



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

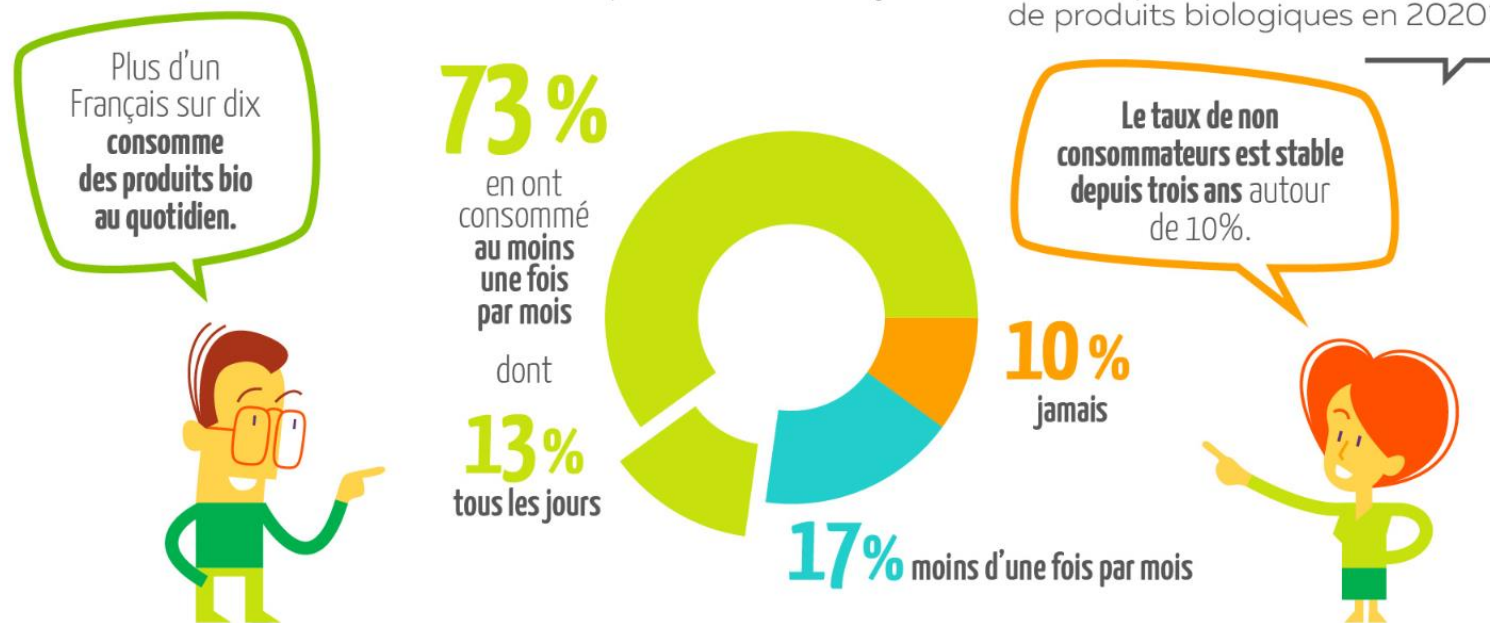
Un ancrage local avec 26 pays d'implantations permettant d'intervenir dans plus de 130 pays



# 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 de LECTURE du RCE n° 834/2007 et du RCE n° 889/2008  
Version de décembre 2018



## GUIDE de LECTURE

### POUR L'APPLICATION DES REGLEMENTS

- CE n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n°2092/91  
et  
- CE n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 modifié portant modalités d'application du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.

