Pour plus de contenu, connectez-vous !

Certification Bio

- Notification? Certification? Ou rien?
- Processus de certification et controle
- Mixité des produits bios et nons bios
- Guide d’étiquetage et affichage BIO en épicerie
- Traçabilité
- Bio et nuisibles
- Restauration et mention de Bio
- Echanges de pratiques entre épiceries

Notification? Certification? Ou rien?

On distingue :

- la notification auprès de l'Agence bio : elle consiste à déclarer chaque année auprès des services de l'Etat son activité bio. Elle se fait exclusivement par internet : notification.agencebio.org

- **la certification par un organisme certificateur indépendant**

Je commercialise des produits bio dans mon épicerie, dois-je me faire certifier ? [1]

Cas n°1 : je ne vends que des produits préemballés

=> Dans ce cas il n'est pas nécessaire de vous faire certifier, la certification ne concerne que les produits vendus au poids. Vous êtes également dispensé de notification.

=> Dans ce cas, l'utilisation du mot bio est possible dans votre enseigne à condition quelle ne soit pas abusive (ex : 3 produits bios sur l'ensemble de la gamme), au risque d'une amende de la DGCCRF.

Cas n°2 : je vends des produits bio au poids mais je ne souhaite pas le mettre en avant dans ma communication et je ne fais pas mention de l'agriculture biologique en rapport avec les produits dans le magasin

=> Dans ce cas (bien rare) vous n'êtes pas obligés de vous faire certifier, mais (à priori), il convient de se notifier.

Cas n°3 : je vends des produits bio au poids et je souhaite communiquer dessus

Il est extrêmement probable que votre épicerie commercialise des produits alimentaires biologiques en vrac, pour un montant d'achat supérieur à 20 000 €HT par an.

C'est le seuil au-delà duquel vous êtes obligés de certifier votre activité. En deçà de ce seuil, une notification seule est suffisante.

