

n°99

tout savoir  
sur le  
pain **BIO**

De la fabrication  
à la commercialisation

Web +

Des compléments  
d'information sur  
[www.inbp.com](http://www.inbp.com)  
[www.inbpinnov.com](http://www.inbpinnov.com)

Juillet 2013

Juillet 2013

n°99



Juillet 2013



Retrouvez 'Tout savoir sur le pain bio' sur internet [inbp.com](http://inbp.com)

Rédaction INBP  
150, boulevard de l'Europe  
BP 1032 - 76171 Rouen cedex 1  
Tél. : 02 35 58 17 77 / Fax : 02 35 58 17 86  
[www.inbp.com](http://www.inbp.com) / E-mail : [bal@inbp.com](mailto:bal@inbp.com)

Responsable de la rédaction  
Jean-François ASTIER

Ont collaboré à ce numéro  
Anne LAURIDSEN  
BIO Normandie  
Gérard BROCHOIRE  
Ludivine LORIOT  
Annick MORIN  
Catherine STÉPHAN  
Thierry GUYADER (Illustrations)

Remerciements à :  
Emmanuel GUICHARD (COFALEC)  
Aux boulangères et boulangers interviewés

Abonnements  
S.O.T.A.L.  
27, avenue d'Eylau  
75782 PARIS cedex 16  
Tél. : 01 53 70 16 25

Éditeur  
S.O.T.A.L.  
Société d'Édition et de Publication  
"Les Talemeliers"  
Directeur de la publication : Jean-Pierre Crouzet  
N° CPPAP : 0916. T88408  
N° ISSN : 1776 - 0674

Imprimeur  
SIB Imprimerie  
62205 Boulogne-sur-mer



### En guise d'intro

3

TOUT SAVOIR SUR LE PAIN BIO :  
« DE LA FABRICATION À LA COMMERCIALISATION »

### Un produit bio, c'est quoi ?

4

LE BIO, C'EST QUOI ?  
LA PRODUCTION : QUELQUES CHIFFRES  
UNE FILIÈRE QUI S'ORGANISE  
LES DIFFÉRENTS LABELS

### Ai-je une clientèle pour le bio ?

5

LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE DE PRODUITS  
BIOLOGIQUES : OÙ EN EST-ON ?  
LA CONSOMMATION DE PAIN BIO  
DES CONSOMMATEURS FIDÈLES QUI LE RESTERONT ET LE PAIN  
BIO EN HAUSSE  
LIEUX D'ACHAT DU PAIN BIO  
LE PROFIL TYPE DU CONSOMMATEUR DE PAIN BIO  
L'OFFRE DE PAIN BIO EN FRANCE

### Témoignage de boulanger

6

### Fabriquer du pain bio dans son fournil

7

LE CHOIX D'UNE PRODUCTION MIXTE  
OU D'UNE PRODUCTION 100% BIO  
LE CHOIX DES MATIÈRES PREMIÈRES  
TROUVER UN NOUVEAU FOURNISSEUR  
DES GARANTIES AUPRÈS DES FOURNISSEURS  
LES EXIGENCES DE STOCKAGE ET DE FABRICATION  
DES PRODUITS BIO  
LE NETTOYAGE DU MATÉRIEL ET DES LOCAUX  
LA LUTTE CONTRE LES NUISIBLES DANS LES LOCAUX  
LES EXIGENCES EN MAGASIN  
LA TRAÇABILITÉ ET LA COMPTABILITÉ MATIÈRE

### Afficher et étiqueter les produits bio

11

MODE DE CALCUL DU POURCENTAGE D'INGRÉDIENTS  
D'ORIGINE AGRICOLE BIO D'UN PRODUIT  
UNE DÉNOMINATION DE VENTE SURVEILLÉE  
L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS BIO

### Vendre et communiquer sur le bio

13

VENDRE DU PAIN BIO  
COMMUNIQUER AU MAGASIN  
COMMUNIQUER À L'EXTÉRIEUR  
CRÉER UNE ANIMATION

### S'engager dans la certification

14

APPLICATION EN AMONT DE LA RÉGLEMENTATION RELATIVE  
À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
NOTIFICATION DE SON ACTIVITÉ AUPRÈS DE L'AGENCE BIO  
OBTENTION D'UN CERTIFICAT DE CONFORMITÉ  
LE COÛT D'UNE CERTIFICATION

## TOUT SAVOIR SUR LE PAIN BIO : « DE LA FABRICATION À LA COMMERCIALISATION »

*Un pain bio est un pain fabriqué avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique. La farine, principal composant est donc obtenue avec des blés cultivés sans engrais de synthèse et conservée sans pesticides. A ce titre, il offre une plus grande sécurité en ce qui concerne l'absence de contaminant, en particulier pour les pains complets.*

*Mais ce mode de culture est aussi plus respectueux de l'environnement. Il contribue donc à sa préservation et au maintien d'une plus grande biodiversité. Un nombre de plus en plus important de consommateurs est sensible à ces deux arguments.*

*Le coût des farines et donc du pain peut être évidemment un facteur limitant de sa consommation. Toutefois, en fonction de votre zone de chalandise, il est intéressant sur un plan commercial de donner satisfaction à la fraction de clientèle attirée par ces produits. Cela génère également des achats additionnels. De façon générale, le label bio est un moyen de valoriser votre enseigne.*

*Beaucoup de choses ont été dites sur la complexité de la réglementation et des contrôles. En réalité, une fois que vous avez mis en place un mode de production, les choses restent simples. L'enjeu réside plutôt dans la mise en place d'une démarche commerciale qui valorise le produit pour atteindre un seuil de production qui soit économiquement intéressant.*

*Ce guide a pour objet de démystifier ce type de production. A visée pratique, il répond aux préoccupations du terrain et se prolonge sur le web, en offrant notamment des interviews de boulangers.*

SPÉCIAL

TOUT SAVOIR SUR LE PAIN BIO

## UN PRODUIT BIO, C'EST QUOI ?

*Le bio, tout le monde en parle mais sans toujours savoir ce qu'est réellement un produit bio. Eclairage.*

### Le bio, c'est quoi ?

L'agriculture biologique garantit la production de produits agricoles sans OGM (organismes génétiquement modifiés) et sans produits chimiques de synthèse. Les engrais utilisés sont d'origine organique (fumier, engrais verts, lisier...) à la différence des engrais chimiques de synthèse, issus de dérivés de produits pétroliers. Les champs ne sont pas traités avec des produits phytosanitaires de synthèse tels qu'herbicides, insecticides et fongicides, et les récoltes ne sont pas non plus traitées pour le stockage.

Les céréales produites en bio sont ainsi exemptes de résidus de pesticides, et les sols ainsi que les nappes phréatiques et rivières ne sont pas pollués par ces mêmes produits.

Les variétés utilisées en bio sont souvent spécifiques et sélectionnées pour leur résistance naturelle aux maladies et aux ravageurs (insectes, champignons). Plusieurs variétés anciennes sont encore semées chaque année, ce qui participe à la préservation de la biodiversité cultivée.