<b>Art. 9 du RCE/834/2007 § 3 et Annexe XIII du RCE/889/2008</b>	"... les opérateurs qui utilisent de tels produits non biologiques achetés à des tiers <b>demandent au vendeur ...</b> "	La déclaration du vendeur (art. 69 du RCE/889/2008) doit être obtenue pour les produits non Bio, prouvant qu'ils ne sont pas obtenus "à partir" ou "par" des OGM.
<b>Art. 11 du RCE/834/2007</b>	L'ensemble d'une exploitation agricole est géré en conformité avec les exigences applicables à la production biologique	<p><b><u>Matériels agricoles à usage mixte bio/conventionnel</u></b></p> Un usage mixte est possible dans la mesure où il est procédé à un nettoyage approprié entre les utilisations ; ce nettoyage (ou déclassement d'un volume tampon) sera d'autant approfondi que le risque de contamination est élevé. Si un nettoyage complet s'avère impossible, l'usage mixte est interdit. Ces opérations de nettoyage seront réalisées avant usage du matériel et devront être enregistrées sur le registre ad hoc en n'utilisant que des produits autorisés à l'annexe II du Cahier des Charges Français.
<b>Art. 11 du RCE/834/2007 2° alinéa</b>	Toutefois, conformément à des conditions particulières à établir selon la procédure visée à l'article 37, paragraphe 2, une exploitation peut être scindée en unités clairement distinctes ou en sites de production aquacole, qui ne sont pas tous gérés selon le mode de production biologique. Pour les <b>animaux, il doit s'agir</b>	<p><b><u>En production végétale :</u></b></p> <p><b><u>1-Mixité BIO/non bio, C1 ou C2/non bio de variétés identiques ou non facilement distinguables après récolte :</u></b></p> La culture la même année, sur des unités bio et non

➤ 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



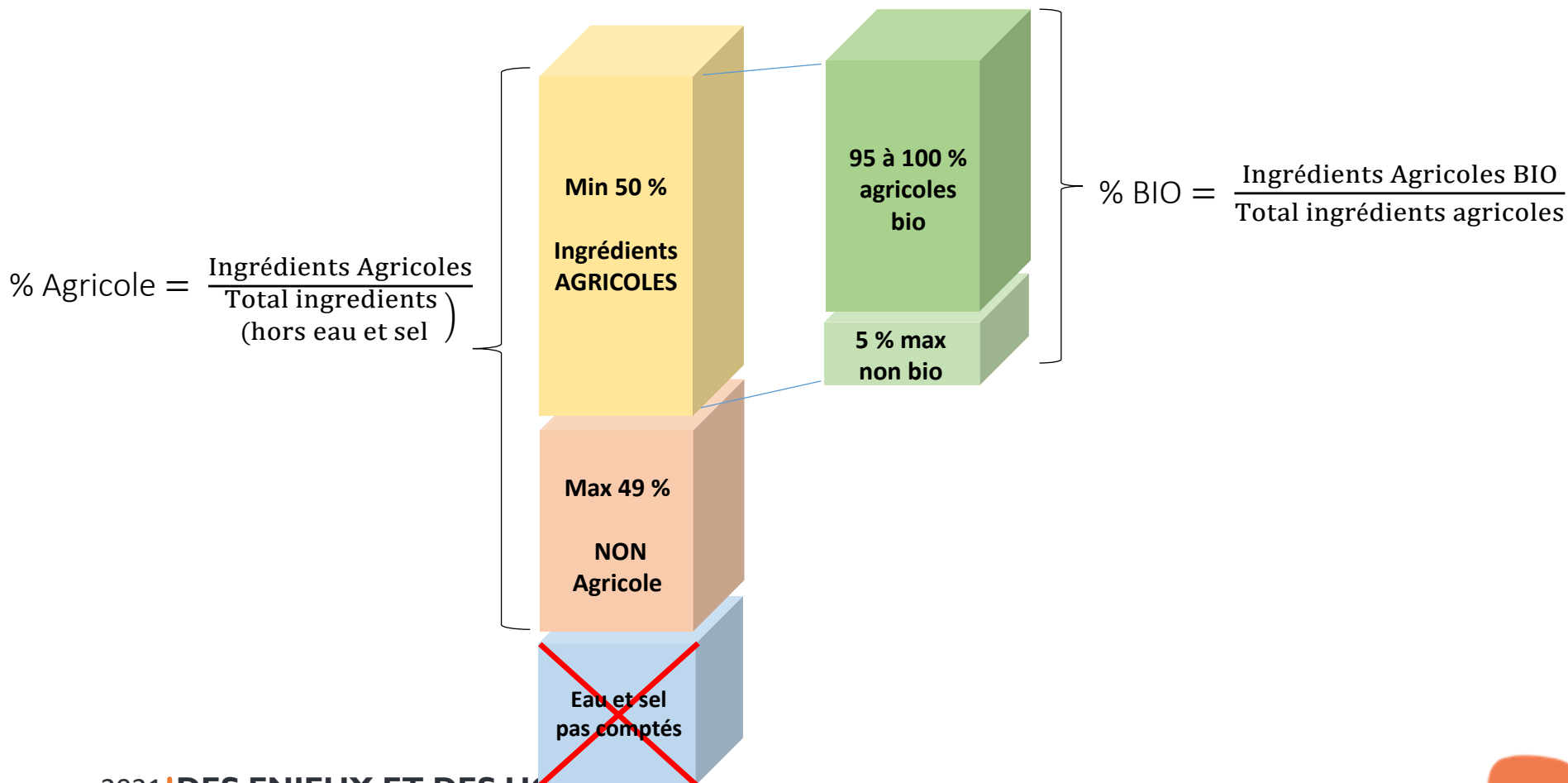
« Denrée alimentaire » (ou « aliment ») = toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé, ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement, susceptible d'être ingéré par l'être humain.

