutte contre les nuisibles
 - Interdiction d'utilisation de produits contenant du Pypéronyl Butoxide (PBO)
 - Utilisation de produits insecticides uniquement en l'absence de produits biologiques et mise en place de mesures de nettoyage appropriées pour éviter toute contamination



Stockage

Article 35 du RCE 889/2008

Stocker

- **Identification permanente** des lots et éviter tout mélange ou toute contamination par des produits et/ou substances non conformes
- Les **produits bio** sont tenus à l'écart des autres denrées alimentaires
- **Nettoyage** approprié avant le stockage des produits bio (conserver une trace de cette opération)





L'étiquetage

Les catégories de certification et les mentions d'étiquetage

Les catégories de certification

BIO

- 95 à 100 % d'ingrédients d'origine agricole Bio
- Restriction d'emploi des additifs et auxiliaires à respecter

Contient des ingrédients bio

- Le % BIO peut varier entre 1 et 99
- Tout ingrédient agricole non issu d'OGM et non ionisé peut y être intégré
- Restriction d'emploi des additifs et auxiliaires à respecter
- Pas de concomitance

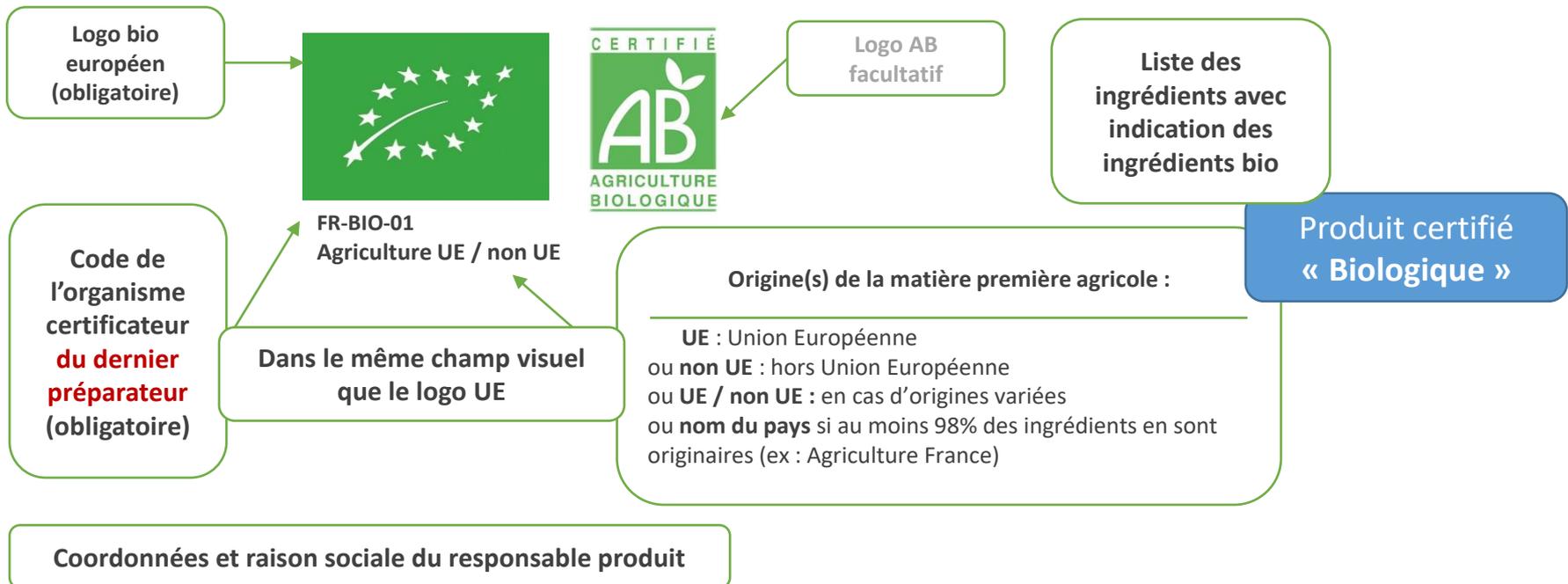
Conversion

- Denrée alimentaire transformée, à partir d'un seul ingrédient d'origine végétale « en conversion vers l'agriculture biologique »
- Restriction d'emploi des additifs et auxiliaires à respecter



L'étiquetage, garantie de la conformité

- En 2010, le logo européen est devenu obligatoire pour toutes les denrées bio préemballées (emballages présentés au consommateur final) dans l'Union Européenne
- Les mentions obligatoires pour la CATEGORIE CERTIFIEE BIOLOGIQUE :



Le logo AB

- Propriété du Ministère de l'Agriculture
- Marque collective déposée
- Identifie un produit contenant plus de 95 % d'ingrédients agricoles biologiques
- Déclaration préalable d'utilisation
- Son utilisation n'est pas obligatoire

Modèle pour les étiquettes



Modèle pour les supports de communication



Exercice

- Quelle est l'étiquette conforme et pour quelles raisons ?

