

LES BOULANGERIES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE : DE LA FARINE AU PRODUIT BOULANGER



Images libres de droit - Licence CC0



Attention, ce document ne remplace pas
la réglementation en vigueur



Application du règlement bio européen
et de ses textes secondaires

SOMMAIRE

-  LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR
-  LES EXIGENCES GÉNÉRALES
-  LES INGRÉDIENTS
-  LA GESTION DES UNITÉS DE FABRICATION
-  DES ENREGISTREMENTS OBLIGATOIRES
-  LA VALORISATION
-  PRÉPARER SON AUDIT BIO QUALISUD



LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR

Règlements européens et français :

- Règlement cadre (UE) N° 2018/848 modifié, amendé, complété par un corpus de textes secondaires dont le R(UE) 2021/1165 et le RUE 2021/279
- Cahier des charges français et ses avenants

Autres documents de référence :

- Guide de lecture de l'INAO pour l'application des règlements et ses Notes de lecture

Vous trouverez l'ensemble des textes sur le site de Qualisud : www.qualisud.fr

LES EXIGENCES GÉNÉRALES

■ RUE 2018/848 Annexe II Partie IV

L'opérateur doit de façon générale mettre en œuvre tous les moyens nécessaires à prévenir tout risque de contamination croisée par des produits ou substances non autorisées (produits conventionnels, obtenus à partir d'OGM, ...) : plan de maîtrise des risques formalisé et mis en œuvre.

Entre autres mesures, une description complète et à jour de son activité biologique et activités annexes est indispensable :

- Description des locaux, lignes de production, zones de stockage, etc. ;
- Personnel affecté formé aux exigences AB ;
- Tenue d'un registre de fabrication précis avec identification des productions AB ;
- Tenue d'un registre des opérations de nettoyage avec identification précise des méthodes et produits de nettoyage utilisés ;
- Liste à jour des fournisseurs, garanties fournisseurs (certificats, factures, BL, attestations non OGM, ...) avec enregistrement des contrôles effectués à réception ;
- Liste à jour des produits, formulations et étiquetages, le cas échéant.

Pour les sites mixtes, des mesures de précaution supplémentaires parmi lesquelles :

- La séparation physique des ingrédients et produits bio / non bio ;
- La séparation dans le temps et/ou l'espace des fabrications bio / non bio,
- Fabrication du bio par séries entières ;
- L'identification PERMANENTE des produits et de leur classe biologique (conventionnel ou biologique).

Une gestion efficace des lots suspects voire déclassés doit en tout état de cause être formalisée et effective ; celle-ci doit prévoir l'information de QUALISUD en cas de suspicion de contamination.

LES INGRÉDIENTS

■ RUE 2018/848 -Art. 7, 24 & 25 et RUE 2021/1165 _ Art 7

Les matières premières en panification

Avant tout achat d'un produit / ingrédient bio, vous devez posséder le **certificat de votre fournisseur** et vous assurer qu'y apparaissent les animaux ou produits concernés, ses coordonnées et que la validité du certificat couvre la date de l'achat.

○ La farine :

- ✓ Origine biologique obligatoire (certificat à jour du fournisseur) ;
- ✓ A chaque livraison, la mention « Agriculture Biologique » figure sur les BL, les factures et les sacs de farines ;
- ✓ Le code OC est présent sur les étiquetages pour les produits emballés ou sur le BL pour les produits vrac.

La farine utilisée pour fleurer doit également être AB.

○ Les ferments :

Pour le levain = produit agricole

- ✓ Issus de farine Bio que ce soit sous forme de poudre ou liquide ;
- ✓ A chaque livraison, la mention « Agriculture Biologique » figure sur les BL, les factures et les sacs ;
- ✓ Le code OC est présent sur les étiquetages pour les produits emballés ou sur le BL pour les produits vrac.

Pour les levures =

- ✓ Biologique (certificat à jour du fournisseur) si disponibles sinon non bio à hauteur de 5% max du produit fini ;
- ✓ Attestation non OGM et non ionisation du fournisseur obligatoire.

○ Les huiles végétales

Les huiles végétales (utilisées en tant que lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant) dans les peseuses automatiques, pour le graissage des moules, plaques ou autre matériel doivent être bio. Le certificat est à vérifier et à conserver.

○ Le sel

Le sel doit être naturel, sans anti-agglomérant. La fiche technique et l'emballage doivent être conservés pour le contrôle.

Les produits achetés conditionnés doivent être identifiés par un étiquetage intermédiaire mentionnant l'organisme certificateur du vendeur ainsi que la référence biologique.

