



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

LA TRANSFORMATION ET LA VENTE EN BIO, COMMENT FAIRE ?

RENDEZ VOUS DE LA DIVERSIFICATION JANVIER 2020

BIOWALLONIE

BIOWALLONIE?

▼ Nos missions

- ◆ Encadrement à la conversion des fermes
- ◆ Veille et appuis techniques et réglementaires
- ◆ Développement des filières bio en Wallonie
 - ▲ Lien entre les agriculteurs et les débouchés : lien entre l'offres et la demandes
 - ▲ Accompagnement des transformateurs, distributeurs, points de vente, collectivités, ...
- ◆ Formations
 - ▲ Ex. Formations agricoles, agro-alimentaires ou HoReCa
- ◆ Alimentation durable
 - ▲ Formations et soutien aux collectivités & à l'HORECA
- ◆ Communication vers les professionnels du secteur bio
 - ▲ Revue bimestrielle Itinéraires BIO, site internet www.biowallonie.be



LA TRANSFORMATION ET LA VENTE EN BIO : COMMENT FAIRE?

1. Le bio c'est quoi?
2. Les règles de transformation en bio
3. L'étiquetage des produits bio
4. Le contrôle
5. Contrôle de la transformation à la ferme
6. Contrôle de la vente à la ferme
7. Quelles étapes pour démarrer son activité en bio?

4

Le bio c'est quoi?



BIOWALLONIE

Biowallonie asbl structure d'encadrement de la filière bio wallonne

L'AGRICULTURE BIO: LES PRINCIPES

- ▼ **SANTE:** soutenir et améliorer la santé des sols, des plantes, des animaux, des hommes et de la planète
- ▼ **ECOLOGIE:** basée sur les cycles et les systèmes écologiques vivants
- ▼ **EQUITE:** se construire sur des relations qui assurent l'équité par rapport à l'environnement commun et aux opportunités de la vie
- ▼ **PRECAUTION:** conduite de manière prudente et responsable afin de protéger la santé et le bien-être des générations actuelles et futures ainsi que l'environnement

BASES LÉGALES : RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE



- ▼ Règlement CE 834/2007 :
 - ◆ principes
- ▼ Règlement CE 889/2008 :
 - ◆ modalités d'application
- ▼ Arrêté du gouvernement wallon de 2010
 - ◆ Précisions pour le bio propres à la Wallonie
- ▼ À partir du 1/01/2021 : nouveau règlement



LA RÉGLEMENTATION BIO

- ▼ La législation européenne veille à ce que la notion de « **biologique** » soit la même pour les consommateurs et les producteurs dans l'ensemble de l'UE.
- ▼ Utilisation du terme « **bio** » ou « **biologique** » est légalement protégée et contrôlée.
 - ▼ Dans toutes les langues, diminutifs, etc.

The logo for BioLogic, featuring the word "BioLogic" in a green, sans-serif font with a small green leaf icon above the letter "i".The logo for bio, featuring the word "bio" in a lowercase, green, sans-serif font with a small green leaf icon above the letter "i".The logo for ORGANIC, featuring the word "ORGANIC" in a green, sans-serif font with a small green leaf icon above the letter "O".The logo for PRODUITS BIOLOGIQUES, featuring the words "PRODUITS BIOLOGIQUES" in a white, sans-serif font on a green rectangular background with a leaf pattern.



Productions agricoles



Stockage et Transformation



Vente, distribution, Horéca



QUESTIONS FREQUENTES

- **Doit on obligatoirement être certifié bio pour vendre ses produits bio en circuit court?**
- **Je suis certifié bio pour la production primaire est ce que je dois aussi être certifié bio pour mon activité de transformation?**

CHAMP D'APPLICATION DES RÈGLES BIO EUROPÉENNES



- ▼ Produits agricoles vivants ou non transformés
 - ▼ Produits agricoles transformés pour l'alimentation humaine
 - ◆ Y compris le vin et levure
 - ▼ Aliments pour animaux d'élevage
 - ▼ Matériel de reproduction végétative et semences
- ET DEPUIS 2012

