

## Pour proposer des pains bio, être contrôlé par un organisme certificateur est obligatoire

*Les démarches pour se faire certifier*

### 1/ Je notifie mon activité auprès de l'Agence Bio

En ligne [notification.agencebio.org](http://notification.agencebio.org)

Par tél : 01 48 70 48 42

ou par courrier à télécharger sur le site de l'Agence Bio.

La notification est une déclaration d'activité obligatoire.

### 2/ Je m'engage auprès d'un organisme certificateur :

Certipaq, Ecocert, Qualité France, SGS-ICS, Agrocert et Certisud.

L'organisme de contrôle procède à un audit initial et ensuite à minima à un **contrôle physique par an**. Il établit un rapport de contrôle après chaque visite, contresigné par l'opérateur et il peut faire des prélèvements d'échantillons pour les analyser. L'organisme de contrôle peut aussi réaliser des visites inopinées, au minimum une fois par an.

## Le Coût de la Certification

Le coût de certification varie suivant plusieurs paramètres : l'organisme certificateur, le nombre de produits à certifier, une convention signée avec un minotier, **le fait d'être uniquement en bio ou en mixte et enfin en fonction du volume.**

Ainsi pour donner une fourchette, le coût peut varier en moyenne de **250 à 1000 euros TTC pour une boulangerie artisanale.**

## Aide à la certification pour la première année

**70% des frais HT** de certification dans **la limite de 800 €** sont pris en charge par la **Région Rhône-Alpes**.

Cette aide est entièrement gérée par Bioconvergence Rhône-Alpes, auprès de qui doivent être retirés les dossiers de demande de subvention.

## Pourquoi proposer du pain bio?

Pour répondre aux attentes d'un nombre croissant consommateurs et **attirer de nouveaux clients**.

- Se diversifier et élargir la gamme de produits
- Se distinguer des concurrents
- Travailler de nouveaux produits et valoriser au mieux son travail
- S'engager dans une démarche de développement durable

Le pain est l'un des produits les plus consommés en bio et majoritairement acheté chez les artisans (31%)



**Attention aux idées reçues**  
**J'achète de la farine bio. Puis-je dire que mon pain est bio? NON**

Le terme « Bio » est protégé et il ne peut être employé qu'après contrôle et obtention d'une licence et d'un certificat par un organisme certificateur indépendant. Celui-ci vérifie le respect du cahier des charges agrobiologique. Sans quoi, vous serez dans l'illégalité et pourrez-être poursuivi pour tromperie du consommateur et concurrence déloyale vis-à-vis des boulangers certifiés.

**Puis-je dire que mon pain est fabriqué avec de la farine bio? NON**

Pour des questions de respect de la législation, il faut également disposer d'une certification bio pour pouvoir communiquer sur l'emploi d'ingrédients bio.



Contact : Marithé CASTAING

Téléphone : 04 75 25 97 00

Mail : [contact@bioconvergence.org](mailto:contact@bioconvergence.org)

[www.bioconvergence.org](http://www.bioconvergence.org)



## Proposer du bio, qu'est ce que ça change au quotidien?

Proposer du pain bio à ses clients ne vous oblige pas pour autant à devenir 100% bio immédiatement. On peut commencer par proposer **quelques références**.

### Au niveau des ingrédients

En ce qui concerne l'approvisionnement en farines biologiques : **Rhône-Alpes a sur son territoire plusieurs meuniers certifiés**. Ils proposent toute une gamme de farines de blés et de plusieurs types de céréales (seigle, épeautre, ...) ainsi que de nombreuses graines et céréales certifiées AB (lin, tournesol, sésame ...) pour la fabrication des pains spéciaux.

Proposer des pains bio est pour vos clients un gage de sécurité notamment pour les farines complètes : l'agriculture biologique en interdisant les produits chimiques de synthèse permet d'éviter l'accumulation des pesticides qui se concentrent dans l'enveloppe externe des graines.

**Pour connaître les meuniers bio près de chez vous**, n'hésitez pas à nous contacter ou à vous rendre sur la carte interactive de notre site internet.

**Le levain**, qui en bio est préféré à la levure doit être fabriqué à partir de farine biologique.

**La levure** : vous devez utiliser des levures naturelles garanties sans OGM et dès 2013, des levures biologiques.

**L'eau du réseau est autorisée**. Il faudra fournir lors du contrôle une analyse disponible à l'agence de distribution ou à la mairie datant de moins d'un an.

**Le sel** : on utilise de préférence du sel marin non raffiné.



## Lors de la fabrication

Pour les boulangers mixtes fabriquant des pains conventionnels et des pains bio : il faut **garantir l'absence totale de confusions et de mélanges** entre les ingrédients bio et les ingrédients courants.

Pour cela il faut tout d'abord bien séparer les sacs de farines bio des autres sacs et réaliser de préférence le bio en début de production quand toutes les installations sont propres.

Ainsi **la façonneuse et le repose-pâton** peuvent être utilisés en conventionnel et en bio à condition qu'un nettoyage intervienne avant de réaliser du bio.

Il est recommandé **de réserver quelques toiles** utilisées pour entreposer les pains façonnés avant cuisson, spécifiquement au bio. Sinon elle devront être nettoyées à chaque nouvelle fabrication bio ce qui prend du temps.

Pour le stockage et la vente, une **séparation visuelle** devra être effectuée entre le pain conventionnel et le pain bio (exemple : pour l'échelle de stockage, conserver un étage vide entre le pain conventionnel et le pain bio).

**Il ne doit pas y avoir de risque de confusion.**

## Tenir une comptabilité matière

Une comptabilité matière spécifique au bio doit être rigoureusement tenue.

Elle doit permettre de rendre compte **des entrées et des sorties de matières premières bio mais aussi des quantités de produits fabriqués et vendus**.