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.



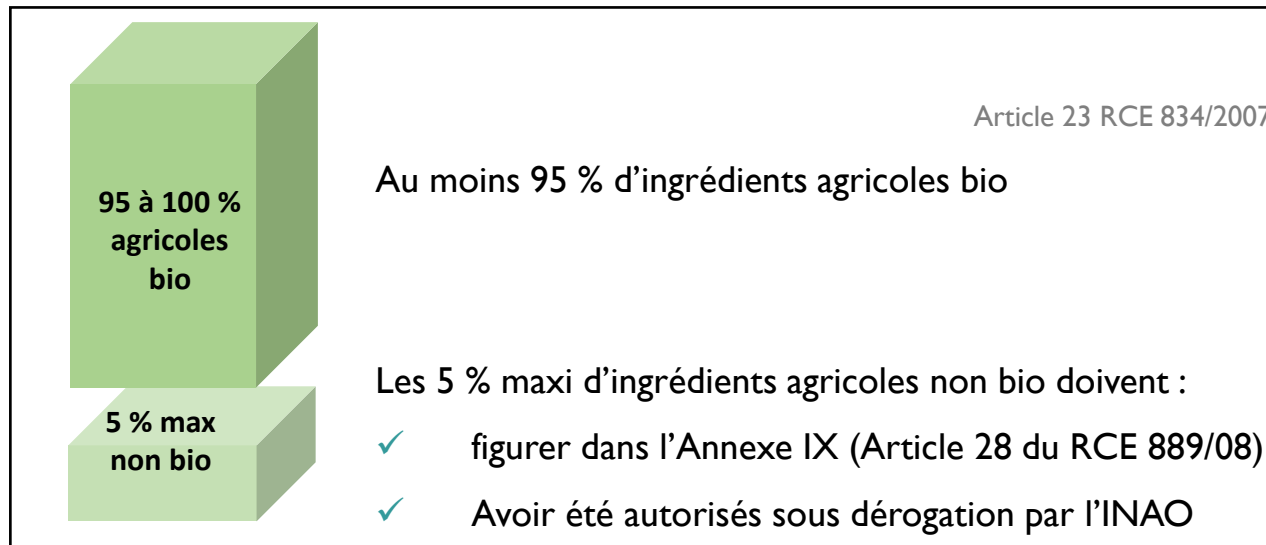
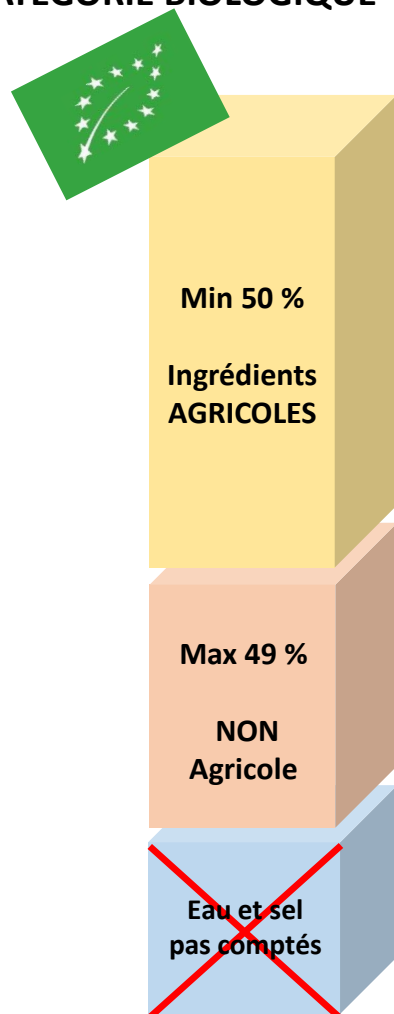
# Calculs des pourcentages