- ▼ Restauration et collectivité*
- ▼ Aliments pour animaux de compagnie*



* Cahier des charges privés (Biogarantie®) adopté par la Région Wallonne et à Bruxelles

EXCLUS DU CHAMP D'APPLICATION DU RÈGLEMENT BIO EUROPÉEN

- ▼ Eau, additifs non agricoles, arôme*, sel* de cuisine, insectes*, ...
- ▼ Produits de la chasse et de la pêche d'animaux sauvages
- ▼ Produits fertilisants et produits phytosanitaires
- ▼ Produits de nettoyage, cosmétiques, textiles

* Seront inclus dans le règlement CE/848/2019

12

Les étapes pour démarrer en bio?

QUESTIONS PRÉALABLES

- ▼ Que voulez-vous produire?
 - ◆ Des produits artisanaux
 - ◆ Des produits de goût et originaux
 - ◆ Des produits locaux
- ▼ Qu'est-ce que mes clients recherchent?
 - ◆ Un service et un conseil
 - ◆ Connaître l'origine des produits
 - ◆ Sans/avec moins additifs chimiques
 - ◆ Un respect du bien-être animal...
- ▼ Quels moyens suis-je prêt à consacrer (investissements, temps, ...)?



PAR OÙ COMMENCER?

- ▼ S'informer sur le bio, **ce qu'on propose ici !**
 - ◆ Rencontrer des acteurs bio sur des salons, foires, visites, conférences
 - ◆ Prendre connaissance de la réglementation
- ▼ Recherche de matières premières bio
 - ◆ Adaptation des recettes et tests des nouveaux produits
- ▼ Se faire certifier
 - ◆ Choisir son organisme de contrôle
 - ◆ Notifier son activité → ouverture du dossier chez l'organisme de contrôle
 - ◆ 1 RDV/ audit → rapport de contrôle
 - ◆ Certification des produits → Remise d'un certificat

Règles bio pour la transformation

QUESTION FREQUENTE

Quelles matières premières puis je utiliser dans mes produits transformés bio ?

POUR LES MATIÈRES PREMIÈRES AGRICOLES



- ▼ Les produits sont composés principalement de matières premières agricoles **certifiées bio**
 - ◆ Sans compter l'eau et le sel
- ▼ 100% des ingrédients agricoles sont bio
 - ▲ 5% d'ingrédients Agricoles NON BIO peuvent être utilisés dans des cas TRÈS PARTICULIERS
 - ◆ Liste d'ingrédients non disponibles en bio ▶
 - ◆ Liste des additifs alimentaires (avec astérisque *) ▶
 - ◆ Levures non bio



ANNEXE IX/ CE/889/2008:

INGRÉDIENTS NON DISPONIBLES EN BIO : EXEMPLES

Produits végétaux non transformés

Fruits, noix et graines comestibles: groseilles à maquereau, framboises séchées,...

Épices et herbes comestibles: poivre d'Amérique, graines de raifort,...

Divers: algues

Produits végétaux

Graisses et huiles **autres que** cacaoyer, cocotier, olivier, tournesol, palme, colza, carthame, sésame, soja

Sucres et amidons: fructose, amidon de riz,...

Divers: rhum,...

Produits animaux

poissons (non issus de l'aquaculture), gélatine, lactosérum en poudre, boyaux)