Les exploitations agricoles produisant en bio sont contrôlées tous les ans et l'ensemble de la filière est tracée et contrôlée par des organismes certificateurs indépendants, agréés par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

### La production : quelques chiffres

En France en 2011, ce sont environ 8 800 fermes qui cultivent et récoltent environ 238 000 tonnes de céréales et oléoprotéagineux bio (86 000 tonnes de grains écrasés pour 75 800 tonnes de farine de blé tendre et 5 500 tonnes d'autres farines). (Sources Agence Bio)

### Une filière qui s'organise

De plus en plus de coopératives de producteurs collectent les céréales biologiques et plusieurs moulins écrasent les céréales biologiques. La France importe encore environ 30% de céréales bio pour la meunerie. Plusieurs exemples locaux montrent l'efficacité et la pertinence d'une filière locale du blé au pain, en garantissant la provenance régionale des céréales et leur transformation en région. Ceci met en valeur le terroir tout en apportant un volet éthique global à la filière.



#### Attention aux idées reçues

- « **Un pain bio est meilleur gustativement** »  
NON, les qualités gustatives d'un pain sont dues avant tout aux méthodes de travail et de fabrication du professionnel, ainsi qu'à la qualité des matières premières qu'il utilise.
- « **Un pain bio est obligatoirement artisanal** »  
NON, il peut être fabriqué industriellement. Vous pouvez trouver du pain bio chez les artisans boulangers, bien sûr, mais également dans les points chauds ou en GMS.
- « **Un pain bio est sans additifs** »  
NON, certains additifs sont autorisés (mais non obligatoires) dans les produits bio.
- « **Un pain bio est toujours un pain au levain** »  
NON, ce n'est pas une obligation. Un pain bio peut être fabriqué avec de la levure et/ou du levain.

### Les différents labels

Le label biologique est représenté par le logo Feuille au niveau européen et le logo AB en France (cf page 12). Il garantit que le produit est fabriqué dans le respect de la réglementation européenne des produits biologiques.

En France, il existe d'autres labels dits privés : ces derniers reposent sur des cahiers des charges qui définissent les critères à respecter pour obtenir ce label.

C'est le cas de **Nature et Progrès**, qui milite en faveur d'une agriculture biologique respectueuse de la biodiversité, du tissu rural et du savoir-faire agricole. Son cahier des charges pour la fabrication du pain impose l'utilisation de farines Nature et Progrès et de levain, mais tolère une adjonction maximale de 2 g de levure bio par kg de farine. Les diviseuses et façonneuses automatiques sont interdites.

Le label **Demeter** milite, quant à lui, pour le développement de l'agriculture biodynamique. Son cahier des charges pour la fabrication de pain implique de travailler des farines Demeter, mais reste plus souple sur la panification.

La marque collective **Bio Cohérence** reprend pour sa part l'essentiel du cahier des charges bio français avant le 1er janvier 2009, date à laquelle l'harmonisation européenne a retiré certaines spécificités du cahier des charges français, plus restrictif. Des clauses couvrant les domaines sociaux et environnementaux sont aussi ajoutées. Cependant la boulangerie n'a pas de contraintes particulières si ce n'est de transformer des farines Bio Cohérence.

## AI-JE UNE CLIENTÈLE POUR LE BIO ?

*Mieux comprendre qui sont les acheteurs de pain bio et quelles sont leurs motivations permet de répondre au mieux à leurs attentes.*

### La consommation alimentaire de produits biologiques : où en est-on ?

Malgré la crise, les Français poursuivent leurs achats de produits alimentaires biologiques. En 2011, 60 % en ont consommé, 40 % déclarent en consommer au moins une fois par mois, 20 % en consomment au moins une fois par semaine, 6 % tous les jours. Les raisons sont diverses, mais essentiellement axées sur la santé et la qualité de ces produits.

### La consommation de pain bio

Le pain est un produit bio consommé par 40 % des acheteurs de produits biologiques (bien loin derrière les fruits et légumes qui sont consommés par 89% des consommateurs de bio) ; ce chiffre est relativement stable depuis 2005. 59 % des consommateurs de bio achètent du pain bio tous les jours, chiffre en augmentation significative depuis 2010.

La part de la consommation de pain bio augmente elle aussi depuis 2010. En effet, 48 % des acheteurs de produits bio affirment consommer plus de la moitié de leur pain en bio.

**Les principales motivations** pour consommer des produits alimentaires bio sont :

- la préservation de la santé
- la sécurité, le fait que ces produits sont "sains"
- la préservation de l'environnement
- la qualité et le goût des produits.

A l'inverse, **les principales raisons de non achat** de produits bio sont :

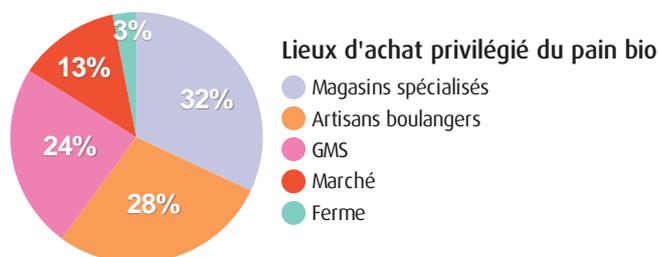
- les prix trop élevés
- l'absence de réflexe d'achat.

### Des consommateurs fidèles qui le resteront et le pain bio en hausse

Les consommateurs de produits bio en consomment, en moyenne, depuis 9 ans. La fidélisation des anciens consommateurs est forte et la part des produits bio dans le panier moyen tend à se développer. Il y a peu de nouveaux consommateurs si l'on considère l'ensemble des produits bio. En revanche, le pain fait partie des produits les plus recruteurs de nouveaux clients en 2011 avec le vin et le poisson.

Malgré un contexte économique difficile, 78 % des consommateurs prévoient de maintenir leurs dépenses en produits bio. Ces chiffres dénotent des marges de progrès possible pour une filière bio en développement.

### Lieux d'achat du pain bio

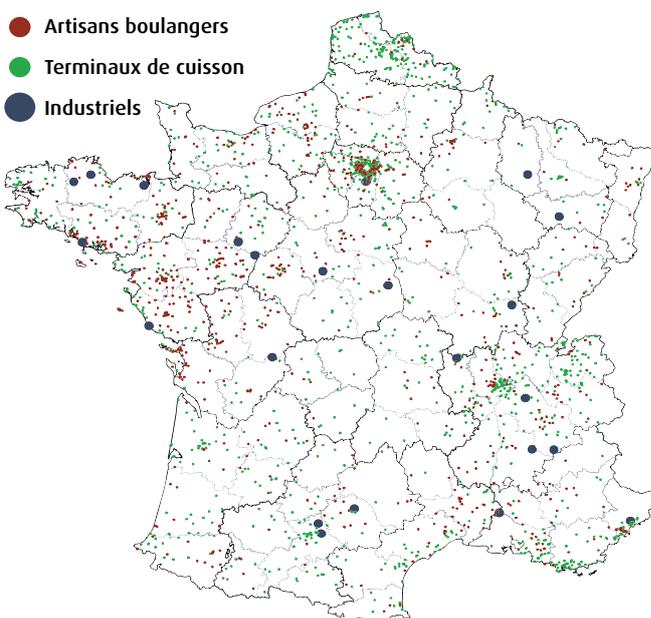


Presqu'un tiers des consommateurs achètent leur pain bio chez les artisans, malgré une baisse enregistrée (28 % en 2011 contre 32 % en 2008). A l'inverse, les achats de pains bio dans les magasins spécialisés sont en forte augmentation (32 % en 2011 contre 21 % en 2009).