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
<del>Farine blé BIO</del>
<del>Farine de blé non bio</del>
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 *Quercus spp.*
    - noix de cola *Cola acuminata*
    - groseilles à maquereau *Ribes uva-crispa*
    - fruits de la passion *Passiflora edulis*

# 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



# Vérification des garanties fournisseurs

## Le certificat de conformité

- Un numéro de document
- Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur
- Le code de l'organisme certificateur (Liste des OC accrédités en Europe)
- La référence aux règlements bio RCE 834/2007

### 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/...	
2. Nom et adresse de l'opérateur ASSOCIATION CLIENT TEST VAYSSE 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
<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 - COURTAGE	FR-BIO-01
4. Catégories de produits/activité Test Gwen 26/03 Aniseed Divers Préparation pour flan caramél Divers Flan pâtissier cacao poudre Divers Flan pâtissier (vanille) poudre Divers Flan pâtissier noix de coco poudre <u>Produits bruts et transformés</u> <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	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 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
6. Période de validité Du voir date affichée en 5. au voir date affichée en 5.	7. Date de contrôle: 24/05/2017
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.	

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

Le Directeur Général, Thierry STOEDZEL





# 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/...**

2. Nom et adresse de l'opérateur <b>ASSOCIATION CLIENT TEST VAYSSE</b> SITE PRINCIPAL 32600 L'ISLE JOURDAIN - FRANCE  <u>Site contrôlé</u> <b>CLIENT TEST AMPOSTA</b> Rue AMPOSTA b lieu dit 2 97600 DEMBENI SAO TOMÉ-ET-PRINCIPE Activité principale: PREPARATEUR - DISTRIBUTEUR - IMPORTATEUR - EMBALLEUR - DETAILLANT - COURTAGE	3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle  <b>Ecocert France SAS</b> Lieudit Lamothe Ouest F-32600 L'Isle Jourdain  <b>FR-BIO-01</b>
4. Catégories de produits/activité Test Gwen 26/03 Aniseed Divers Préparation pour flan caramel Divers Flan pâtissier cacao poudre Divers Flan pâtissier (vanille) poudre Divers Flan pâtissier noix de coco poudre <b>Produits bruts et transformés</b> <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	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                              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
6. Période de validité Du voir date affichée en 5. au voir date affichée en 5.	7. Date de contrôle: <b>24/05/2017</b>
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.	