1

SOUPE DE LEGUMES BIO



FR-BIO-01
Agriculture UE

Cie A la soupe
3, chemin des maraîchers
32600 L'Isle Jourdain

Ingrédients : légumes* (carottes*, pomme de terre*, céleri*, brocoli*, oignons*), eau, sel, poivre*.

* Ingrédients agricoles issus de l'Agriculture biologique

2

SOUPE DE LEGUMES BIO



Cie A la soupe
3, chemin des maraîchers
32600 L'Isle Jourdain

Ingrédients : légumes* (carottes*, pomme de terre*, céleri*, brocoli*, oignons*), eau, sel, poivre*.

* Ingrédients agricoles issus de l'Agriculture biologique

Contient des ingrédients bio

Article 23 RCE 834/2007

- CATEGORIE % variable d'ingrédients d'origine agricole Bio
 - Mention Bio uniquement au niveau de la liste des ingrédients
 - Indication dans cette liste des ingrédients qui sont bio
 - Indication dans cette liste du pourcentage total d'ingrédients biologiques par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine agricole
 - Interdiction d'utiliser le logo européen et le logo AB
 - Code de l'OC obligatoire (FR-BIO-01)



Etiquetage

Exemple d'étiquetage : Müesli dont 3% des noix de Macadamia agricole non biologique, non listée à l'annexe IX du RCE 889/2008.



Liste d'ingrédients : Beurre*, miel*, flocons d'avoines*, graines de lin*, amandes effilées*, raisins secs*, noix de macadamia.

* 97% d'ingrédients agricoles biologiques

FR-BIO-01



Référence à l'opérateur responsable du produit



Conversion

Article 23 RCE 834/2007

- Produit en conversion vers l'agriculture biologique
 - Un seul ingrédient végétal d'origine agricole en 2^{ème} année de conversion
 - Peut contenir des substances listées à l'article 27 du RCE 889/2008 (eau, sel, micro-organismes, enzymes, arômes naturels) et les additifs et auxiliaires technologiques des annexes VIII
 - Interdiction d'utiliser le logo communautaire et le logo AB
 - Code de l'OC obligatoire (FR-BIO-01)



Exemple

Carottes

Catégorie :

Poids net :

Origine :