Les process

Les règles générales

- ⇒ Interdiction d'utilisation des nanomatériaux manufacturés ;
- ⇒ Interdiction d'utilisation d'OGM ni de produits dérivés d'OGM ;
- ⇒ Interdiction des traitements au moyen de rayons ionisants.

Les ingrédients annexes à la production boulangère

| Type d'ingrédient | Conditions à respecter | Garanties à vérifier et à conserver |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tout ingrédient agricole | <ul style="list-style-type: none"> - Biologique ou - Listé en annexe V partie B du RUE 2021/1165 - Autorisé par dérogation de l'INAO | Certificat fournisseur Accord INAO : liste des dérogations en cours de validité sur : Site INAO dérogations |
| Sel | Naturel et sans additif, sans antiagglomérant | Etiquette / fiche technique |
| Levure | Biologique ou Non OGM et non ionisée | Certificat fournisseur Attestation fournisseur |
| Levain | D'origine biologique, ou à partir d'ingrédients biologiques | Certificat fournisseur |
| Eau | Potable | Analyses du fournisseur d'eau du réseau, ou analyse semestrielle si forage |
| Additifs et auxiliaires technologiques | Additifs listés à l'annexe V du RUE 2021/1165 | Fiche technique |
| Arômes | Arômes naturels de X : Note INAO | Fiche technique |

Les ratios

■ RUE 2018/848 _ Art 30

Pour satisfaire les exigences du règlement bio, les denrées alimentaires certifiées bio doivent respecter les règles suivantes :

- Au moins 95 %, en poids, des ingrédients agricoles du produit sont biologiques ;
- Au moins 50% en poids, des ingrédients sont agricoles ;
- Pas de concomitance bio/non bio/en conversion d'un même ingrédient ;
- L'eau et le sel ne sont pas pris en compte pour évaluer le ratio agricole du produit ;
- Les levures sont comptabilisées comme des ingrédients agricoles ainsi que les arômes.

LA GESTION DES UNITÉS DE FABRICATION

GESTION DES RISQUES ET UNITÉS MIXTES

○ Mesures préventives et de précaution

■ RUE 2018/848 _ Art. 9 56& Art. 28 -Annexe II Partie IV

Des mesures préventives et des mesures de précaution sont prises, si nécessaire, à chaque étape de la production, de la préparation et de la distribution. Tout opérateur se doit d'identifier les étapes critiques et à risque de ses interventions.

Quelques exemples de maîtrise des risques :

- ⇒ Identifier clairement les contenants ou emplacements réservés au « bio » lors de la fabrication
- ⇒ Organiser les fabrications en séries complètes bio / conventionnel avec nettoyages entre les séries enregistrés
- ⇒ Fleurir uniquement avec de la farine biologique. Les fleurages au son ou à la farine non bio sont interdits.

○ Séparation

■ RUE 2018/848 _ Art. 10, Art. 28 & Art. 38-Annexe II Partie IV

Lorsque, les unités de production d'une exploitation ne sont pas toutes gérées conformément aux règles de la production biologique, les opérateurs :

- Séparent les produits utilisés pour les unités de production biologique et en conversion des produits utilisés pour les unités de production non biologique ;
- Séparent les produits obtenus respectivement dans les unités de production biologique, en conversion et non biologique ;
- Tiennent des registres permettant d'attester la séparation effective des unités de production et des produits.

○ Le stockage

■ RUE 2018/848 _ Annexe III

Le stockage des matières premières et des produits finis bio doit être réalisé :

- Dans un espace préalablement identifié et marqué ;
- En l'absence de produits conventionnels.

En cas d'activité Mixte Bio/non bio : l'entreprise doit assurer une identification et une séparation physique entre les produits bio et non bio (identification des produits et des zones de stockage, de la réception à l'expédition des produits).

- ⇒ Conserver les ingrédients bio dans un emballage ou contenant clairement identifié « bio », surtout quand les sacs et sachets sont en cours d'utilisation
- ⇒ Identifier, différencier les bacs à levain, les chariots (de pousse, de cuisson, de refroidissement) spécifiques au Bio

○ Transport & Livraison

RCE 2018/848 _ Annexe III Partie IV

Le transport de produits préemballés doit être effectué avec des produits suffisamment emballés et fermés de manière à éviter toute substitution avec une identification et un étiquetage conforme au R(UE)2018/848.

Lors du transport vrac des mesures doivent être prises pour éviter le mélange ou les contaminations croisées entre les produits bio et non bio. Des garanties peuvent être apportées par des certificats de lavage, et précisées dans les contrats des transporteurs.