### Le profil type du consommateur de pain bio

Les acheteurs de pain bio sont aussi bien des hommes que des femmes. Ils sont issus de toutes les classes d'âge (avec toutefois une consommation plus importante de pain bio chez les 25-34 ans et une plus faible chez les 15-25 ans). Parmi les consommateurs de produits bio, ceux de la région parisienne et du sud-ouest sont plus enclins à acheter du pain bio que ceux du nord et de l'est de la France.

### L'offre de pain bio en France



L'ensemble de ces chiffres sont issus du Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France Edition 2011 (CSA / Agence Bio)

## TÉMOIGNAGE DE BOULANGER

Marc ROBERGEOT - SARL ROBERGEOT -



## COMMUNE

ROUEN

· ROUEN (Seine-Maritime) : 110688 habitants

## ENTREPRISE



· Reprise : 2009  
 · Effectif : 2 vendeuses, 1 pâtissier,  
 2 apprentis, 1 boulanger et 1 apprenti en BP

## ● POURQUOI ?

**Quelles sont les raisons qui vous ont amené à faire du bio ?**

J'ai commencé à fabriquer du pain bio pour répondre à une demande des clients et pour me démarquer des autres. C'est l'occasion de ne pas s'endormir, de redynamiser le magasin, ça crée de la nouveauté. A la reprise, en 2009, la clientèle a été difficile à capter. Aujourd'hui nous sommes en rythme de croisière.

## ● VOTRE GAMME

**Quelle est votre gamme de pain bio ?**

Une baguette bio T 80 que je décline aussi en boule et bâtard.

**Proposez-vous des pains différents ?**

La baguette Type 80 est la seule en bio, pour la différencier de la baguette de tradition française, qui est en T 65. Au départ, c'était la seule au sel de Guérande. Aujourd'hui j'ai décidé d'utiliser ce sel pour tous les pains, là aussi pour ajouter une spécificité à notre production.

**Quelle est la proportion de pain bio par rapport au pain conventionnel ?**

Nous fabriquons 40 pièces par jour, ce qui correspond à environ 10 % de notre production totale de pain.

## ● VOTRE CLIENTELE

**Votre clientèle était-elle demandeuse ?**

On sentait qu'il y avait une demande. Nous avons commencé avec 20 baguettes par jour, puis sommes montés petit à petit à 40 baguettes par jour. Aujourd'hui, c'est stable.

**Comment votre clientèle a-t-elle réagi ?**

Positivement. Notre certification n'a fait l'objet ni de critique, ni d'un enthousiasme débordant.

**Votre clientèle a-t-elle changé de comportement de consommation ?**

Une part de la clientèle a opéré un transfert d'achat de la tradition vers la T80 bio.

**Comment avez-vous communiqué sur le bio ?**

Nous avons une affiche présentant notre baguette bio en magasin, au-dessus de la panière, plus une affiche en longueur. Nous espérons communiquer dessus via la presse lors de la présentation de notre passage au sel de Guérande.

Nous n'avons pas apposé de logo bio sur la devanture, mais nous avons déjà deux stop-trottoir dédiés à la sandwicherie et au sel de Guérande.

**Le bio vous a-t-il ramené une nouvelle clientèle ? Laquelle ?**

Nous n'avons pas capté de nouvelle clientèle et ne souhaitons pas fournir la restauration collective.

## ● PRIX ET ASPECTS FINANCIERS

**Quel est le coût de la certification ?**

De l'ordre de 230€/an. Nous profitons d'un tarif avantageux car nous avons le même organisme certificateur que notre meunier. L'investissement pour la mise en place a été minime, environ 30€ pour une nouvelle panière de présentation dans le magasin. Je pense que si le coût avait été plus élevé, de l'ordre de 400 €, j'y aurais réfléchi à deux fois.

**Le bio est-t-il rentable ?**

Le coût de la farine bio est assez élevé, environ 25 % plus cher que la farine traditionnelle. La rentabilité est un peu moins bonne que sur d'autres produits, mais il est important de se démarquer et le pain ne reste qu'une partie du panier moyen.

**Quelle est votre politique de prix ?**

La baguette bio T80 est vendue 1,15 €, contre 1 € pour la tradition classique, à titre de comparaison.

## ● RETOUR D'EXPERIENCE

**AVANT - Quelles sont les difficultés que vous avez rencontrées dans la mise en place du bio ? Qu'avez-vous modifié dans votre production habituelle ?**

**Administratif :** la mise au point administrative a été très rapide et simple, l'organisme certificateur s'occupe de tout. Nous l'avons intégrée facilement dans notre fonctionnement, sans accompagnement particulier. La gestion du suivi du début et de la fin de stock est un peu fastidieuse, mais on s'y fait, d'autant que nous avons une grande régularité de fabrication en quantité.

**Fabrication :** je suis le seul à fabriquer le pain biologique, c'est la première chose que je fais en commençant ma journée. Le pétrin est propre de la veille, c'est facile et logique.

**Magasin :** aucune difficulté particulière à la mise en place d'une nouvelle panière et de la publicité sur le lieu de vente pour annoncer le produit.

**AUJOURD'HUI - Quelles sont les difficultés qui persistent ?**

Il n'y en a pas.

## ● QUESTIONS OUVERTES

**Quels sont vos futurs projets ?**

J'essaierais bien un pain à la coupe avec une farine plus typée, une T150. Mais je ne suis pas sûr que la clientèle accroche.

**Quel message souhaitez-vous passer à un boulanger qui se pose la question d'aller ou non vers le bio ?**

Il faut le faire, dès maintenant. La demande existe. Dans ma première boulangerie je ne le faisais pas. C'est en 2011, deux ans après être arrivé ici en centre-ville de Rouen, que j'ai décidé de m'y mettre. Sincèrement, ce n'est pas compliqué à mettre en place, il faut juste deux bacs, une toile, une panière de vente, c'est zéro investissement ! Je pense qu'il n'est pas nécessaire de fabriquer beaucoup de références, juste se différencier un peu, c'est intéressant de basculer des ventes vers le bio.

Web + 11 autres témoignages sur [inbp.com](http://inbp.com) ou [inbpinnov.com](http://inbpinnov.com)

## FABRIQUER DU PAIN BIO DANS SON FOURNIL

*Fabriquer du pain bio, cela ne s'improvise pas. La réglementation sur le bio impose des règles concernant notamment les matières premières et les process de fabrication.*



### Le choix d'une production mixte ou d'une production 100% bio

La réglementation n'impose pas que l'ensemble de la production soit bio. Vous pouvez choisir de maintenir vos fabrications conventionnelles tout en développant une gamme de pains bio.