Produit en
conversion vers
l'Agriculture
Biologique

FR-BIO-01

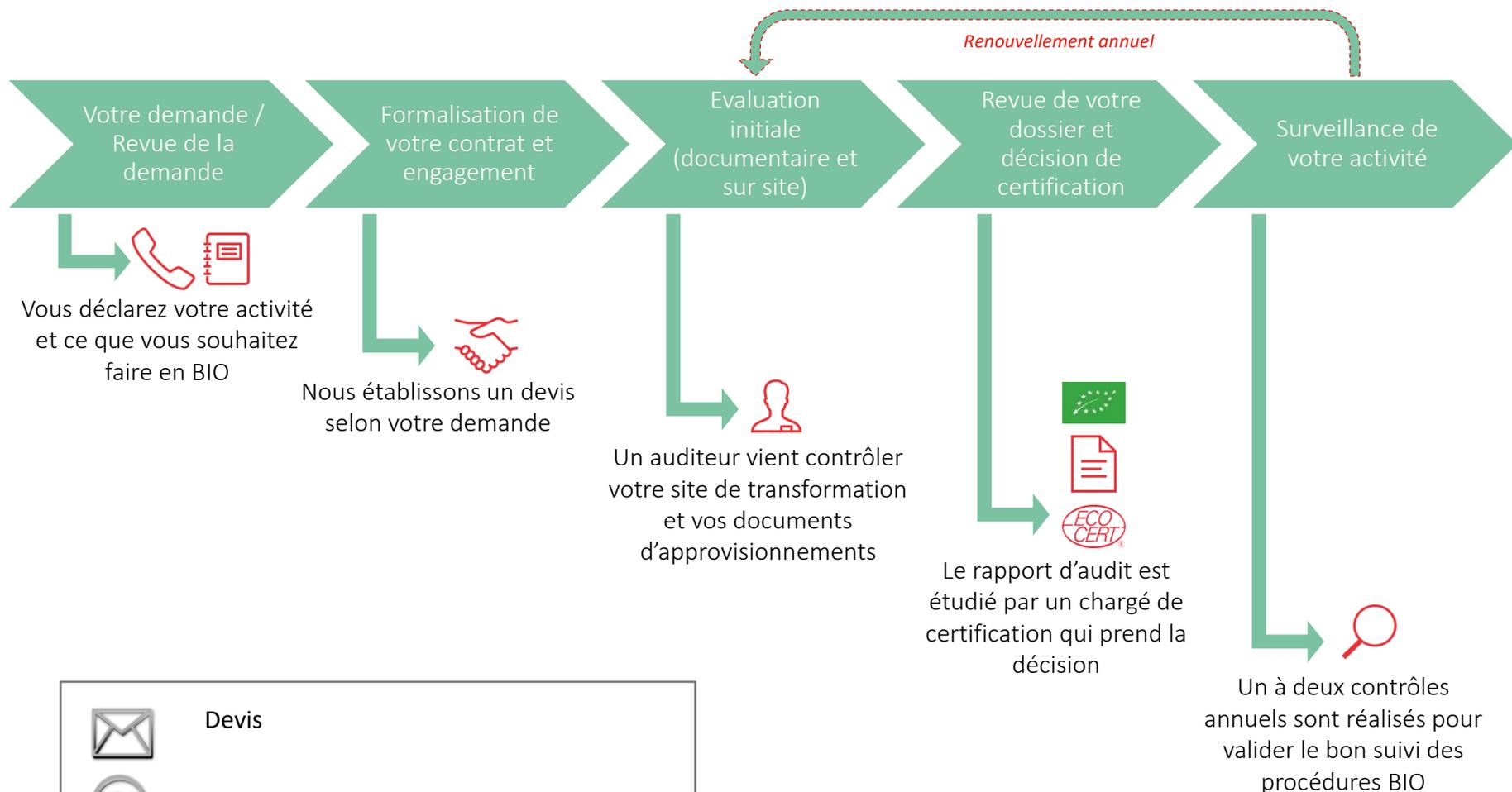
Référence à un responsable du produit





Préparation de l'audit

Le Processus de Certification



 Devis

 relationclient.transformateur@ecocert.com

Notifier son activité

Lors du démarrage de votre activité www.agencebio.org dans l'espace notification



Notifications

Création d'une première notification

Merci de renseigner tous les champs suivants. Votre numéro d'identification et votre mot de passe vous seront automatiquement adressés sur l'adresse email que vous nous aurez communiqué. Vous n'aurez plus qu'à vous rendre sur le lien précisé dans l'email pour terminer la saisie de votre notification.

Raison Sociale

Et/ou Nom

Prénom

Adresse

Code postal

Ville

Email

Siret

Si vous n'avez pas de numéro SIRET, merci d'appeler le service notification au 01.48.70.48.42

**DOIT ÊTRE RÉALISÉE DANS LES 15 JOURS
QUI SUIVENT LA DATE D'ENGAGEMENT**



La certification

AUDITEUR



- Réalise l'audit sur votre site de production
- Délivre le rapport d'audit



SERVICE DE CERTIFICATION



- Prend la décision de certification
- Délivre la revue de rapport et le certificat de conformité
- Suivi de votre dossier entre les audits