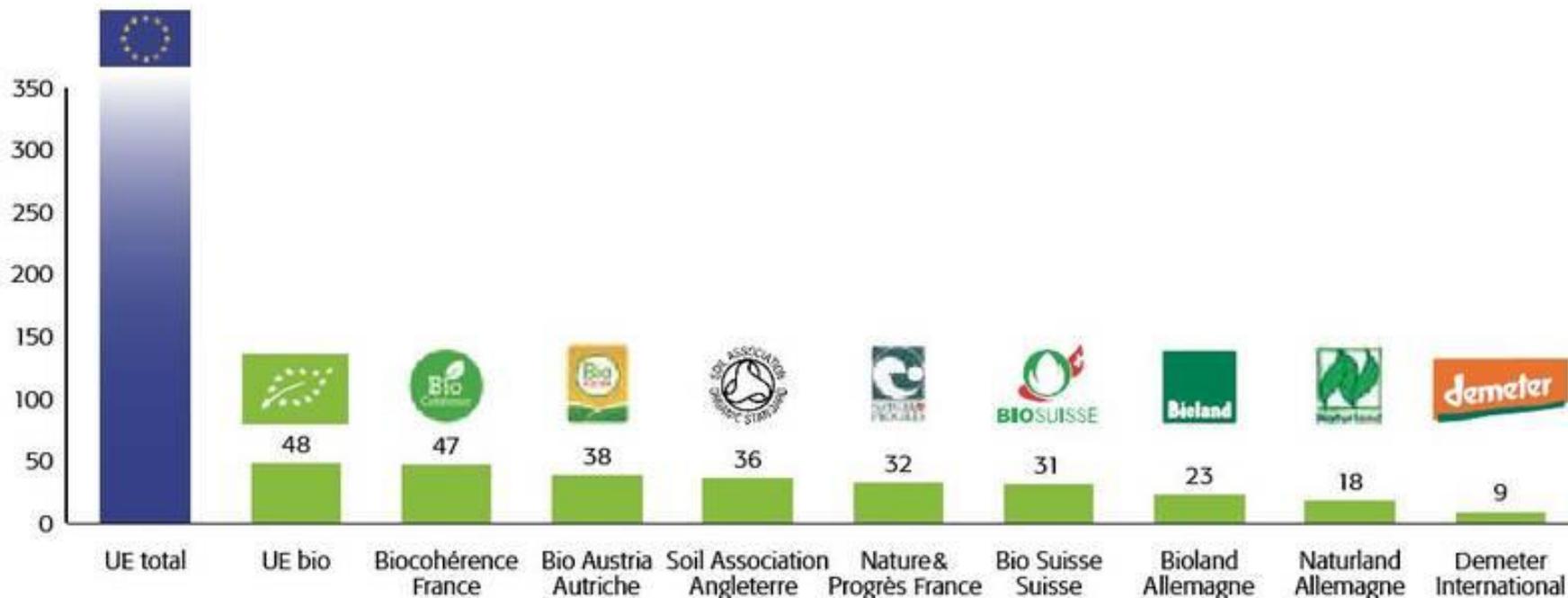
▼ Utilisables si présents dans liste positives :

- ◆ Additifs (Additifs **sans** astérisque) ▶
- ◆ Auxiliaires technologiques ▶
- ◆ Autres substances
 - ▲ Eau
 - ▲ Sels (avec chlorure de sodium ou chlorure de potassium comme composants de base)
 - ▲ Arômes naturels (attention plus strict en 2021)
 - ▲ Micro-organismes autres que les levures
 - ▲ Les minéraux (y compris les oligo-éléments), vitamines, acides aminés et micronutriments, **à condition que leur emploi soit «expressément exigé sur le plan juridique»** (ex : lait infantile)



PLUS DE 350 ADDITIFS SUR LE MARCHÉ, SEULEMENT 54 AUTORISÉS EN BIO

Nombre d'additifs autorisés en Europe pour la transformation des aliments conventionnels et biologiques (situation en janvier 2015)

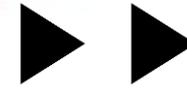


▼ Plus de **350** additifs sur le marché,
seulement **54 autorisés en bio**

- ◆ Pas d'additifs potentiellement cancérigènes
- ◆ Pas d'arôme de synthèse ni d'exhausteur de goût
 - ▲ Seuls les arômes naturels et/ou biologiques sont autorisés
- ◆ Pas d'édulcorant de synthèse
- ◆ Pas de colorant de synthèse