### Le choix des matières premières

Si la réglementation prévoit que 95 % des ingrédients d'origine agricole d'un produit vendu comme bio doivent être bio, cela ne signifie pas pour autant que vous pouvez utiliser n'importe quel ingrédient non bio dans les 5% restant. En effet, il existe une liste restrictive de produits (que l'on trouve rarement en boulangerie) pouvant être utilisés dans ce cadre.

De ce fait, l'ensemble des matières premières d'origine agricole entrant dans la fabrication du pain bio doivent être bio (le cas particulier de la levure est traité page 8).



Quels sont les produits non bio pouvant être utilisés à hauteur de 5% maxi du poids des ingrédients agricoles ?

Les ingrédients non bio pouvant être utilisés dans la limite de 5% du poids des produits agricoles mis en œuvre sont énumérés dans l'annexe IX du règlement N°889/2008 (rhum, kirsch, framboises ou groseilles à maquereau séchées, feuilles minces de pain azyme, etc). S'ils ne font pas partie de cette liste, ils doivent avoir reçu une autorisation délivrée par le Ministère de l'Agriculture (pour cela il faut faire valoir que cet ingrédient n'est pas disponible en bio sur le marché).

### La farine

C'est un produit agricole, elle doit être bio. L'offre des meuniers en farine biologique s'est fortement diversifiée ces dernières années.

La plupart des fournisseurs proposent une gamme très étendue : farines de blé T55 à T150, farines de seigle, d'épeautre, de maïs, et des farines peu utilisées en boulangerie conventionnelle, telles que les farines de quinoa, de sarrasin ou de riz.



Les farines bio sont-elles de meilleure qualité ?

Le qualificatif « bio » n'est pas une garantie de qualité supérieure. Que ce soit en conventionnel ou en bio, il existe sur le marché des farines de différentes qualités selon, notamment, les variétés de céréales et les améliorants utilisés.

### La levure et les produits à base de levure

Ce sont des préparations de microorganismes. A ce jour, ils ne sont pas considérés comme des ingrédients d'origine agricole.

De ce fait, la levure n'est pas prise en compte dans le calcul du pourcentage d'ingrédients bio. Vous pouvez donc utiliser, au choix, de la levure conventionnelle ou de la levure bio. Toutefois, vous ne pouvez pas utiliser un mélange des deux. **Attention**, la réglementation change à partir du 1er janvier 2014 (voir encadré page suivante).



### Franck DEPERIERS

MOF 1994

- LA PETITE BOULANGERIE À NANTES -  
Intervenant à l'INBP

### • TRAVAILLER AVEC DES FARINES BIO, EST-CE DIFFÉRENT ?

« ... Il existe des farines bio avec des additifs qui se travaillent comme les farines conventionnelles, mais elles ne m'intéressent pas. Je fais du bio par conviction en souhaitant garder l'esprit originel. C'est la raison pour laquelle je travaille avec des farines sans additifs. Elles sont plus typées et vont absorber plus d'eau, créer des mies irrégulières. Techniquement cela va nécessiter des pointages plus longs. Je joue également avec des levains plus ou moins vieux afin de développer différents arômes...»

## FABRIQUER DU PAIN BIO DANS SON FOURNIL


**Modification de la réglementation à compter du 1er janvier 2014**

A compter de cette date, les levures et produits à base de levure restent des préparations de microorganismes et donc des ingrédients d'origine non agricole. Toutefois, ils seront comptabilisés comme s'il s'agissait d'ingrédients d'origine agricole.

La levure sera donc prise en compte dans le calcul du pourcentage d'ingrédients bio.

**A partir de cette date, deux possibilités :**

- Si vous utilisez moins de 5% de levure (cas le plus fréquent pour le pain) « calculé par rapport au poids total des produits d'origine agricole », vous pourrez utiliser de la levure non bio.
- Si vous utilisez plus de 5% de levure (cas de certains produits comme la brioche) « calculé par rapport au poids total des produits d'origine agricole », vous devrez utiliser une levure certifiée bio. Dans le cas contraire, vous ne pourrez pas faire bénéficier votre produit de l'appellation bio.

**Astuce :** Si pour des raisons techniques, vous avez besoin de plus de 5 % de levure, vous pourrez utiliser un mélange de levain spontané bio et de levure non bio dans la limite de 5 %.

Cette nouvelle réglementation pose un véritable problème puisque la disponibilité de la levure bio est extrêmement limitée pour des raisons techniques de fabrication.

La COFALEC (Confédération des fabricants de levure de l'UE) travaille actuellement sur ce problème avec les autorités compétentes.

**Le levain**

Il est souvent préféré à la levure boulangère, sans être pour autant obligatoire.

Les **levains spontanés** doivent être réalisés à partir de farine ou d'ingrédients bio (pomme, miel, raisin sec ...). Vous devez conserver les justificatifs de l'origine biologique de ces ingrédients.

Certains **levains industriels** (liquide, pâteux, etc.) sont autorisés dans les produits bio. Pour éviter toute erreur, pensez à valider leur utilisation auprès de votre organisme certificateur.

Les **pâtes fermentées** doivent être fabriquées à partir de farine bio, de levure bio ou de levure conventionnelle à raison de 5% maximum (voir encadré précédent).

**Le sel**

Le sel marin est souvent préféré au sel gemme sans être pour autant obligatoire.

Le sel n'est pas considéré comme un ingrédient d'origine agricole et n'est pas pris en compte dans le calcul du pourcentage d'ingrédients bio. Rappelons que le sel bio n'existe pas.

Néanmoins, la réglementation a des exigences sur la composition du sel utilisé dans la fabrication des produits bio. Compte tenu de la complexité de la réglementation, il est préférable de retenir que le sel utilisé doit être sans additifs.


**Les additifs dans le sel**


La réglementation prévoit, pour le sel, l'utilisation possible d'additifs non autorisés dans le bio (tels que le E535 utilisé comme antiagglomérant), mais dans les conditions suivantes :

« En cas de nécessité avérée et justifiée auprès de l'organisme certificateur et à condition que ces additifs n'aient plus de rôle technologique dans la denrée transformée – par exemple pour des raisons de granulométrie, le besoin d'un sel de calibre inférieur à 200 microns peut justifier le recours aux antiagglomérants »

Dans la pratique, il vous sera difficile de justifier cette nécessité compte tenu de la disponibilité et de l'utilisation possible de sel sans additifs dans votre pain.

**L'eau**

Elle n'est pas considérée comme un ingrédient d'origine agricole et n'est pas prise en compte dans le calcul du pourcentage d'ingrédients bio.

L'utilisation d'eau de source n'est pas obligatoire. Vous pouvez utiliser de l'eau du réseau, sans traitement particulier de votre part. Pourtant, certains organismes certificateurs exigent un justificatif annuel de sa qualité (analyse de potabilité de l'eau). Vous pouvez vous procurer cette analyse gratuitement auprès de votre mairie ou de la société en charge de la gestion du réseau d'eau.