Compléter le descriptif d'activité



DESCRIPTIF COMPLET DE VOTRE ACTIVITE TRANSFORMATEUR



Ce document est à remplir et à tenir à jour dans vos documents de certification

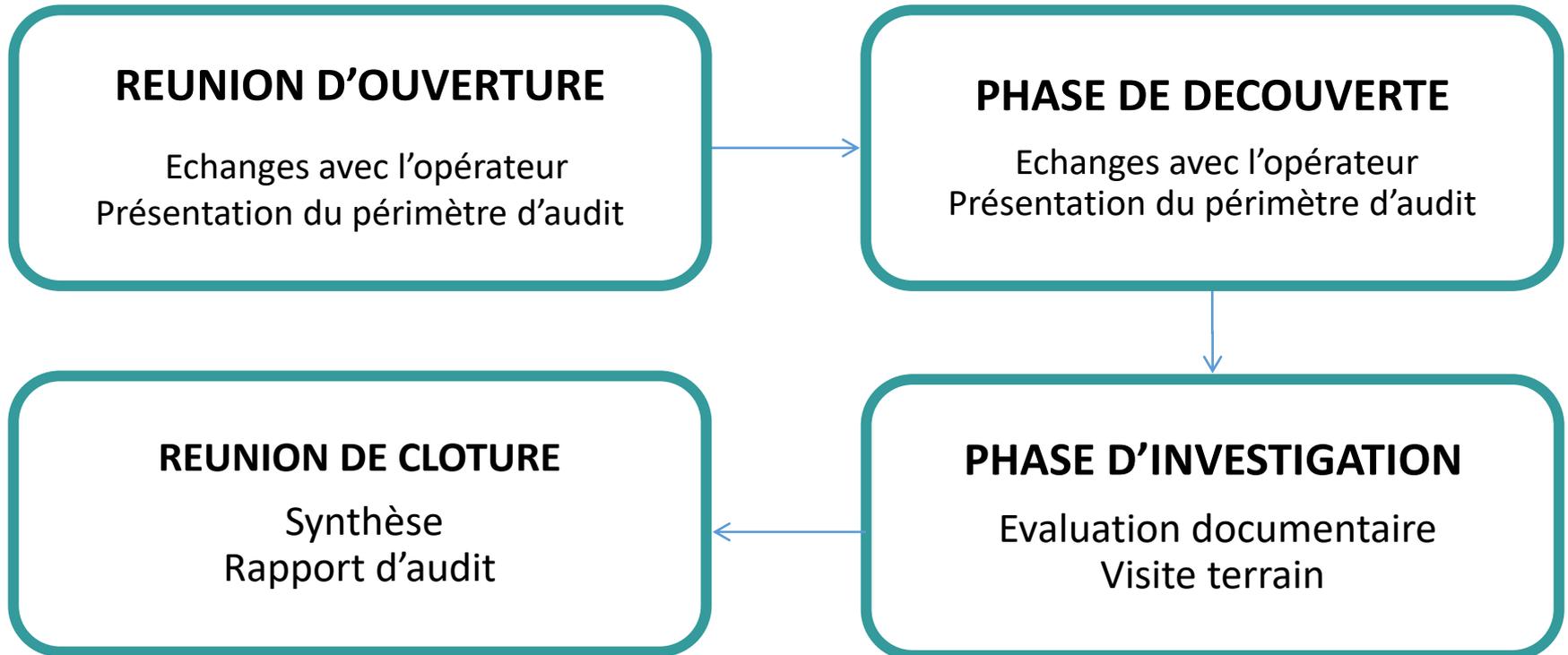
Raison Sociale :		N° op :	
1- DOMAINE D'ACTIVITE			
<input type="checkbox"/> Détaillant	<input type="checkbox"/> Négociant	<input type="checkbox"/> Chaîne de restauration	<input type="checkbox"/> Façonnier
<input type="checkbox"/> Distributeur	<input type="checkbox"/> Restaurant	<input type="checkbox"/> Restaurant	<input type="checkbox"/> Restaurant
<input type="checkbox"/> Préparateur			
<input type="checkbox"/> Importateur			
Votre entreprise fait-elle partie d'un groupe ?		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<i>Si oui, joindre un organigramme du groupe</i>

2- SITES A CONTROLER	
NOMBRE TOTAL DE SITE A CONTROLER :	
Adresse des sites à contrôler	Type d'opération réalisée
	<input type="checkbox"/> Transformation <input type="checkbox"/> Etiquetage <input type="checkbox"/> Stockage produit vrac <input type="checkbox"/> reconditionnement <input type="checkbox"/> Stockage produit préemballés <input type="checkbox"/> Contrôle administratif <input type="checkbox"/> Autres :
	<input type="checkbox"/> Transformation <input type="checkbox"/> Stockage p <input type="checkbox"/> Stockage pr <input type="checkbox"/> Autres :
	<input type="checkbox"/> Transformation <input type="checkbox"/> Etiquetage <input type="checkbox"/> Stockage produit vrac <input type="checkbox"/> reconditionnement <input type="checkbox"/> Stockage produit préemballés <input type="checkbox"/> Contrôle administratif

**DOIT ÊTRE MIS À JOUR POUR CHAQUE
AUDIT ANNUEL**



Les étapes de l'audit



Réunion d'ouverture

REUNION D'OUVERTURE

Echanges avec l'opérateur
Présentation du périmètre d'audit

Présentation,
échanges



Validation du
périmètre d'audit

Présentation du plan
d'audit , des étapes



Phase de découverte

PHASE D'IDENTIFICATION

Echanges avec l'opérateur
Présentation du périmètre d'audit

Réunion
d'ouverture



Phase d'identification des
produits



Nouveaux produits ?

Nouveaux procédés de fabrication ?

Nouvelles étapes ?

Descriptif d'activité à jour

Activités sous traitées ?