ADDITIFS : ANNEXE VIII DU CE/889/2008 : PARTIE A



Code	Dénomination	Préparations de denrées alimentaires		Conditions particulières
		D'origine végétale	D'origine animale	
*= ingrédients agricoles				
E153	Charbon végétal		X	Fromage de chèvre cendré/ Morbier
E322*	Lécithines	X	X	Produits laitiers (2) A compter du 1 er janvier 2019 uniquement quand ils sont issus de matière premières biologiques
E392*	Extrait de romarin	X	X	Uniquement quand issu de matières premières bio
E901	Cire d'abeille	X		Uniquement en tant qu'agent d'enrobage en confiserie Cire d'abeille issue de l'apiculture bio

ANNEXE VIII DU CE/889/2008 : EXEMPLES

▼ Auxiliaires technologiques: partie B

Dénomination	Préparations de denrées alimentaires		Conditions particulières
	D'origine végétale	D'origine animal	
Huiles végétales	X	X	Moyen de graissage ou de démoulage ou anti écume, uniquement quand issus de production biologique
Acide lactique	X	X	Pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromage (1)

Substances utilisées lors de la préparation d'un produit pour un objectif technique donné,
MAIS qui ne se retrouve **pas dans le produit final consommé**

→ Pas dans la liste d'ingrédients



Ingrédients agricoles $\geq 51\%$ en poids		Ingrédients non agricoles			
Ingrédients agricoles bio $\geq 95\%$ (ratio hors eau et sel)	Ingrédients agricoles non biologique $\leq 5\%$	Non pris en compte dans le calcul du pourcentage bio		non pris en compte dans le calcul de pourcentage agricole	
Y compris les additifs bio marqués d'un astérisque + levures bio	ingrédients faisant l'objet d'une autorisation provisoire par les Etats membres	Additifs non bio marqués d'un astérisque +levures non bio	Additifs et auxiliaires (non marqués d'un astérisque)	Autres substances	Eau et sel de cuisine ajouté

MATIÈRES PREMIÈRES: EXEMPLE CRAMIQUE

- ◆ Farine de froment*: 550 g
- ◆ Sucre de canne roux*: 100 g
- ◆ Beurre*: 150 g
- ◆ +/- 3 œufs entiers* : 180 gr
- ◆ Raisins secs*: 150g
- ◆ Lait en poudre*: 100 gr
- ◆ Levure : 30 g
- ◆ E503: carbonate d'ammonium: 15 g
- ◆ Arôme naturel de vanille: 2 gr
- ◆ Sel marin :10 g
- ◆ Eau: 180 g

Ingrédients agricoles
≥ 51%

Ingrédients agricoles
bio ≥ 95%

Ingrédients agricoles non bio
<5%

VIII partie a

Subst. du
889/2008
article 27 b-f

Ingrédients non agricoles



QUESTIONS FREQUENTES

Quels procédés puis-je utiliser pour transformer mes produits bio?

→ Utilisation des méthodes biologiques, mécaniques, physiques, enzymatiques et microbiennes.

EX. DE PROCÉDÉS AUTORISÉS EN BIO



- ▼ Pour l'extraction des huiles*
 - ◆ Méthodes physiques soit par pression à froid ou à chaud soit par centrifugation
 - ⊖ méthodes chimiques ayant recours à des solvants interdit
- ▼ Pour le raffinage des huiles*, sucres, etc.
 - ◆ Méthode physique à la vapeur d'eau
 - ⊖ raffinage chimique par solvants organiques
- ▼ En oenologie
 - ◆ bcp - d'additifs et procédés autorisés **

* voir revue Itinéraires Bio 42

** voir revue Itinéraires Bio 43



▼ L'ionisation ou irradiation

- ◆ Conservation des aliments (épices)

▼ L'hydrogénation des matières grasses

- ◆ L'hydrogénation partielle des acides gras insaturés modifie leur structure et génère des acides gras dits trans qui augmenteraient les risques de maladie cardiovasculaires.

