



**BIO
CONVERGENCE
RHÔNE-ALPES**

La réglementation en Bio : transformer sans dénaturer



Julie MAISONHAUTE, coordinatrice



Les grands principes

Les règles de la transformation des produits bio sont définies par :

- **La réglementation générale (aspects sanitaires et qualité)**
- **La réglementation européenne de l'Agriculture Biologique (Règlement Cadre et les différents règlements d'application)**

Les pratiques des transformateurs peuvent aller au-delà de la réglementation avec parfois des cahiers des charges privés (Nature et Progrès, Démeter, Bio Cohérence...)

Le principe = conserver les qualités intrinsèques des aliments liées à leur mode de production selon les règles de l'Agriculture Biologique

- ↪ essentiellement des procédés mécaniques et physiques
- ↪ ne pas introduire des substances permettant de rétablir des propriétés perdues lors de la transformation ou du stockage





Les textes réglementaires

En application depuis le 1^{er} janvier 2009 :

- **Règlement Cadre:** Rég. (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.
- Plusieurs règlements d'application concernant **l'étiquetage et les contrôles** (889/2008), **l'importation** (1235/2008), **les levures** (1254/2008), **les produits d'aquaculture et algues** (710/2009)

Règlement concernant le nouveau logo européen (271/2010)

Documents nationaux :

- Guide de lecture** du Règlement Cadre et des Règlements d'application
- Règles d'usage de la marque Agriculture Biologique**
- Cahier des charges français pour certaines productions**



Une formulation précise

Denrées
alimentaires

**Ingrédients
d'origine agricole
(dont levures)
= 95 %**

**Ingrédients
d'origine non
agricole**

Certifiés Bio

Non Bio

**Annexe IX du
RCE 889/2008
+ autorisations
exceptionnelles**

**Sel/Eau
Additifs
Auxiliaires
technologiques
micro-organismes
minéraux,
vitamines,
micronutriments**

**Annexe VIII du
RCE 889/2008**

Arômes



Un nombre très restreint d'additifs et d'auxiliaires autorisés en Bio

Certains additifs restent indispensables ex : vitamine C qui joue naturellement un rôle d'antioxydant.

Il existe en bio, une **liste positive d'additifs avec 40 produits**

En bio, n'est autorisé aucun produit chimique de synthèse et aucun qui ne soit génétiquement modifié : les **composés naturels sont privilégiés en Bio** tels que des huiles végétales ou de la cire d'abeille (agents de graissage, lubrifiants).

Sont interdits les agents anti-moussants, agents décolorants, rétenteurs d'eau, agents de charge ...

Depuis le 1^{er} juillet 2010, certains additifs sont à présents comptabilisés comme ingrédients d'origine agricole : pectine, lécithine, gomme de guar...



Le cas des arômes

Ce sont **les ingrédients et non les arômes** qui donnent leurs goûts aux produits :

Il est possible d'utiliser des arômes naturels ou des arômes certifiés Bio (depuis décembre 2009)

Mais les entreprises ont peu recours aux arômes dans leurs produits.



Des process interdits

Interdiction :

Utilisation d'OGM et de produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM est interdite (ex : levures OGM)

Irradiation des aliments

Ce procédé consiste à exposer des aliments à de hautes doses de radiations ionisantes, pour supprimer les bactéries et les insectes et allonger la durée de conservation.

↪ **Adaptation des recettes et de la formulation pour répondre à la réglementation bio**



Une traçabilité rigoureuse, des contrôles réguliers

- Les opérateurs doivent mettre en place un **plan de contrôle** : justificatifs des fournisseurs, recettes précises, comptabilité matières premières, prévention des risques de contamination, mesures de nettoyage appropriées
- **Unité mixte** : séparation physique ou dans le temps des produits Bio/ non Bio

Tout opérateur doit :

- **s'engager auprès d'un organisme de contrôle (certificateur)**
- **se notifier auprès de l'Agence Bio**
- **établir des documents obligatoires : description unités, liste mesures pour respect des règles, comptabilité matière première...**
- **Au minima un contrôle physique par an sur le site de production avec prélèvements et analyse d'échantillons + visites inopinées**



L'étiquetage

Nouveau logo européen obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2010, logo AB facultatif:

AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON-UE



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON-UE



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Des règles précises d'utilisation selon la composition des produits.

Mention de l'origine géographique (UE/NON UE / France si 98 % matière première agricole originaire de France)



Les huiles Bio

La plupart des huiles conventionnelles sont extraites par des solvants comme l'hexane ou l'acétone, puis raffinées par l'action de l'acide sulfurique, neutralisées par la lessive de soude, décolorées et recolorées à la curcumine.

Les huiles biologiques sont extraites par pression à froid puis filtrées et ensuite stockées sans utilisation de produits chimiques



Des huiles de bonne qualité nutritionnelle : **l'hydrogénation n'est pas pratiquée en bio** (additifs nécessaires non autorisés) donc pas de production d' « Acides Gras Trans » connus pour augmenter les risques de maladies coronariennes.



Le cas de la vinification



Il n'existe toujours **pas de règlement européen** relatif à la vinification biologique, **ni de cahier des charges national français** sur les procédés de vinification.

La mention « vin biologique » est interdite et seule la mention « **vin issu de raisins de l'agriculture biologique** » peut être utilisée avec le logo AB.

L'utilisation du nouveau logo européen n'est pas possible pour les vins.



Meunerie et boulangerie bio

Témoignages





Merci de votre attention

Bioconvergence Rhône-Alpes :

Association des transformateurs et distributeurs de produits issus de l'Agriculture biologique de Rhône-Alpes

contact@bioconvergence.asso.fr

www.bioconvergence.asso.fr