ECOCERT **DESCRIPTIF COMPLET DE VOTRE ACTIVITE** **TRANSFORMATEUR** 

Ce document est à remplir et à tenir à jour dans vos documents de certification

Raison Sociale : N° op :

1- DOMAINE D'ACTIVITE	
<input type="checkbox"/> Détaillant	<input type="checkbox"/> Négociant
<input type="checkbox"/> Distributeur	<input type="checkbox"/> Chaîne de restauration
<input type="checkbox"/> Préparateur	<input type="checkbox"/> Fabricier
<input type="checkbox"/> Importateur	<input type="checkbox"/> Restaurant

Votre entreprise fait-elle partie d'un groupe ? Oui Non Si oui, joindre un organigramme du groupe

2- SITES A CONTROLER	
Nombre total de site à contrôler :	Type d'opération réalisée
Adresse des sites à contrôler	<input type="checkbox"/> Transformation <input type="checkbox"/> Etiquetage
	<input type="checkbox"/> Stockage produit vrac <input type="checkbox"/> reconditionnement
	<input type="checkbox"/> Stockage produit préemballés <input type="checkbox"/> Contrôle administratif
	<input type="checkbox"/> Autres :
	<input type="checkbox"/> Transformation <input type="checkbox"/> Etiquetage
	<input type="checkbox"/> Stockage produit vrac <input type="checkbox"/> reconditionnement
	<input type="checkbox"/> Stockage produit préemballés <input type="checkbox"/> Contrôle administratif
	<input type="checkbox"/> Autres :
	<input type="checkbox"/> Transformation <input type="checkbox"/> Etiquetage
	<input type="checkbox"/> Stockage produit vrac <input type="checkbox"/> reconditionnement
	<input type="checkbox"/> Stockage produit préemballés <input type="checkbox"/> Contrôle administratif



Investigation documentaire

PHASE D'INVESTIGATION

Evaluation documentaire
Visite terrain

1

Règles générales

Obligations déclaratives et de tenue de registres



2

Produit

Règles applicables aux opérateurs de la transformation/ Denrées alimentaires



3

Collecte, emballage, transport et stockage



4

Etiquetage



Investigation documentaire

PHASE D'INVESTIGATION

Evaluation documentaire
Visite terrain

1

Règles générales

Obligations déclaratives et de tenue de registres

- Accès à la **comptabilité** : bilans matières - contrôle des flux, exercice de traçabilité, contrôle de l'origine / nature / quantité des MP
- Evaluation de la **maîtrise des garanties** par l'opérateur
- Examen des mesures en place pour la **gestion du risque de contamination** (traçabilité, nettoyage, nuisibles...)
- **Résultats d'analyses internes**
- **Suivi des écarts**



Investigation documentaire

PHASE D'INVESTIGATION

Evaluation documentaire
Visite terrain

2

Produit

Règles applicables aux opérateurs de la transformation/ Denrées alimentaires

- Vérification de la **conformité des formules**, des ingrédients agricoles et non agricoles
- Vérification des **garanties fournisseurs** et façonniers/sous-traitants



Investigation documentaire

PHASE D'INVESTIGATION

Evaluation documentaire
Visite terrain

3

Collecte, emballage, transport et stockage

- Contrôle du mode **d'identification des MP et produits bio**, identification sur documents d'accompagnement, mesures de séparation

4

Etiquetage

- Contrôles des **étiquettes produits et documents commerciaux**, mentions obligatoires, vérification de la bonne utilisation des logos.



Investigation terrain

- Contrôles des fabrications Bio
- Ateliers de transformation ou distribution/conditionnement/expédition
- Zone de stockage aux différents stades de fabrication

PHASE D'INVESTIGATION

Evaluation documentaire
Visite terrain



Réunion de clôture

REUNION DE CLOTURE

Synthèse
Rapport d'audit

- Bilan de l'audit , synthèse
- Détail des écarts relevés et des remarques
- Rapport d'audit signé par les deux parties

RAPPORT D'AUDIT 2018

VOS INFORMATIONS

Nom du signataire: [REDACTED]

Vos coordonnées: [REDACTED]

Vos activités auditées:
PREPARATEUR(S)
Fabrication de pain et de pâtisseries fraîches (AF)

Accès à votre portail client en ligne:
<http://www.ecocert.com>

N° Utilisateur: [REDACTED]

VOS CONTACTS

Auditeur: EUE Valentine
+33 6 07 38 73 42
valentine.eu@ecocert.com

Votre chargé de certification:
(duré de votre dossier)
DUROUX Laure
+33 5 42 87 36 34
www.ecocert.com

DONNÉES DE L'AUDIT

Référentiel de certification: EU 834/2007 Préparation - Distribution

Type d'audit: Contrôle annuel (avant point de rendez-vous) Date(s) d'audit: 18/11/2018 de 08:00 à 09:30

Auditeur: EUE Valentine Intéressement effectué: OUI - NON

Opérateur audité: [REDACTED]