**Les divers ingrédients d'origine agricole**

Les graines, les fruits, ou tout autre ingrédient peuvent être utilisés dans la fabrication de pain bio à condition qu'ils soient bio. (voir encadré page précédente « les produits non bio pouvant être utilisés à hauteur de 5 % maxi du poids des ingrédients agricoles »).

# FABRIQUER DU PAIN BIO DANS SON FOURNIL

## Les additifs et les auxiliaires technologiques

Contrairement aux idées reçues, ils sont autorisés dans les produits bio. Toutefois, il existe une liste restrictive de produits (une cinquantaine environ) pouvant être utilisés dans les produits bio (annexe VIII du règlement n°889/2008).

Concernant la boulangerie, on retrouve par exemple dans cette liste : l'acide ascorbique, les huiles végétales (utilisées dans les peseuses ou le graissage des plaques) ou la farine de riz (utilisée pour le fleurage). Il n'est donc pas nécessaire de remplacer l'acide ascorbique par des extraits d'acérola riches en acide ascorbique.



### Réglementation sur les additifs

L'utilisation des additifs est soumise à une réglementation générale (pour le bio ou le conventionnel) qui doit être respectée (dosage maximum autorisé ...).

Les additifs et les auxiliaires technologiques autorisés dans le bio ainsi que les substances aromatisantes ne sont pas considérés comme des ingrédients d'origine agricole. Ils ne sont donc pas pris en compte dans le calcul du pourcentage d'ingrédients bio. De ce fait, ils peuvent être utilisés sans être bio. **Attention, il existe cependant quelques exceptions à cette règle** : depuis le 1er juillet 2010, les additifs identifiés avec un astérisque dans l'annexe XIII du règlement CE n°889/2008 (ils sont au nombre de 7 et parmi eux, la lécithine) sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole. Ils sont donc pris en compte dans le calcul du pourcentage d'ingrédients bio.

## Trouver un nouveau fournisseur

Si vous souhaitez trouver un nouveau fournisseur de matières premières biologiques, vous pouvez consulter l'annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique à la rubrique « préparateurs » sur le site de l'Agence Bio. (<http://annuaire.agencebio.org>)

## Des garanties auprès des fournisseurs

Vous devez obtenir auprès de chaque fournisseur et pour chaque matière première bio que vous utilisez une copie du certificat de garantie de production biologique en cours de validité. Ce document est à conserver dans votre dossier et à demander, chaque année, à vos fournisseurs. Les OGM, les dérivés d'OGM et les traitements ionisants sont strictement interdits dans les produits bio. Il est donc recommandé de demander une attestation d'absence d'OGM et de non ionisation à vos fournisseurs.

## Les exigences de stockage et de fabrication des produits bio

La réglementation n'exige pas un atelier dédié au bio. Toutefois, elle exige que tout soit mis en œuvre pour garantir qu'il n'y ait aucun mélange entre les produits conventionnels et les produits bio, ce qui se traduit, dans votre fournil, par une organisation et des pratiques évitant toute « contamination ».

### La réception et le stockage des matières premières

Ils doivent permettre de séparer clairement les ingrédients conventionnels des ingrédients bio et de conserver une traçabilité physique des ingrédients bio.

- **Vérifiez les garanties bio des matières premières à chaque réception** via les emballages, bons de livraison, factures. Isolez, voire déclassiez les marchandises en cas de doute (sac de farine réceptionné déjà ouvert par exemple).
- **Conservez les ingrédients bio dans des contenants clairement identifiés « BIO »**. Le plus simple est de les conserver dans leurs emballages d'origine. Toutefois, si vous les transférez dans d'autres contenants, ils doivent être clairement identifiés.
- **Conservez la traçabilité des matières premières** (identification du produit, numéro de lot et référence à l'organisme certificateur) jusqu'à totale utilisation de celles-ci.
- **Séparez les ingrédients bio des ingrédients conventionnels**. L'idéal est d'avoir un local séparé. Dans le cas contraire, identifiez une zone bien spécifique. Vous pouvez utiliser un bac, une palette ou une étagère spécifique qui seront identifiés par un code couleur (vert par exemple) ou une inscription (BIO par exemple).

### L'organisation du fournil et de la fabrication

Elle doit permettre d'éviter tout risque de confusion ou de mélange. C'est la raison pour laquelle il est nécessaire de fabriquer des séries complètes, séparées physiquement ou dans le temps.

- Dans la mesure du possible, **utilisez du matériel identifié et dédié à la fabrication des produits bio**. Si ce point est difficile à respecter pour le pétrin, la diviseuse ou la balancelle, il est simple à respecter pour les bacs en plastique (de couleur ou de forme différente) ou pour les toiles ou les couches (identifiées par un liseré de couleur, par exemple). Les couches réservées au bio doivent être séparées des couches conventionnelles lors du séchage et du stockage.

## FABRIQUER DU PAIN BIO DANS SON FOURNIL

### • Évitez tout risque de confusion entre les produits bio et les produits conventionnels :

- Cuisez séparément les pains bio et les pains conventionnels et identifiez les pains bio dans le four (utilisation d'une pancarte amovible « BIO » accrochée sur la porte de la sole du four ou sur les grilles des échelles de cuisson par exemple).
- Regroupez et identifiez les pains bio, sur les étages du haut des échelles ou des parisiens, en laissant une grille vide comme séparateur.
- Fleurez et farinez l'ensemble de vos fabrications avec de la farine bio, afin d'éviter les erreurs de manipulation.

• **Différenciez les produits finis** en proposant par exemple des produits visuellement différents par leur forme, leur grammage ou leur grigne. Vous pouvez utiliser également la technique du pastillage (pastille de pain azyme avec le logo de l'agriculture biologique, par exemple).

### Le nettoyage du matériel et des locaux

Le nettoyage du matériel doit garantir l'absence de résidus de produits conventionnels dans les produits bio. Il doit être effectué avant toute fabrication de produits bio (le plus simple étant d'effectuer le nettoyage la veille, en fin de journée, et de commencer sa fabrication par les produits bio). Il est donc nécessaire d'enlever les résidus de farine et/ou de pâte issus des fabrications conventionnelles: balayer la sole du four, gratter et aspirer le pétrin, la diviseuse, la balancelle, les tables de façonnage et les plaques des parisiens.

Certains détergents/désinfectants sont autorisés pour nettoyer le matériel en contact avec des produits bio. Pour éviter toute erreur, pensez à valider vos produits de nettoyage auprès de votre organisme certificateur.

### La lutte contre les nuisibles dans les locaux

La lutte contre les nuisibles (dératisation/ désinsectisation) est une obligation réglementaire quel que soit votre mode de fabrication (conventionnel ou bio). Quelques produits utilisés dans la lutte contre les nuisibles sont autorisés dans les locaux fabriquant des produits bio. Pour éviter toute erreur, pensez à valider vos produits de dératisation/désinsectisation auprès de votre organisme certificateur. Si vous travaillez avec un prestataire, pensez à l'informer de votre intention de fabriquer des produits bio afin qu'il puisse utiliser des produits autorisés par la réglementation.