▼ L'utilisation de **nanoparticules**

- ◆ Effet brillant dans les bonbons, chewing-gums, soupes, épices, biscuits, glaces, etc.
- ◆ NB. En conv. Tous les ingrédients qui se présentent sous forme de nanomatériaux manufacturés doivent être indiqués dans la liste des ingrédients suivis du mot «nano».

▼ L'utilisation d'**OGM**



QUESTIONS FREQUENTES

**Qu'est ce que cela implique sur le terrain
au quotidien?**



▼ Procédures à mettre en place :

- ◆ Mesures de précaution nécessaires pour prévenir tout risque de contamination par des produits non autorisés
- ◆ Mesures de nettoyage appropriées
- ◆ Mesures pour empêcher que produits non bio soient mis sur le marché avec référence au bio

RÈGLES GÉNÉRALES DE TRANSFORMATION

▼ **Vérification des matières premières**

◆ Garantie de l'origine bio de matières premières

▲ Vérification certificats des fournisseurs et étiquettes

◆ Si ingrédients non bio: Important de vérifier :

▲ l'absence d'OGM 

◆ Vérifier la fiche technique ou demander une attestation

▲ Non-utilisation de rayonnements ionisants 

◆ Vérifier la fiche technique ou demander une attestation



▼ Assurer la traçabilité des matières premières

◆ Matières premières

▲ identifier de façon permanente et non équivoque

▲ porter une référence au mode de production biologique

→ identification des matières premières bio pendant **toutes** les étapes de préparation, transport et commercialisation

◆ Tenue d'un carnet de fabrication



- ▼ Nettoyage adéquat avant la transformation/stockage de produits bio
- ▼ Opérations par série complète
 - ◆ séparer bio et non bio
 - ▲ physiquement
 - ▲ ou dans le temps
- ▼ Séparation des produits bio et non bio pour le stockage
- ▼ Identification des lots pour éviter tout mélange ou échange avec produits non bio

Tenue d'un registre mentionnant toutes les opérations et quantités transformées

Etiquetage

Si vous faites référence au bio, doivent se trouver sur l'étiquetage (les 3 dans le même champ visuel)

1. l'Euro-feuille : obligatoire et gratuit

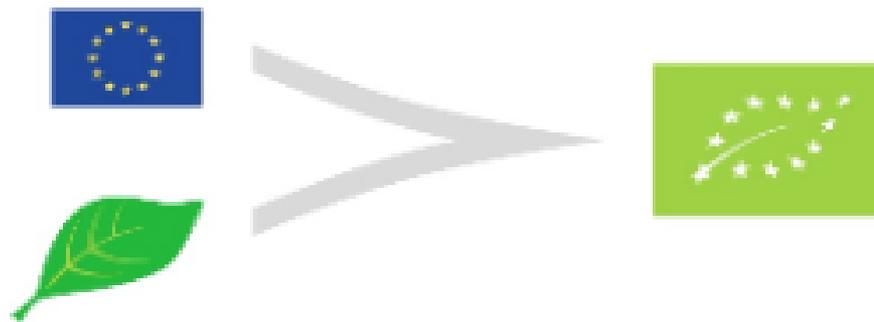


2. le numéro de code de l'organisme de contrôle dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération de préparation: BE-bio-....

3. une indication d'origine: lieu de production des matières premières

LOGO BIO

- Le logo européen certifie que les produits bio sont conformes aux règlements sur l'agriculture biologique de l'UE. Il vise à consolider la **confiance** des consommateurs quant au contrôle et à la provenance des produits qu'ils consomment et offre une plus grande **visibilité** et **reconnaissance** au bio.