Participant(s) à l'audit: [REDACTED]

RÉSULTAT DE L'AUDIT

1. LISTE DE PRODUITS ET/OU SERVICES SOUMIS À LA CERTIFICATION

EU 834/2007 Préparation - Distribution

Produit	Catégorie
Pain au levain T80	Biologique
Pain complet	Biologique
Pain de campagne	Biologique
Pain de ramot	Biologique
Pain de seigle	Biologique
Pain multigrainés	Biologique
Pain Norvigiens	Biologique
Pain petit épeautre	Biologique

2. LISTE DES NON-CONFORMITÉS RELEVÉES DURANT L'AUDIT
NON-CONFORMITÉS POUVANT CONDUIRE À UNE DÉCISION DE CERTIFICATION DÉFAVORABLE

Autres non-conformités

Référence règlement	Libellé de la non-conformité	Contenu de l'audit
834/2007, art. 43 et 44	17 - Non respect par l'opérateur des obligations déclaratives mentionnées aux articles 43 et 44 du RCEU; garanties en pu être vérifiées au cours de l'audit.	Verbe de pain avec référence les sans certification, déclaratives mentionnées aux articles 43 et 44 du RCEU; garanties en pu être vérifiées au cours de l'audit.
834/2007, art. 48.2	23 - Absence de preuves documentaires de la réalisation par l'opérateur des contrôles à réception des produits biologiques, avec possibilité, lors du contrôle, de vérifier la conformité de tous les produits reçus (SIF France).	Trouffance dans le contrôle des garanties des produits pour les membres de pain; absence attestation non OGM non réalisés pour la levure.

3. OBSERVATIONS DE L'AUDITEUR

Conditions d'audit:
Heure(s): 1.5 kg de 705/jour
Campagne: 12% de seigle et 20% 705

Avant tout démarrage de nouveaux produits, contacter votre chargé de certification afin de mettre à jour votre certificat.

Points de vigilance lors du prochain audit:
Analyse eau complète (avec recherche de pesticides).

4. SIGNATURE DU RAPPORT D'AUDIT

Ce rapport est établi en deux exemplaires et à retourner signé, en un de l'audité (pour certification) ou en un de référence (numérique). Une copie en papier de la certification effective des produits de l'opérateur et ne doit pas être transmise à des tiers.

Ma signature de ce rapport, signifiant mon engagement:

Je déclare avoir pris connaissance du rapport dans son intégralité et approuvé son contenu, en particulier les éléments cités mentionnés au(s) paragraphes) ci-dessus.

Je m'engage à mettre en œuvre les actions correctives nécessaires dans les délais qui vous sont indiqués.

Je confirme avoir pris connaissance du fait que ce document de pré-certification pour analyses réalisé le jour de l'audit, une décision définitive pourra être prise en fonction des résultats, entraînant le dosage de la commercialisation ou l'interdiction de vente en tant que produit biologique.

Adresse email: [REDACTED]

Fait à: [REDACTED] le 18/11/2018

Pour Ecocert France
Nom de l'auditeur: EUE Valentine

Pour le client
Nom du signataire: [REDACTED]

Signature: [REDACTED]



Les documents nécessaires

COMPTABILITE TRANSACTION

- Factures clients, bons de livraison (ou statistiques de ventes)
- Factures des façonniers/sous-traitants
- Factures fournisseurs, bons de livraison (ou statistiques d'achat)
- Inventaires, état des stocks
- Documents de transport (CMR, AWB, bill of lading...)



Les documents nécessaires

DOCUMENTS TECHNIQUES, ENREGISTREMENTS

- Diagrammes de fabrication
- Formules, recettes
- FT des additifs et arômes
- FT des auxiliaires
- Garanties non OGM
- Attestations de non-ionisation
- FT ou étiquettes des produits de nettoyage /désinfection (garantie "contact alimentaire")
- Bons de lavage citernes
- Enregistrements et suivi des NC et réclamations clients



Les documents nécessaires

DOCUMENTS QUALITE ET DOCUMENTS GENERAUX

- Documents commerciaux/marketing, site internet
- Manuel d'Assurance Qualité
- Présentation de l'entreprise, descriptif de l'activité
- Plan de l'entreprise
- Procédure de production (générale ou spécifique au bio)
- Procédure de traçabilité
- Procédures de gestion des non-conformités, de gestion des réclamations clients
- Procédure achat/référencement MP
- Procédure de contrôle à réception
- Plan de nettoyage/désinfection
- Plan d'analyse interne ingrédients et eau de process
- Programme de lutte contre les nuisibles
- Instructions de stockage