### Les exigences en magasin

La réglementation n'interdit pas la vente simultanée de produits bio et de produits conventionnels dans les magasins. Toutefois elle exige que tout soit mis en œuvre pour garantir qu'il n'y ait aucun mélange entre les

produits conventionnels et les produits bio, ce qui se traduit, dans votre magasin, par une organisation et des pratiques évitant toute « contamination ».

• **Regroupez les pains bio dans un emplacement spécifique au bio** (présentoirs ou étagères) et identifiez-les comme tels, afin d'éviter tout contact avec les pains conventionnels et tout risque de confusion lors du service. Déposez les pains bio au-dessus des pains conventionnels.

• **Nettoyez la trancheuse** (un balayage suffit) avant de trancher du pain bio.

• **Utilisez les sachets d'emballage faisant référence au bio** uniquement pour les produits qui le sont (déposer un pain conventionnel dans un sachet bio serait une tromperie pouvant être sanctionnée).

Certains organismes certificateurs exigent la mise en place d'un système d'enregistrement et de traitement des réclamations clients. Utilisez un carnet dans lequel vous notez la date, les réclamations clients et les actions correctives mises en place.

### La vente en dehors du fournil

Vous pouvez vendre du pain bio sur les marchés ou sur un autre point de vente (attention à la réglementation sur l'appellation boulangerie), mais tous ces lieux de vente doivent être déclarés à l'organisme certificateur et pourront faire l'objet d'un contrôle. Lors du transport, utilisez des caisses spécifiques et identifiées pour le bio (couleur spécifique ou logo BIO par exemple). Il ne doit pas y avoir de contact avec les caisses de pains conventionnels, ni de risque de renversement. Ayez une copie de la licence annuelle et du certificat de garantie biologique dans votre véhicule ainsi que sur chaque point de vente. Concernant l'affichage et l'étiquetage des produits bio, se référer au chapitre suivant.

### La traçabilité et la comptabilité matière

La réglementation exige de mettre en place un système de traçabilité et de comptabilité matière pour les produits bio. L'objectif de cette exigence est de vérifier s'il n'y a pas eu de fraudes, en contrôlant l'adéquation entre les quantités d'ingrédients mis en œuvre et les quantités de produits commercialisés.

Vous pouvez utiliser un cahier de fabrication (ou les tableaux fournis par certains organismes certificateurs) dans lequel vous notez :

- Les achats de farines et autres matières premières utilisées dans vos fabrications bio (copie des factures).
- L'inventaire mensuel des stocks de matières premières utilisées dans vos fabrications bio.
- Les quantités de pains ou de produits bio cuits par jour.
- Les quantités de pains ou de produits bio invendus par jour.

## AFFICHER ET ÉTIQUETER LES PRODUITS BIO

*La réglementation impose des règles d'étiquetage spécifiques aux produits bio afin de garantir une plus grande transparence vis-à-vis des consommateurs. L'étiquetage est également un excellent moyen de communication.*

### Une dénomination de vente surveillée

Seuls les produits qui répondent aux exigences réglementaires du bio, citées précédemment, peuvent être vendus avec une référence à l'agriculture biologique dans la dénomination de vente (pain bio par exemple). Mais attention, vous devez avoir obtenu au préalable votre certificat de commercialisation bio délivré par les organismes certificateurs, avant de communiquer et de vendre vos produits bio.



#### Utilisation d'ingrédients bio dans un produit conventionnel (cas particulier)

Il existe un cas spécifique de produits ne pouvant pas être commercialisés comme produits bio, mais contenant certains ingrédients agricoles bio que l'on souhaite mettre en avant pour des raisons commerciales.

Ce sont des produits alimentaires qui ne répondent pas entièrement à la réglementation, car ils sont composés d'un mélange d'ingrédients d'origine agricole bio et non bio, par exemple. Dans ce cas, vous ne pouvez pas faire référence au mode de production biologique dans la dénomination de vente. Vous ne pouvez le faire qu'au niveau de la liste des ingrédients.

Ce cas, très particulier, présente peu d'intérêt commercial pour les artisans. De plus, il nécessite également une certification similaire aux produits bio. Il est utilisé principalement dans le milieu industriel pour les produits emballés.

### Mode de calcul du pourcentage d'ingrédients d'origine agricole bio d'un produit

**Rappel de la réglementation énoncée page 7 :** celle-ci prévoit qu'un produit vendu comme biologique doit contenir au moins 95% d'ingrédients agricoles biologiques ; cela ne signifie pas pour autant que vous pouvez utiliser n'importe quel ingrédient non bio dans les 5% restant. En effet, il existe une liste restrictive de produits (que l'on trouve rarement en boulangerie) pouvant être utilisés dans ce cadre.



Dans le calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques d'une denrée, seuls les ingrédients d'origine agricole entrant dans sa composition sont pris en compte.

L'eau, le sel de cuisine, certains additifs ainsi que la levure et les produits de levure (jusqu'au 31 décembre 2013) ne sont pas pris en compte, car ils ne sont pas considérés comme des ingrédients d'origine agricole. Toutefois, l'eau ajoutée pour reconstituer, à sa dilution normale, un ingrédient déshydraté (par exemple, le lait en poudre) est prise en compte.

Le calcul du pourcentage d'ingrédients d'origine agricole bio tient compte des quantités d'ingrédients mis en œuvre lors de la fabrication et non pas de la quantité de produit fini.

Compte tenu de la complexité du mode de calcul pour connaître le pourcentage d'ingrédients d'origine agricole bio, il est préférable de faire valider, au préalable, l'ensemble de ses recettes auprès de l'organisme certificateur.

### L'étiquetage des produits bio

Les produits bio comme les produits conventionnels, sont soumis à une même réglementation générale sur l'étiquetage que ce soit en vrac ou en pré-emballé (dénomination de vente, poids, date de conservation etc.).

Nous vous présentons, page suivante, les mentions complémentaires spécifiques à la réglementation du bio. Celles-ci sont différentes selon le mode de présentation des produits (vrac ou pré-emballé).



## AFFICHER ET ÉTIQUETER LES PRODUITS BIO

**Cas des produits bio vendus en vrac ou assimilés à du vrac****Les mentions complémentaires obligatoires sont :**

- La dénomination de vente accompagnée d'une mention faisant référence à l'agriculture biologique telle que « bio » ou « issu de l'agriculture biologique »
- Le numéro de code de l'organisme certificateur.

**Les mentions complémentaires facultatives sont :**

- Le nom et le logo de l'organisme certificateur
- Le logo communautaire (si celui-ci est utilisé, il est obligatoire de mentionner l'origine des matières premières selon les modalités décrites dans le paragraphe suivant)
- Le logo français AB
- Le pourcentage d'ingrédients d'origine agricole bio par rapport à la totalité des ingrédients agricoles.