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	<b>Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH</b>  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	<b>Lacon GmbH Privatinstitut für Qualitätssicherung und Zertifizierung ökologisch erzeugter Lebensmittel</b>  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	<b>IMO Institut für Marktökologie GmbH</b>  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



Symbole international d'irradiation des aliments



# 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

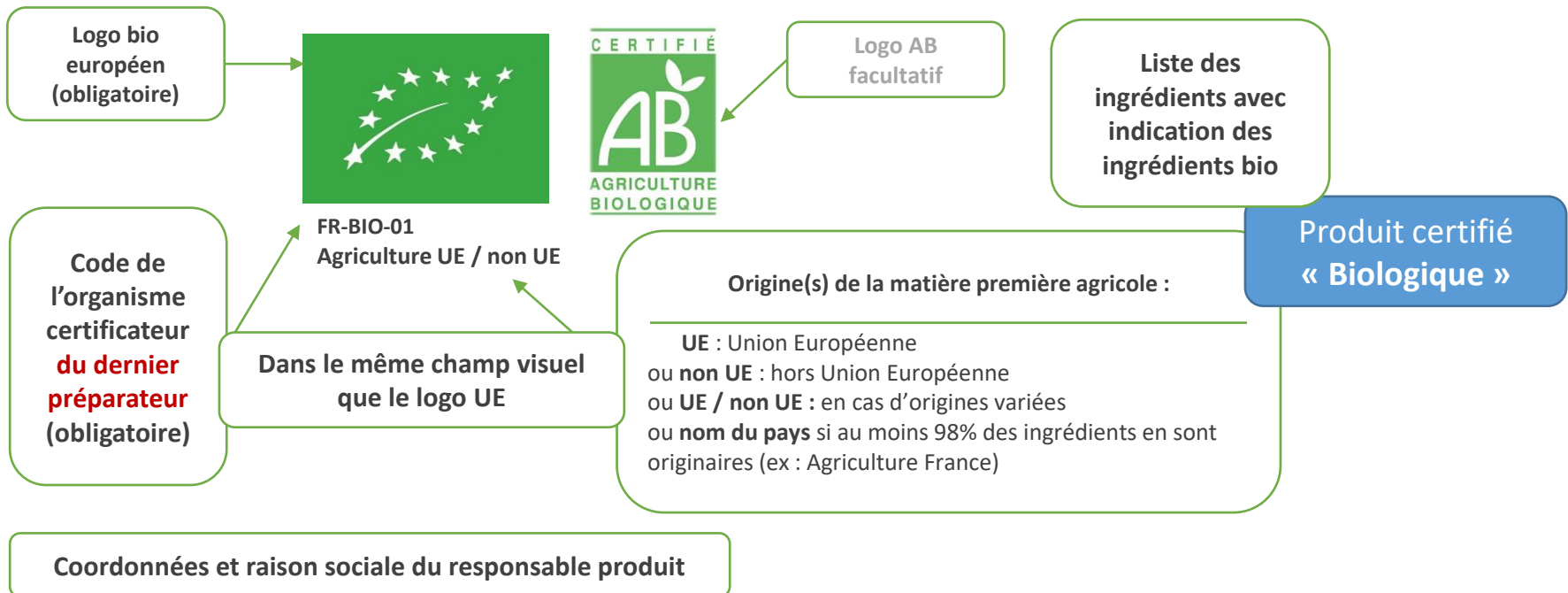
## Conversion

- 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<sup>ème</sup> 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