EXEMPLE D'ÉTIQUETAGE

Dénomination: glace bio

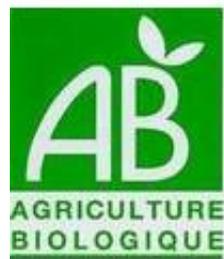


BE-BIO-01 Certisys
ou BE-BIO-02 Tüv Nord Integra
ou BE-BIO-03 Quality Partner

Agriculture UE
ou agriculture non UE
ou agriculture UE/non UE
ou nom du pays d'origine des MP (dans le cas où
98% des ingrédients en proviennent)

AUTRES LABELS BIO : FACULTATIFS

- ▼ Des **labels nationaux et privés** peuvent également être utilisés sur les produits biologiques à côté de l'eurofeuille.
 - ◆ Exemples de labels publics:



- ◆ Exemples de labels privés



PRODUITS TRANSFORMÉS: SI >95% D'INGRÉDIENTS BIO

pourtour méditerranéen
middellandse zeegebied

terra
VERDE bio

Naturellement bon.
Natuurlijk goed.

Huile d'olive de
catégorie supérieure
obtenue directement
des olives et
uniquement par des
procédés mécaniques.
Conservation optimale
de l'arôme, de la saveur
et des bienfaits des
fruits.
Goût parfumé, sans
excès d'amertume ni de
piquant.

Rechtstreeks uit olijven
en uitsluitend op
mechanische wijze
verkregen olijfolie van
superieure kwaliteit.
Optimaal behoud van
het aroma, de smaak en
de goede eigenschappen
van de vruchten.
Aromatische smaak, niet
te bitter of pikant.

huile d'olive
vierge extra – extra vierge
olijfolie

extraction à froid
koude extractie

BE-BIO-01 Certisys
Agriculture UE / non UE
Landbouw EU / niet-EU

bio-garantie

ESP+TUN

1L

Riche en acide gras monoinsaturés et vitamine E, pourvue d'acides gras essentiels et pauvre en graisses saturées.
Rijk aan enkelvoudige onverzadigde vetzuren en vitamine E, voorzien van essentiële vetzuren en arm aan verzadigde vetten.



PRODUITS AGRICOLES NON EMBALLÉS BIO

- ▼ La mention BIO et référence à l'organisme de contrôle, sont également obligatoires **sur les documents commerciaux** c'est-à-dire bons de livraison, factures de vente, bordereaux d'achat, etc.
- ▼ Les indications suivantes sont au minimum obligatoires:
 - ◆ 1. Le nom et l'adresse de l'entreprise.
 - ◆ 2. La dénomination du produit avec la référence à la méthode de production bio.
 - ◆ 3. Le numéro de code de l'organisme de contrôle



ETIQUETAGE DES PRODUITS EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



- ▼ La mention «Produit en conversion vers l'agriculture biologique»
 - ◆ Uniquement pour un produit végétal pur, en deuxième année de conversion (C2)
 - ◆ **Attention:** que pour les **mono ingrédient** (ex: jus de pomme, ...)
- ▼ Obligatoire:
 - ◆ Le numéro de code de l'organisme de contrôle dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération de préparation (emballage) sous le forme BE-BIO-0...
- ▼ Interdit
 - ◆ L'usage du logo biologique de l'Union européenne



PRODUITS TRANSFORMÉS:
SI MOINS DE 95% D'INGRÉDIENTS BIO

- ▼ Surtout utilisé **si un ingrédient ne peut pas être certifié bio**:
 - ◆ Produit de la chasse
 - ◆ Produit de la pêche
 - ◆ Insectes (pas de règles actuellement)
- ▼ Plus rarement, si un ingrédient agricole non bio veut être utilisé:
 - ◆ Ex. fraise dans de la glace au lait bio

PRODUITS TRANSFORMÉS SI < 95% D'INGRÉDIENTS BIO

▼ Référence au bio **uniquement dans la liste des ingrédients**

▼ Obligatoire sur l'étiquette:

- ◆ Le numéro de code de l'organisme de contrôle
- ◆ Indiquer quels sont les ingrédients biologiques avec une *
- ◆ Le % total d'ingrédients biologiques par rapport au totale d'ingrédients d'origine agricole