**Cas des produits bio vendus pré-emballés****Les mentions complémentaires obligatoires sont :**

- La dénomination de vente accompagnée d'une mention faisant référence à l'agriculture biologique telle que « bio » ou « issu de l'agriculture biologique »
- La liste des ingrédients qui précise la nature bio de chacun des ingrédients concernés. Vous pouvez utiliser un astérisque pour chaque ingrédient bio avec un renvoi à la fin de la liste des ingrédients qui précise « issu de l'agriculture biologique »
- Le numéro de code de l'organisme certificateur (il doit apparaître dans le même champ visuel que le logo communautaire)
- Le logo communautaire (facultatif pour les produits importés de pays extracommunautaires).



Logo communautaire BIO (obligatoire pour les produits pré-emballés)



Logo français BIO (facultatif)

- La mention de l'origine des matières premières, (c'est-à-dire le lieu de production de celles-ci) sous la forme :

- « Agriculture UE » si au moins 98% des ingrédients agricoles sont d'origine européenne
- « Agriculture non UE » si au moins 98 % des ingrédients agricoles sont d'origine extracommunautaire
- « Agriculture UE/Non UE » en cas de mélanges d'ingrédients agricoles d'origine UE et non UE.

Si au moins 98 % des matières premières proviennent d'un même pays, le nom du pays d'origine de celles-ci peut remplacer ou être un complément à « UE » ou à « non UE ». La mention de l'origine doit apparaître sous le numéro de code de l'organisme certificateur.

**Les mentions complémentaires facultatives sont :**

- Le nom et le logo de l'organisme certificateur
- Le logo français AB
- Le pourcentage d'ingrédients d'origine agricole bio par rapport à la totalité des ingrédients agricoles.

**Attention : le certificat de commercialisation de produit bio, délivré par l'organisme certificateur, doit être affiché en magasin.**



L'agence Bio propose aux artisans des outils d'information et de promotion sur les produits biologiques. Ces outils sont téléchargeables gratuitement sur : <http://outilsdecom.agencebio.org>

*Il ne suffit pas de « savoir faire » du pain bio pour le vendre. Il est également essentiel de savoir le commercialiser. Une bonne communication auprès de sa clientèle existante et auprès de nouveaux clients est un gage de réussite.*

### Vendre du pain bio

Le pain bio ne doit pas être considéré comme une nouvelle gamme de pains spéciaux qui arrive en magasin. C'est une gamme à part, constituée au minimum de 3 ou 4 références, qui doit être exposée distinctement (voir réglementation page 10). Au-delà de la réglementation, cette pratique a un véritable intérêt commercial et permet de mettre en valeur la gamme bio.

Votre gamme de pain bio doit répondre à la demande des clients. Si ceux-ci achètent du bio plutôt que du conventionnel, c'est, soit par conviction et engagement dans le bio, soit parce que votre gamme bio est constituée de pains qui n'existent pas en conventionnel.

### Communiquer au magasin

**Sensibilisez et formez le personnel de vente** pour qu'il puisse répondre aux questions des clients :

- Pourquoi vous êtes-vous lancé dans le bio ? (demande de la clientèle, conviction, proposition d'une nouvelle gamme de produits).
- Qu'est-ce que le bio exactement ?
- Pourquoi est-il plus cher ? (prix de la farine plus élevé du fait des rendements de culture plus faibles)
- Est-il fabriqué de la même manière ? (façonné main...)
- Les matières premières sont-elles différentes ? (utilisation de sel de Guérande, de levain ...).

Pour être plus efficace, préparez un argumentaire de vente destiné aux vendeurs/vendeuses.

**Mettez en avant les produits bio** grâce à la décoration et à l'étiquetage. Utilisez des présentoirs différents en jouant sur les formes, les matières (utilisez des matériaux à connotation naturelle) ou les couleurs (le vert est souvent associé au bio). En fonction du type de vitrine, mettez en scène votre nouvelle gamme bio sur le thème de la nature. La plupart des meuniers proposent des supports pour une mise en avant du rayon bio (sachets, affiches, présentoirs, stickers, étiquettes produits).

**Organisez des dégustations** de vos produits bio. Faites-les à différents moments de la journée et de la semaine pour toucher l'ensemble de la clientèle. Renouvelez régulièrement ces dégustations, en particulier le week-end (évidemment, vous ne proposez pas des produits de la veille).

### Communiquer à l'extérieur

Proposer une gamme de pains bio peut attirer une nouvelle clientèle. Pour cela, vous devez le faire savoir et communiquer hors du magasin, en ciblant notamment les consommateurs de produits bio :

- **Informez les passants** (piétons, conducteurs) de votre offre de pain bio grâce à une affiche ou une vitrophanie sur votre vitrine extérieure (même idée pour vos véhicules de société).
- **Relayez l'information grâce à la presse locale** (radio, journaux...) en leur proposant un communiqué de presse, une interview ou un reportage.
- **Informez les acheteurs de produits bio** par le biais des commerces de produits bio (Biocoop, La Vie Claire...) ou les AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) en déposant des flyers, des cartes de visite ou une affiche. Vous pouvez leur proposer une collaboration (vente de pain en dépôt, organisation d'une animation avec dégustation de vos produits...).
- **Informez les utilisateurs de produits bio** tels que les cantines scolaires ou d'entreprise (des recommandations préconisent la distribution d'au moins 20 % de produits bio dans les repas), ainsi que les restaurateurs et les hôteliers.

### Créer une animation

Quelques conseils avant de vous lancer seul ou avec l'aide de votre meunier :

- Choisissez une période ou un jour de forte fréquentation (jour de marché, par exemple).
- N'oubliez pas de demander l'autorisation à votre mairie si vous occupez le trottoir.
- Rédigez un texte sous forme d'invitation, destiné à votre clientèle et à vos nouveaux clients potentiels. Cette invitation pourra également être relayée par la presse.
- Créez des animations (dégustation, rencontre avec des acteurs de toute la filière, visite du fournil ...) pour cet événement, qui peut avoir lieu pendant plusieurs jours.
- Décorez spécifiquement votre magasin autour des symboles du BIO (nature, environnement, santé ...).



### Respecter la charte graphique des logos

Il existe une charte graphique et des conditions d'utilisation précises du logo bio européen ou de la marque « AB » propriété du Ministère de l'Agriculture. Conseil : faites valider par votre organisme certificateur l'ensemble de vos supports de communication.

## S'ENGAGER DANS LA CERTIFICATION

*Vous souhaitez franchir le pas et vous lancer dans le pain bio. Voici les trois grandes étapes à respecter avant de pouvoir vendre vos produits bio.*



### 1 - Application en amont de la réglementation relative à l'agriculture biologique

L'ensemble de ces règles vous ont été présentées préalablement, toutefois vous pouvez obtenir des informations complémentaires et un soutien technique, voire financier, auprès d'interlocuteurs locaux (liste en web+). Remarque : le respect des exigences de la réglementation bio ne dispense pas le boulanger du respect des autres dispositions françaises ou européennes qui le concernent (hygiène, pain de tradition française, pain au levain, additif ou étiquetage...).