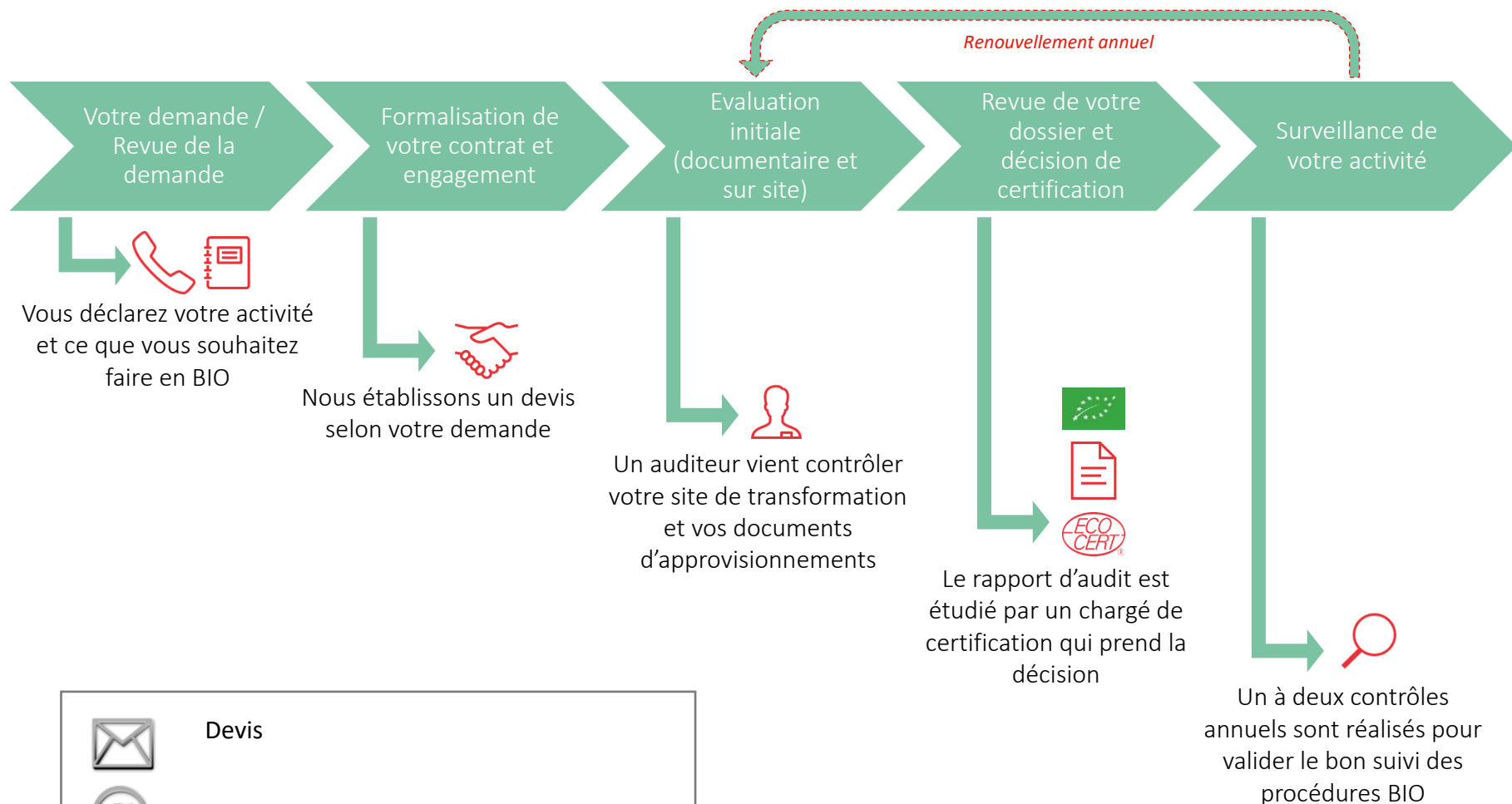
Référence à un responsable du produit







# **Préparation de l'audit**

# Le Processus de Certification



 Devis

 [relationclient.transformateur@ecocert.com](mailto:relationclient.transformateur@ecocert.com)

# Notifier son activité

Lors du démarrage de votre activité [www.agencebio.org](http://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