Les documents nécessaires

DOSSIER BIO SPECIFIQUE

- Etiquettes produits finis et étiquettes intermédiaires
- Liste des produits à certifier
- Liste des façonniers/sous-traitants pour le bio
- Certificats bio des fournisseurs
- Attestations de façonnage pour les façonniers (y.c.stockage vrac)
- Preuve de notification auprès de l'Agence Bio (site www.agencebio.org)
- Certificats d'inspection (= certificats de lot importés) pour les MP bio achetées hors UE
- Formulaire "*Etude de projet d'étiquetage*" d'Ecocert pour les produits finis (non obligatoires)



Revue de rapport Sur le portail client

- Le contrôle associé

- Le chargé de certification qui suit votre dossier

CONCLUSIONS DE REVUE DU RAPPORT D'AUDIT

Etablies par ECOCERT France SAS - BP 47 - 32600 L'ISLE-JOURDAIN

Organisme de contrôle agréé sous le numéro FR-BIO-01 par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité
Accréditation COFRAC n° 5-0035 pour la certification de Produits et Services, portée disponible sur www.cofrac.fr

Date d'évaluation :	20/03/2017
Type d'évaluation :	Contrôle annuel
Auditeur :	CLAIRET Céline
Chargé de certification :	LESTOUROUNE Adeline (+33 5 62 07 66 58)- Adeline.LESTOUROUNE@ecocert.com
Prestation :	EU 834/2007 Préparation - Distribution et Programme de Certification Bio en vigueur
Date de décision :	04/05/2017

Madame, Monsieur,

Suite au Contrôle annuel effectué le 20/03/2017, vous trouverez ci-joint les conclusions de la revue du rapport d'audit par votre Chargé de Certification.

La liste des non-conformités constatées lors de l'audit est indiquée en page 2, accompagnée des mesures à appliquer. Les types de mesures et les conséquences sur la certification de vos produits sont définies dans le glossaire présent à la fin du tableau (et dans notre processus de certification disponible sur notre site www.ecocert.fr). Les non-conformités maîtrisées correspondent à celles pour lesquelles vous avez apporté une réponse satisfaisante et dont l'efficacité sera vérifiée lors d'un prochain audit pour définitivement solder cet écart.

Tout manquement, quel que soit son niveau de gravité, doit toujours faire l'objet d'une correction ainsi que de mesures préventives visant à éviter son renouvellement.

Toute conclusion peut faire l'objet d'un appel de votre part adressé par écrit au Service Certification, dans les délais suivants à compter de la réception du présent courrier :

- 15 jours pour une suspension d'habilitation, une suspension partielle de certification, un déclassement de lot, d'animaux ou de parcelles.
- 30 jours pour les autres mesures.

L'appel n'est cependant pas suspensif, la mesure à appliquer doit être respectée jusqu'à réception d'une nouvelle conclusion.

Revue de rapport



NON-CONFORMITES RELEVES LORS DE L'AUDIT DU 20/03/2017

Liste des non-conformités en cours

La non conformité

Le constat de l'auditeur

La sanction (si elle est en rouge c'est une sanction altérante : déclassement, suspension de certification,...)

Ce que vous devez faire

Manquement constaté	Constat de l'auditeur	Mesure appliquée (voir glossaire)	Suivi de la mesure
Réf: 889/2008, art. 63.1 et articles spécifiques 20 - Insuffisances dans la description des mesures de précaution à prendre en vue de réduire le risque de contamination par des produits ou substances non autorisés et les mesures de nettoyage à prendre dans les lieux de stockage et d'un bout à l'autre de la chaîne de production de l'opérateur mais dans la pratique, les dites mesures sont suffisantes	Absence de procédure relative aux mesures de précautions prises lors du stockage des matières premières biologiques, C2, UAB dans les silos (nettoyages,...)	Demande d'action corrective Vous devez vous mettre en conformité.	
Réf: 889/2008, art. 66.2 25 - Déséquilibre mineur entre les entrées et les sorties de produits biologiques	Présence d'un déséquilibre sur la balance effectuée sur le blé C2 entre le 1/01/17 et le 31/01/17.	Avertissement Vous devez vous mettre en conformité	Nous accusons réception du résultat de vos investigations concernant ce point, une balance sera réalisée au prochain audit
Réf: Art.91 du RCE 889/2008 Le prélèvement pour analyse met en évidence un doute sur la conformité au RCE 834/2007. Nous vous transmettons les résultats d'analyses ci-jointe.	Le prélèvement d'Aliment poulet finition effectué lors du contrôle du 20/03/17 met en évidence une anomalie.	Demande d'action corrective La certification biologique du lot n'est pas remise en cause conformément à notre plan de contrôle. Cet avis ne préjuge néanmoins en aucun cas (i) d'une part, d'un positionnement futur que nous serions amenés à prendre dans un contexte différent que ce soit pour vous ou pour un autre client et, (ii) d'autre part, de l'avis différent qu'un autre organisme de certification pourrait avoir sur ce résultat d'analyse, à l'occasion de la	



