



**BIO
CONVERGENCE
RHÔNE-ALPES**

Des procédés de transformation respectueux de l'environnement et de la qualité des aliments



contact@bioconvergence.asso.fr

www.bioconvergence.asso.fr



Bioconvergence Rhône-Alpes

Association régionale au service des entreprises Bio

Artisans et PME de transformation et de distribution

Expertises pour les entreprises

Réglementation Bio

Mise en contact fournisseurs régionaux

Veille sur les marchés

Recherche de financements

Promotion de la Bio

Information du grand public, des professionnels et des décideurs locaux

Porte-voix des entreprises engagées en Bio





Les 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 (vitamines, minéraux...)

↳ **Essentiellement des procédés physiques et mécaniques**



Un nombre très restreint d'additifs autorisés en Bio

Certains additifs sont néanmoins indispensables ; on peut citer la vitamine C et la vitamine E, qui jouent naturellement un rôle d'antioxydant.

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 ...

Additifs	Nb autorisés en conventionnel	Nb autorisé en Bio
Colorants	90	3
Conservateurs	49	7
Antioxydants	33	10
Edulcorant	26	0
Emulsifiants	116	14
Acidifiants	107	9
Divers	57	4
Total	478	47

Source : <http://www.les-additifs-alimentaires.com> consulté le 07/10/2009 et Annexe VII du RCE 889.



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** donc pas de production d' « Acides Gras Trans » connus pour augmenter les risques de maladies coronariennes.

Des procédés de stockage et de conservation naturels

- **Tout au long de la filière et notamment lors du stockage, l'emploi de produits chimiques de synthèse est interdit**

- **Ex : pour le stockage du Blé Bio**

Les risques : insectes, moisissures...

- pas d'insecticides
- pas de fongicides



Alternatives :

Ventilation et maintien au froid pour éviter le développement des parasites

- Dans la filière biologique, on privilégie des **procédés de conservation naturels** comme la stérilisation.





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.

↪ **Pour la conservation des herbes aromatiques et épices, remplacé par une injection de vapeur d'eau suivie d'un séchage par le vide**

↪ **Adaptation des recettes et de la formulation**





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.

Des produits au plus près de la nature

- On privilégie le **sel non raffiné** pour relever le goût des produits.
- La texture des aliments peut par exemple être améliorée par de la gomme arabique, une résine issue du tronc de certains acacias.
- L'emploi des arômes est très restreint, et seuls les **arômes naturels** sont autorisés.
Ex : poudre de vanille et non de la vanilline synthétique.
- Coloration avec de la betterave rouge qui présentent **naturellement** une forte coloration.
- Le goût sucré le plus souvent du **sucre non raffiné ou du miel**.





En résumé

- Des procédés de stockage et de conservation sans produits chimiques de synthèse
- Des techniques de transformation plus douces (ex : pression à froid des huiles) et respectueuses de la qualité des produits (pas de ionisation)
- Une formulation des produits avec des ingrédients naturels et un nombre très restreint d'additifs





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