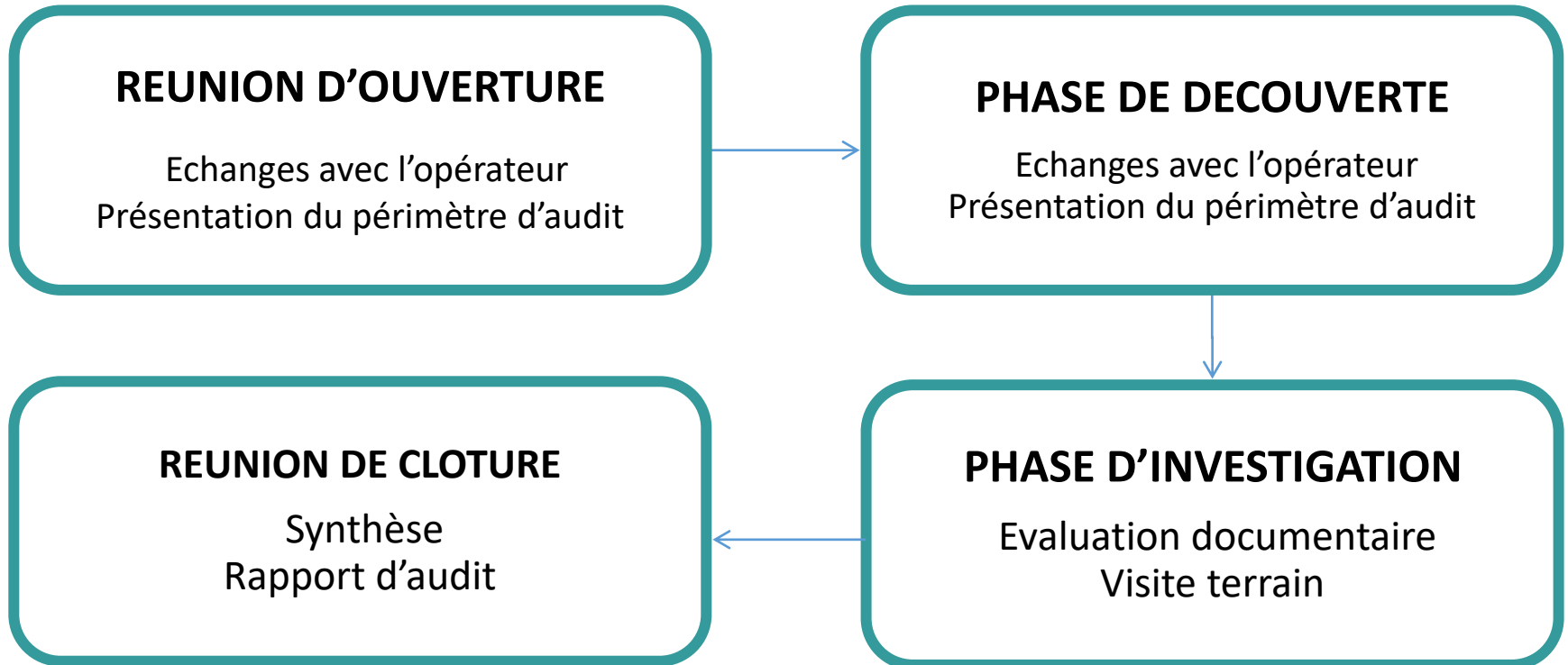
Raison Sociale :		N° op :	
<b>1- DOMAINE D'ACTIVITE</b>			
<input type="checkbox"/> Détaillant	<input type="checkbox"/> Négociant	<input type="checkbox"/> Chaîne de restauration	<input type="checkbox"/> Façonnier
<input type="checkbox"/> Distributeur	<input type="checkbox"/> Restaurant	<input type="checkbox"/> 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>

<b>2- SITES A CONTROLER</b>	
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

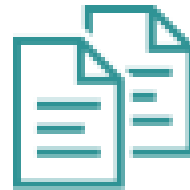
PHASE D'IDENTIFICATION

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

F-AUD-004 - V010

## RAPPORT D'AUDIT 2018

**VOS INFORMATIONS**

Nom du signataire: [REDACTED]  
Vos coordonnées: [REDACTED]  
Vos activités auditées: PÂTISSIERIE (04)  
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: ELIE Valentine  
+33 6 07 38 73 42  
[valentine.elie@ecocert.com](mailto:valentine.elie@ecocert.com)  
Votre chargé de certification: (durée de votre dossier)  
DUROUX Laure  
+33 5 42 87 36 34  
[www.ecocert.com](http://www.ecocert.com)

**DONNÉES DE L'AUDIT**

Affiliement de certification: EU 034/007 Préparation - Distribution  
Type d'audit: Contrôle annuel (avant prise de rendez-vous)  
Date(s) d'audit: 18/11/2018 de 08:00 à 09:30  
Auditeur: ELIE Valentine  
Opérateur audité: [REDACTED]  
Participante(s) à l'audit: [REDACTED]