PROCESS et PROCEDURES

RUE 2018/848 _ Art. 24 & RUE 2021/1165 _ Art. 5

○ Schéma de fabrication

Des schémas de production descriptifs permettent de mettre en évidence toutes les interventions réalisées sur les denrées à certifier.

Dans un cas de mixité, les opérations doivent être effectuées après nettoyage complet du matériel enregistré sur une procédure, avec séparation physique ou dans le temps, d'opérations similaires concernant des produits conventionnels.

Il est d'usage que lorsque le nettoyage du matériel ne peut être complet, le déclassement en non bio des premiers produits fabriqués (un enregistrement des quantités déclassées vous sera demandé) soit effectué.



○ Hygiène

Les règles d'hygiène obligatoires (en vous basant sur les principes du système H.A.C.C.P et/ ou les guides de bonnes pratiques) sont de rigueur pour maîtriser les points critiques au niveau sanitaire. Un contrôle périodique de l'efficacité des mesures le nettoyage après rinçage l'est également.

Lors du contrôle il sera vérifié l'existence de procédures permettant de garantir :

- L'absence de contamination entre les produits bio et non bio via des procédures de nettoyage et de séparation effective dans l'espace ou dans le temps
- L'absence de contamination par tout autre agent comme dans un process de fabrication d'une denrée alimentaire destinée à la consommation humaine
- L'absence de contaminants extérieurs (dératisation, appel à des sociétés tiers pour du nettoyage, ...).

○ Nettoyage

Un nettoyage approprié des circuits et du matériel de fabrication doit être effectué avant toute fabrication de produits bio, en recourant, le cas échéant, à des produits autorisés en conformément au CCF 2010 - apte au contact alimentaire -jusqu'en 31/12/2023 puis en Annexe IV Partie C du RUE 1165/2021.

- Produits de nettoyage des surfaces : utiliser des produits agréés aptes au « contact alimentaire » ;
- Produits insecticides, raticides, etc : ces produits ne doivent être utilisés qu'en l'absence des produits biologiques : dans des boites fermées et sans contact possible avec les stocks de produits biologiques.

Quelques exemples de process de nettoyage :

- ⇒ 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.
- ⇒ Pour une cuisson en four à sole : balayer la sole avant enfournement, et retourner les pains bio sur un étage.
- ⇒ Pour une cuisson en four rotatif : regrouper les pains biologiques sur un étage, en hauteur afin d'éviter une contamination par les produits.
- ⇒ En cas de tranchage du pain, nettoyer la trancheuse au préalable (en utilisant une balayette) procéder par série complète dans la mesure du possible Suivi de la traçabilité

LES ENREGISTREMENTS OBLIGATOIRES

▀ RUE 2018/848 _ Annexe III et RUE 2021/279

Des enregistrements sont nécessaires pour garantir le suivi de la traçabilité des matières premières et des produits fabriqués, ainsi que les balances entrées/sorties.

Les achats

○ Les garanties fournisseurs :

- Enregistrement des contrôles à réception : documents des fournisseurs, date de réception et état des marchandises bio réceptionnées ;
- Certificats Bio, BL/facture mentionnant « Bio » avec le Code de l'Organisme certificateur du fournisseur obligatoire sur les documents d'accompagnement ;
- Présence d'une étiquette et identification des produits bio réceptionnés ;
- Fiches techniques des additifs et/ ou auxiliaires technologiques autorisés ;
- Garantie non OGM et d'absence d'ionisation obligatoire pour levures, bactéries et matières premières non bio, et autres ingrédients potentiellement à risque (maïs, soja, colza, riz).

○ Mentions obligatoires sur factures et BL :

- Identification du produit ;
- Eléments assurant la traçabilité du produit ;
- Quantités livrées, destinataire ;
- Noms et adresses du fabricant ;
- Mention relative à la nature biologique du produit : « issus de l'agriculture biologique » si produit dont 95% au moins de la part des ingrédients agricoles sont des ingrédients issus de l'agriculture biologique. Si vous facturez une prestation de service, la référence à l'agriculture biologique doit être : « Prestation de (*spécifier le process*) De (*spécifier le produit*) ... biologique certifiée par FR-BIO-16 »
- Référence à QUALISUD sous la forme « Certifié par FR-BIO-16 » ou « Certifié par QUALISUD FR-BIO-16 ». Toute référence à QUALISUD est facultative.