SANCTIONS APPLIQUEES

- Sanctions affectées à un écart selon sa gravité :

- Ecart non altérant :

- Demande d'action corrective
- Avertissement

- Ecart altérant :

- Déclassement de lot
- Déclassement de parcelle(s) ou d'animaux
- Suspension partielle de certification
- Suspension de l'habilitation
- Retrait d'habilitation



Le certificat de conformité

- L'entité juridique
- Le produit
- La catégorie de certification :
« biologique »
- Les dates de validité du certificat
doivent couvrir la période de
vente

Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique
Et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO

1. Numéro du document: **91/129412/698272**

2. Nom et adresse de l'opérateur	3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle	
	Ecocert France SAS Lieu dit Lamothe Ouest F-32600 L'Isle Jourdain FR-BIO-01	
Activité principale: PREPARATEUR - DISTRIBUTEUR		
4. Catégories de produits/activité	5. Définis comme	Validité du ... au
Café et thé préparés		
Infusion Amincissante	Biologique	20/11/2017 31/03/2019
Infusion Dolce Vita	Biologique	20/11/2017 31/03/2019
Infusion du Soir	Biologique	20/11/2017 31/03/2019
Infusion Paradisio	Biologique	20/11/2017 31/03/2019
Infusion Rêve Fruité	Biologique	20/11/2017 31/03/2019
Rooibos fruits rouges	Biologique	20/11/2017 31/03/2019
Rooibos Honolulu	Biologique	20/11/2017 31/03/2019
Thé Amincissant	Biologique	20/11/2017 31/03/2019
Thé blanc purple rain	Biologique	20/11/2017 31/03/2019
Thé blanc White Fantasy	Biologique	20/11/2017 31/03/2019
Thé noir Acapulco	Biologique	20/11/2017 31/03/2019
Thé noir Assam	Biologique	20/11/2017 31/03/2019
Thé noir Au Nom de la Rose	Biologique	20/11/2017 31/03/2019
Thé noir Blue Earl grey	Biologique	20/11/2017 31/03/2019
Thé noir Blue Velvet	Biologique	20/11/2017 31/03/2019
Thé noir Darjeeling	Biologique	20/11/2017 31/03/2019
Thé noir de Noël	Biologique	20/11/2017 31/03/2019
Thé noir English Breakfast	Biologique	20/11/2017 31/03/2019

PERMET DE VENDRE : A FOURNIR AU CLIENT



Préparation audit Comparatif I/2

		PREPARATEUR	FACONNIER	DISTRIBUTEUR
Descriptif	Descriptif de l'activité bio	X	X	X
	Notification Agence Bio	X	X	X
	Liste produits à certifier	X		X
	Liste process à certifier		X	
Comptabilité matière et monétaire	Récapitulatif des achats	X	X (réceptions)	X
	Récapitulatif des ventes	X	X (expéditions)	X
	Factures d'achat	X		X
	Suivi bilan matière	X	X	
	Enregistrements production	X	X	
Emballage et transport	Etiquetage, modèle étiquette	X	(X)	
	Bons de livraison	X	X	(X)
Stockage	Procédure de stockage	X	X	(X)
	Lutte contre les nuisibles	X	X	(X)



Préparation audit Comparatif 2/2

		PREPARATEUR	FACONNIER	DISTRIBUTEUR
Garantie Achats	Liste fournisseurs directs	X		X
	Certificats fournisseur	X		X
	Fiches techniques additifs/auxiliaires	X	(X)	
	Contrôles à réception	X	X	(X)
Garantie conformité formulation	Recette/Formulation	X	X	
	Fichiers de mise en œuvre	X	X	
	Plan d'analyse	X		X
	Réclamations clients	X		X
	Registre non conformités	X	X	
Garanties conformité process	Diagramme de fabrication	X	X	
	Procédures qualité, bio	X	X	
	Enregistrements nettoyage	X	X	
Communication	Brochures, tarifs, campagnes publicitaires	X		X
	Libellés sur factures de vente	X		X
	Site internet	X	(X)	X



MERCI !

RETROUVEZ-NOUS SUR



Nom du consultant
Téléphone
mail

3 rue du Louvre, 75 001 Paris
11, place Saint Bertrand, 32600 L'Isle-Jourdain
Tel : 01 44 86 03 20
contact@desenjeuxetdeshommes.com
www.desenjeuxetdeshommes.com