**RÉSULTAT DE L'AUDIT**

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

FU 034/007 Préparation - Distribution

Produit	Catégorie
Pain au levain T80	Biologique
Pain complet	Biologique
Pain de campagne	Biologique
Pain de ramet	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
009/2008, art. 63 et 64	17 - Non respect par l'opérateur des obligations déclaratives mentionnées aux articles 63 et 64 du RCE (les garanties ont pu être vérifiées au cours de l'audit)	Verbe de pain avec référence les sans certification, déclaratives mentionnées aux articles 63 et 64 du RCE (les garanties ont pu être vérifiées au cours de l'audit)
009/2008, art. 68.2	23 - Absence de preuves documentaires de la réalisation par l'opérateur des contrôles à destination des produits biologiques, avec possibilité, lors du contrôle, de vérifier la conformité de tous les produits reçus (S.F. France)	Trouffance dans le contrôle des garanties des produits pour les membres de pain (absence attestation non OGM non réalisé pour la levure)

**3. OBSERVATIONS DE L'AUDITEUR**

Conditions d'audit:  
Heure(s): 1,5 h de 7h5 (jour)  
Campagne: 12% de seigle et 20% T80

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)

**E. SIGNATURE DU RAPPORT D'AUDIT**

Ce rapport est automatiquement généré à l'issue de l'audit et est à l'usage de l'opérateur. Il ne doit pas être communiqué à des tiers.  
Pour la signature de ce rapport, l'opérateur s'authentifie en ligne.

À déclarer avoir pris connaissance du rapport dans son intégralité et approuvé son contenu, en particulier les éléments (écarts mentionnés ou) (engagements) mentionnés.  
À s'engager à mettre en œuvre les actions correctives nécessaires dans les délais et pour l'audit.  
À confirmer 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: ELIE 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](http://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](http://www.cofrac.fr)

<b>Date d'évaluation :</b>	20/03/2017
<b>Type d'évaluation :</b>	Contrôle annuel
<b>Auditeur :</b>	CLAIRET Céline
<b>Chargé de certification :</b>	LESTOUROUNE Adeline (+33 5 62 07 66 58)- Adeline.LESTOUROUNE@ecocert.com
<b>Prestation :</b>	EU 834/2007 Préparation - Distribution et Programme de Certification Bio en vigueur
<b>Date de décision :</b>	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](http://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,...)	<b>Demande d'action corrective</b> 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.	<b>Avertissement</b> 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.	<b>Demande d'action corrective</b> 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*  
 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	
	<b>Ecocert France SAS</b> Lieudit Lamothe Ouest F-32600 L'Isle Jourdain <b>FR-BIO-01</b>	
Activité principale: <b>PREPARATEUR - DISTRIBUTEUR</b>		
4. Catégories de produits/activité	5. Définis comme	Validité du ... au
<b>Café et thé préparés</b>		
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
<b>Descriptif</b>	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	
<b>Comptabilité matière et monétaire</b>	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	
<b>Emballage et transport</b>	Etiquetage, modèle étiquette	X	(X)	
	Bons de livraison	X	X	(X)
<b>Stockage</b>	Procédure de stockage	X	X	(X)
	Lutte contre les nuisibles	X	X	(X)





# Préparation audit Comparatif 2/2

		PREPARATEUR	FACONNIER	DISTRIBUTEUR
<b>Garantie Achats</b>	Liste fournisseurs directs	X		X
	Certificats fournisseur	X		X
	Fiches techniques additifs/auxiliaires	X	(X)	
	Contrôles à réception	X	X	(X)
<b>Garantie conformité formulation</b>	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	
<b>Garanties conformité process</b>	Diagramme de fabrication	X	X	
	Procédures qualité, bio	X	X	
	Enregistrements nettoyage	X	X	
<b>Communication</b>	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](http://www.desenjeuxetdeshommes.com)