

Certification « bio » d'un moulin



**Quelles contraintes
administratives, techniques, financières ?**



QUALITY PARTNER – AWEIS Samya
Namur – 13 juin 2015



Table des matières



CERTIFICATION BIOLOGIQUE D'UN MOULIN

- 1.Prérequis
- 2.Réglementation
- 3.Avant la production
- 4.Pendant la production
- 5.Après la production
- 6.Côuts

1.Prérequis



CERTIFICATION BIOLOGIQUE D'UN MOULIN

- La législation bio ne déroge pas à la législation en matière de sécurité alimentaire



- Notifier vos activités
- Cas de figure développé : réception de grain en vrac – Moulin « mixte »

2. Règlementation



REGLEMENTS D'APPLICATION

- Règlement (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
- Règlement (CE) n° 889/2008 de la commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement n° 834/2007
- En Wallonie, ces règlements sont complétés par les modalités définies dans l'Arrêté du Gouvernement Wallon du 11 février 2010.

3. Avant la production



CERTIFICATION BIOLOGIQUE D'UN MOULIN

- Etablir votre procédure de réception des marchandises
 - ⇒ Vérification du statut « certifié bio » de vos fournisseurs
 - ◆ *Vérification du scope du certificat et la date de validité*
 - ⇒ Vérification des produits à la réception (A formaliser)
 - ◆ *Bons de livraison – Code de l'OC*
 - ◆ *Factures – Code de l'OC*
 - ◆ *Etat de la marchandise*
- Début de votre traçabilité interne

3. Avant la production



CERTIFICATION BIOLOGIQUE D'UN MOULIN

- Stockage
 - ⇒ Doit être maîtrisé pour éviter toute contamination croisée par des produits non bio
 - ⇒ Lieu de stockage identifié et séparé
- Vérification du nettoyage et enregistrement de cette vérification
- Généralement, on produit le « bio » après nettoyage pour réduire les risque de contaminations croisées

4. Pendant la production



CERTIFICATION BIOLOGIQUE D'UN MOULIN

- Séparation dans le temps ou dans l'espace
- Planning de production
- Respect de la traçabilité à tous les stades de production
- Formalisation de votre process de fabrication (schéma, description,...)
- Définition des « pertes » entre le produit réceptionné et la farine
 - ⇒ Rendement
- Enregistrements : n° de lot, date, quantité entrée, quantité sortie, ...
 - ⇒ Bilan IN / OUT

5. Après la production



CERTIFICATION BIOLOGIQUE D'UN MOULIN

- Conditionnement en sacs

⇒ Etiquetage conforme

Le cas échéant associé à un logo privé



BE-BIO-03 = code de l'organisme certificateur (propre à l'OC)
Agriculture UE/ non UE

5. Après la production



CERTIFICATION BIOLOGIQUE D'UN MOULIN

- Nettoyage
 - ⇒ Pas de liste positive en bio (pour les transformateurs) mais produits agréés
 - ⇒ Vérifier l'efficacité
 - ⇒ Enregistrements (qui – quoi – quand)
- Lutte contre les nuisibles : pas de contact avec les produits alimentaires
 - ⇒ Liste positive Annexe II R889/2008

5. Après la production

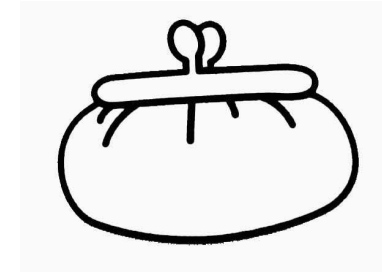


CERTIFICATION BIOLOGIQUE D'UN MOULIN

4. Substances à utiliser dans les pièges et/ou les distributeurs

Autorisation	Dénomination	Description, exigences en matière de composition, conditions d'emploi
A	Phéromones	Appât, perturbateur du comportement sexuel; uniquement pour pièges et distributeurs Produits visés à l'annexe du règlement d'exécution (UE) n° 540/2011 (numéros 255, 258 et 259).
A	Pyréthroïdes (uniquement delta-méthrine et lambda-cyhalothrine)	Insecticide uniquement pour pièges avec appâts spécifiques; uniquement contre <i>Bactrocera oleae</i> et <i>Ceratitis capitata</i> Wied.

6. Le coût



CERTIFICATION BIOLOGIQUE D'UN MOULIN

- Catégorie transformateur
 - ⇒ 823,04 € HTVA *
 - ⇒ 610,43 € HTVA * en cas de démarrage d'activité (durant 2 ans)
 - ⇒ 472,25€ HTVA * travail à façon (CAB < 15.922 €)
 - ⇒ couvrent les frais de contrôle, les frais de déplacements et d'analyse et s'entendent pour l'année civile

* Tarif Quality Partner 2015 – pour chiffre d'affaire < 122.217€ - Activité unique

Identité QUALITY PARTNER



VISION

Dans un monde où s'affrontent des modes de production opposés et où le consommateur s'informe au mieux des caractéristiques de son alimentation,

nous pensons que la maîtrise et la connaissance de la qualité et la sécurité des aliments exerceront une influence croissante sur la décision de consommation.

MISSION

Garantir la sécurité des aliments chez tous les acteurs de la filière agro-alimentaire

Fournir une réponse globale, appropriée, complète et rapide à toutes problématiques de sécurité et de qualité alimentaires

Offrir un partenariat durable dans la recherche et le développement de nouveaux produits alimentaires

VALEURS

INTEGRITE

<>

PROACTIVITE

<>

EXCELLENCE

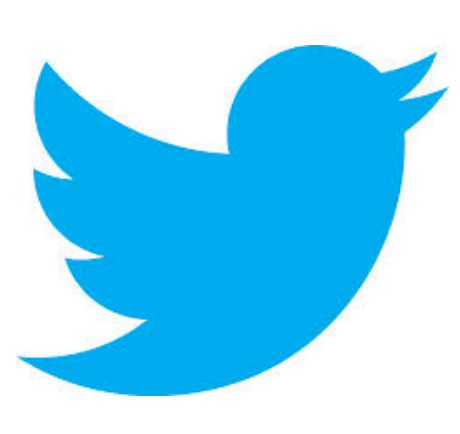
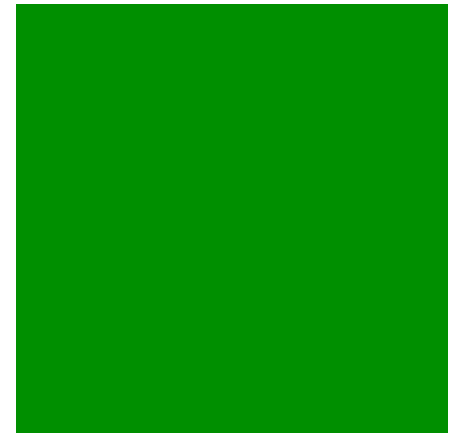
<>

INNOVATION

Questions

MERCI POUR VOTRE ATTENTION

Contact



Quality Partner • En Hayeneux 62
4040 Herstal • Belgique
+32 (0) 4 240 75 00
bio@quality-partner.be