▼ Interdit sur l'étiquette

- ◆ L'euro-feuille



 Une référence au bio dans la dénomination de vente



Respecter les règles bio pour les procès et matières premières ex. Pas d'additifs et auxiliaires technologiques interdits en bio

PRODUITS TRANSFORMÉS SI < 95% D'INGRÉDIENTS BIO

Exemple : Glace aux fraises

Ingrédients : lait écrémé* 20%, crème fraîche* 12%, sucre de canne blanc* 15%, fraises 50%, arôme naturel de grenade 1%, poudre de lait écrémé 2%*

***ingrédients issus de l'agriculture biologique : 49%**

BE-BIO-02 Tüv Nord Integra

50

Contrôle



LE CONTRÔLE

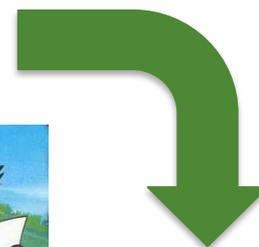
Tout opérateur qui **produit, prépare, stocke, importe** d'un pays tiers ou qui **met sur le marché** un produit biologique ou en conversion est soumis à un **contrôle**



Production végétale
Production animale
Conversion



Transformation



Stockage, vente & distribution



DE LA FOURCHE...
A LA FOURCHETTE !



LES 4 ORGANISMES DE CONTRÔLE AGRÉÉS EN WALLONIE

Certisys – 081/60.03.77



Quality Partner – 04/240.75.00



Tüv Nord Integra – 03/287.37.50





- ▼ Politique de contrôle très stricte depuis plus de 10 ans
 - ◆ Inspection physique:
 - ▲ Min. 1 /an chez l'ensemble des opérateurs
 - ◆ Contrôle inopiné sur base d'une analyse de risque
 - ▲ jusqu'à 50 à 60% des opérateurs
 - ▲ contrôle renforcé en cas d'infraction détectée
 - ◆ Prélèvements d'échantillons
 - ▲ 50 à 60% des opérateurs/an
 - ▲ Si suspicion de fraudes

▼ Comment se déroule un contrôle?

- ◆ 1. Point de vue administratif, vérification :
 - ▲ des factures (la comptabilité)
 - ▲ de la garantie des fournisseurs (certificats bio)
 - ▲ des cahiers de préparations, recettes...
 - ▲ L'étiquetage des produits



▼ Comment se déroule un contrôle?

◆ 2. Visite des lieux

- ◆ Toute la structure doit être parcourue et décrite (lieux de stockage, de récolte, de transformation et/ou de conditionnement)

◆ Vérification :

- ▲ Des mesures de séparations entre les produits conventionnels et bio
- ▲ Procédures mises en place (nettoyage...)
- ▲ De la communication bio dans le magasin (affichage, étiquette prix,...)



- ▼ **Comment se déroule un contrôle?**
 - ◆ 3. Prélèvements d'échantillons en vue d'analyse
 - ▲ Sol & plantes entières
 - ▲ Produits
 - ▲ Matières premières



Contrôle de la transformation à la ferme



TRANSFORMATION A LA FERME

◆ Producteur-transformateur :

- ▲ Producteur transforme sa production et achète un faible % de matières premières (non produites sur la ferme) à l'extérieur : **Gratuit** (attention seuil non défini pour tous les OC, voir avec votre OC)
- ▲ Producteur transformateur (ex : producteur boucher qui achète du porc) : 895€

Contrôle de la vente à la ferme



CERTIFICATION : POINT DE VENTE

◆ Producteur-vendeur :

- ▲ Un producteur qui vend sa propre production = gratuit (à notifier à son OC)
- ▲ Chiffre d'achat vrac : <5000€ : gratuit (à notifier à son OC)
- ▲ Chiffre d'achat vrac >5000€ : tarif normal (entre 200 et 300 euros à vérifier avec votre OC)



Des questions?

081/281.010

info@biowallonie.be

www.biowallonie.be



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui  demain