### 2 - Notification de son activité auprès de l'Agence BIO

Une notification (déclaration) doit être effectuée auprès de l'Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique (Agence Bio). Elle peut s'effectuer par courrier ou directement par internet à l'adresse suivante :

**Agence Française pour le développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique**

6 rue Lavoisier - 93100 Montreuil sous Bois  
Tel : 01.48.70.48.30 - Fax : 01.48.70.48.45  
Tel service notification : 01.48.70.48.42  
<https://notification.agencebio.org>

Outre l'obligation réglementaire et l'intérêt statistique que représentent les données demandées, cette notification permet également de figurer sur l'annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique de l'agence Bio (dans la rubrique boulanger bio). L'inscription et la consultation sont gratuites (<http://annuaire.agencebio.org>).

### 3 - Obtention d'un certificat de conformité

Dans un premier temps, vous devez **choisir l'organisme certificateur** avec lequel vous souhaitez travailler. A ce jour, il existe huit organismes agréés par les pouvoirs publics (liste sur le web +).

La plupart des organismes font remplir un questionnaire (pré-enquête) qui n'entraîne aucun engagement de votre part, mais qui permet d'évaluer votre situation et vos besoins. Vous recevez ensuite un dossier complet (réglementation, conditions générales de certification, devis chiffré et imprimé de demande de certification). Il est préférable de réaliser plusieurs devis afin de pouvoir comparer les prestations (voir encadré ci-dessous « Comment choisir son organisme certificateur »).

Une fois le contrat signé avec l'organisme certificateur choisi, ce dernier vous envoie une attestation d'engagement au mode de production biologique. Un auditeur prendra ensuite rendez-vous pour une première visite.

Attention : dès que vous avez notifié votre activité auprès de l'Agence BIO et signé votre engagement auprès de l'organisme certificateur, vous devez respecter la réglementation sur le bio.



#### Comment choisir son organisme certificateur

Si le prix de la certification est un critère de choix, il est nécessaire de savoir à quelles prestations il correspond.

Voici quelques questions à se poser pour mieux comparer les différents devis.

- Pour combien de recettes le contrat est-il prévu ?
- Quel est le coût d'une extension de certification pour une nouvelle recette ?
- Est-ce que l'étude préalable des recettes est prévue dans le contrat ?
- Quel est le nombre de visites annuelles ?
- Quelles sont les analyses effectuées dans le cadre du contrat ? Quel est le coût des analyses complémentaires ?
- Quel est le soutien technique apporté (fiche d'enregistrement ...) ?
- Est-ce que l'étude préalable de l'étiquetage et des moyens de communication est prévue dans le contrat ?
- Quel est le coût d'une visite complémentaire en cas de non-conformité ?

## S'ENGAGER DANS LA CERTIFICATION

**Le contrôle sur site** permet de vérifier que vous respectez bien la réglementation bio. Ces contrôles sont annuels et portent sur l'ensemble du processus de fabrication. Des visites inopinées peuvent également être faites.

Ces contrôles sont réalisés sur la base d'un plan de contrôle commun à tous les organismes certificateurs, déposé auprès du Service Agrément et Contrôle de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité). Le contrôleur envoyé par l'organisme certificateur va vérifier les points suivants :

- Les garanties bio de l'ensemble des matières premières utilisées et leurs conditions de stockage
- Les conditions de fabrication et de vente des produits bio
- La comptabilité matière
- Les fiches techniques des additifs et des produits de nettoyage
- L'analyse de potabilité de l'eau
- Les étiquettes et les supports de communication
- Les procédures de nettoyage
- Les fiches recettes détaillées
- La notification auprès de l'agence Bio.

Des prélèvements pour analyses peuvent être effectués, en plus de ceux prévus dans le plan de contrôle, afin de vérifier qu'aucun produit interdit n'est utilisé dans les matières premières ou au cours de la fabrication (pesticides, additifs non autorisés ...).

**Remarque :** vous devez signaler à l'organisme certificateur la fréquence de fabrication des produits bio si celle-ci n'est pas régulière (seulement le week-end ou uniquement de 4 heures à 6 heures le matin par exemple).

Le contrôleur rédige ensuite un **compte rendu de visite**. Au vu de celui-ci, le comité de certification (instance interne à chaque organisme) décide soit de :

- Donner un avis favorable en cas de conformité. Dans ce cas, vous obtenez votre licence et un certificat de commercialisation pour vos produits bio.
- Donner un avis défavorable en cas de non conformité. Dans ce cas, vous devez effectuer des actions correctives et apporter une réponse satisfaisante à l'organisme certificateur pour que votre dossier repasse en comité de certification. Cette étape peut nécessiter une visite supplémentaire.

**C'est seulement quand vous êtes en possession de ce certificat de conformité que vous pouvez vendre vos produits bio.**

Si vous souhaitez commercialiser de nouveaux produits ou de nouvelles recettes, vous devez demander au préalable une extension de certificat.

### Le coût d'une certification

Ce coût est variable selon les organismes certificateurs et le nombre de références que vous souhaitez certifier. Le coût moyen annuel est d'environ 200 à 300 € et peut aller jusqu'à 1000 € dans le cas d'une boulangerie 100% bio.



#### Des aides financières



Certains relais locaux (liste en web+) proposent, dans le cadre d'un projet, une aide aux boulangers. Cette aide peut être technique, mais également financière sous forme de prise en charge d'une partie des frais de certification.

Ces relais peuvent également vous proposer des moyens de communication (plaquettes, affiches ...)



#### La certification tripartite

Votre meunier peut vous proposer de signer une convention tripartite ou en exclusivité.

Le boulanger s'engage à demander la certification bio uniquement pour des produits dont les ingrédients (farines et autres) sont achetés chez un seul fournisseur. L'organisme certificateur ne pourra pas certifier des produits utilisant des matières premières qui ne proviennent pas du fournisseur prévu. Si cela est constaté, une modification du contrat est effectuée pour le transformer en un contrat de certification classique.

Le meunier s'engage à transmettre à l'organisme certificateur les informations nécessaires pour pouvoir certifier le boulanger.

**Les avantages :** la partie administrative est réduite pour le boulanger puisque le meunier y participe et le coût financier est moins élevé car une partie est prise en charge par celui-ci.

**Les inconvénients :** le boulanger est lié au meunier puisqu'il doit travailler en exclusivité avec lui et ne peut acheter aucun ingrédient chez un autre fournisseur.

**WEB +**

Retrouvez sur :  
[www.inbp.com](http://www.inbp.com)  
[www.inbpinnov.com](http://www.inbpinnov.com)

- Fiche recette INBP
- Formation : des idées de stages INBP
  - 12 témoignages de boulangers
  - Réseaux locaux d'accompagnement
  - Organismes certificateurs



## La réglementation incontournable

- Règlement CE n°834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la **production biologique** et à l'**étiquetage** des produits biologiques
- Règlement CE n°889/2008 du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement CE n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la **production biologique**, l'**étiquetage** et les **contrôles**
- Règlement UE n°271/2010 du 24 mars 2010 modifiant le règlement CE n°889/2008 portant modalités d'application du règlement CE n°834/2007 en ce qui concerne le **logo** de production biologique de l'Union européenne