De la fabrication à la vente

○ Description des process et fiches recettes :

- Rédaction des fiches recettes mises en œuvre avec le détail des ingrédients, de leurs pourcentages, de leurs origines ;
- Recueil descriptif des process utilisés ;
- Recueil des fiches procédures utilisées pour le nettoyage du matériel ;
- Recueil des mouvements des marchandises permettant d'effectuer le suivi comptabilité matière et traçabilité.

○ Enregistrement des fabrications :

Ils sont nécessaires à tous les stades, mentionnant :

- Les dates de fabrication ;
- La nature des denrées, ingrédients et matières premières utilisés dans les process ;
- Les numéros de lot ou tout autre indicatif d'identification des éléments utilisés ;
- La quantité des matières premières/ingrédients mis en œuvre ;
- Les quantités de produits finis fabriqués ;
- Les opérations de nettoyage.

○ Enregistrement des ventes biologiques :

Vente en rayon avec caisse de ventilation : les produits biologiques doivent être identifiables et les récapitulatifs en poids de vente régulièrement édités et conservés.

Si l'identification est impossible par votre caisse, un registre de vente dédié au bio doit être tenu avec à minima pour informations :

- Les quantités vendues
- Le type de produit
- Le jour de fabrication



LA VALORISATION

○ Points de ventes

■ RUE 2018/848 Art. 24 & RUE 2021/1165 Art. 6 et 7

Vente en boulangerie

La disposition en boulangerie ne doit pas induire en erreur le consommateur : bien différencier les pains bio et les pains non bio.

En rayon traditionnel, les produits boulangers biologiques sont groupés dans un même emplacement du rayon et sont clairement identifiés avec référence à l'agriculture biologique (panonceau, étiquette, affichette).

- ⇒ Certificat 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-16 » figurent à l'endroit réservé au bio)

Les supports de communication faisant référence à l'agriculture biologique sont placés à proximité des produits biologiques.

Lors de la vente, l'étiquette poids/prix doit faire état de la qualité biologique du produit sous la forme « produit issu de l'agriculture biologique » * et de la certification QUALISUD (FR-BIO-16). Il en est de même pour du papier préimprimé qui sera alors dédié exclusivement au bio.

En libre-service, l'étiquetage est obligatoire.

L'étiquette type doit avoir été validée par QUALISUD et répondre aux exigences de la réglementation générale et biologique (cf. Guide étiquetage des denrées alimentaires biologiques joint ou téléchargeable sur www.qualisud.fr).

L'emballage ou l'étiquette doit faire état des mentions obligatoires suivantes :

- Adresse de l'opérateur
- Dénomination du produit accompagnée d'une mention relative à l'agriculture biologique
- Composition : les ingrédients bio sont distingués des ingrédients non bio
- Référence à QUALISUD : « FR-BIO-16 »
- Logo européen et l'origine des matières premières (exemple : Agriculture UE/non UE).

QUALISUD vérifie les mentions relatives à l'agriculture biologique ; la réglementation générale reste du ressort de la direction départementale de protection des populations _ DDPP.

Toute référence à QUALISUD sous la forme nom, adresse, logo est facultative.

Vente en dehors du fournil

Tous les lieux de vente extérieurs (sur les marchés ou sur un point de vente extérieur au fournil) doivent être déclarés à QUALISUD et peuvent faire l'objet d'un contrôle.

Vous devez disposer de votre certificat de conformité sur le lieu de vente en cas de contrôle.

La disposition du stand, l'affichage ne doit pas porter à confusion sur la portée de votre certification et la distinction entre les produits biologiques et les produits conventionnels.

○ **Étiquetage / Communication :**



RUE 2018/848 Chapitre IV et Annexe V

Tous les produits finis **préemballés** doivent être identifiés en stock par des étiquettes visibles : étiquettes reprenant les informations précitées.

En cas d'opération de conditionnement avec étiquetage à destination du consommateur, **l'étiquette doit avoir été validée par QUALISUD et répondre aux exigences de la réglementation générale et biologique** (cf. Guide Préparateurs de denrées alimentaires destination alimentation humaine téléchargeable sur www.qualisud.fr).

Les références aux produits certifiés selon le mode de production biologique et à l'organisme de certification doivent être correctes sur tous les supports de communication (pancartes, affichettes, vitrine, catalogues).

Les projets d'étiquettes doivent être soumis à QUALISUD pour validation avant utilisation : les bons à tirer sont à envoyer à l'adresse bio@qualisud.fr.



PRÉPARER SON CONTRÔLE QUALISUD

LES ENREGISTREMENTS

RUE 2021/279 & RUE 2021/1691

La tenue des registres suivants est nécessaire. Ils doivent contenir toutes les interventions effectuées permettant de concevoir les produits d'intérêt, permettant d'assurer la traçabilité et la comptabilité matière :

- ✓ Registres concernant l'utilisation de ces produits, y compris la ou les date(s) à laquelle/ auxquelles le produit a été utilisé, le nom du produit, la quantité utilisée ainsi que des informations sur les lots ;
- ✓ Registres de tout intrant utilisé dans la production de denrées alimentaires. En cas de production de produits composés, les recettes/formulations complètes indiquant les quantités d'intrants et de produits obtenus sont enregistrées.

LES GARANTIES A PRÉSENTER

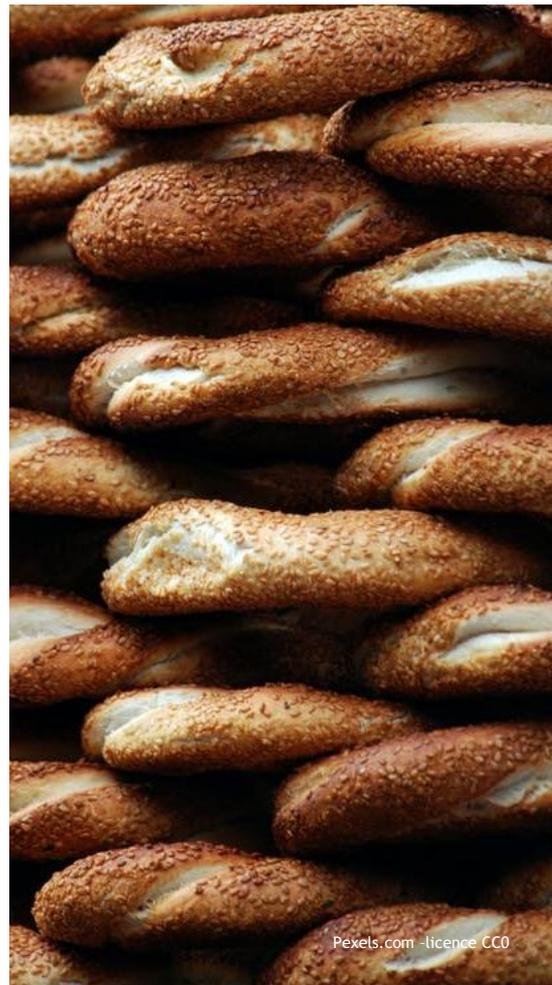
RUE 2018/848 & RUE 2021/279

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 ;
- ✓ Préparation de micro-organismes et d'enzymes ;
- ✓ Tout ingrédient d'origine agricole non bio doit être accompagné d'un document attestant de son caractère non OGM et non issu d'un traitement avec des rayonnements ionisants.

Garanties relatives aux achats :

- ✓ Détenir avant achat les certificats des fournisseurs valables à la date d'achat ;
- ✓ Vérifier la présence des mentions biologiques obligatoires (référence au mode de production biologique ainsi qu'à l'organisme certificateur) sur factures, bons de livraison et étiquettes ;
- ✓ Vérifier l'intégrité des emballages et les maintenir fermés jusqu'à utilisation si produits vendus en vrac mais achetés conditionnés.



Tous ces contrôles sont à effectuer à réception de la marchandise ; en cas de doute, celle-ci ne devra pas être commercialisée.

LE CONTRÔLE

 RUE 2018/848 & 2021/279

Les principaux documents nécessaires pour un contrôle d'activité de préparation :

- ✓ Les fiches recettes doivent être disponibles afin de savoir quels sont les éléments utilisés et en quelles quantités pour chaque produit et les dérogations ;
- ✓ Les certificats fournisseurs pour chaque ingrédient ;
- ✓ La liste des fournisseurs et registre des réclamations ;
- ✓ Le numéro d'agrément sanitaire le cas échéant.

Les documents relatifs à tout contrôle officiel :

- ✓ Les documents fournisseurs (factures, bon de livraison, ...) avec mention UAB/AB pour les éléments achetés et/ou vendus ;
- ✓ Les documents comptables et de traçabilité à jour ;
- ✓ Ainsi que tout autre document jugé pertinent pour la réalisation du contrôle !

L'accès doit être laissé au contrôleur pour la visite de l'ensemble des locaux et bâtiments de l'entreprise, y compris des unités non biologiques.





VOS OUTILS DU QUOTIDIEN :



www.qualisud.fr



05 53 20 35 60



bio@qualisud.fr