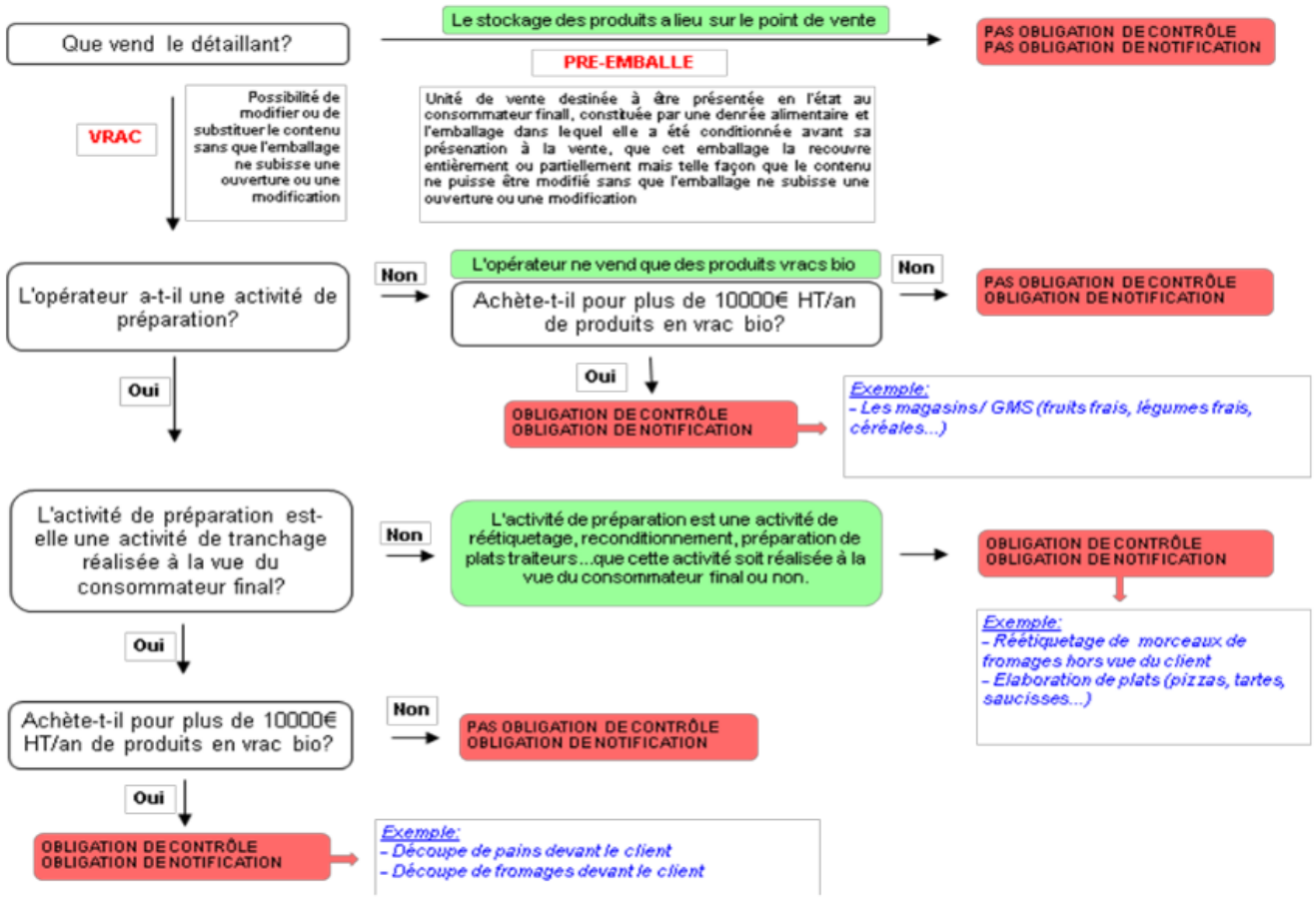
Même dans les cas de dispenses cités ci-dessus, l'utilisation de la marque AB sur les supports de communication (affiche, etc..) implique une autorisation à demander au préalable auprès de l'Agence Bio.

> Même dans les cas de dispenses cités ci-dessus, l'utilisation de la marque AB sur les supports de communication (affiche, etc..) implique une autorisation à demander au préalable auprès de l'Agence Bio.

Vente en ligne ou à des professionnels

Si vous revendez des produits biologiques à des clients professionnels, alors vous êtes considérés comme grossistes. Vous avez l'obligation de faire contrôler les produits biologiques que vous commercialisez pour apporter la garantie biologique à vos clients.

Dans le cas de la vente en ligne ou par correspondance de produits biologiques, vous êtes également soumis à une obligation de certification.



Je commercialise des produits bio dans mon épicerie, dois-je me faire certifier ? [2]

La certification est obligatoire si :

- Vente de vrac de plus de 20 000 euros de chiffre d'affaire (pour assurer la traçabilité des produits). Ce montant est rapidement atteint car cela comprend
    - L'épicerie en vrac
    - Le pain
    - Les fruits et légumes
    - Le fromage à la découpe

=> TOUT CE QUI SE VEND AU POIDS

- Je fais une communication sur le fait de vendre ou distribuer des produits d'origine biologique.

Coût : 500 euros par an environ pour une épicerie

> Au vu de leur CA toutes les épiceries de GRAP qui le souhaite ont besoin d'une certification

Je suis grossiste ou je vends des produits en ligne

Vous êtes distributeur grossiste ou détaillant. Vous avez l'obligation de faire contrôler les produits biologiques que vous commercialisez qu'ils soient emballés ou vendus en vrac, pour les grossistes ou la vente en ligne.

Dans ces deux cas, le contrôle consistera :

- en une réconciliation matière pour s'assurer que vous vendez bien ce que vous avez acheté en terme de quantités pour les produits certifiés AB,
- en un contrôle des certificats dont vous disposez : vous devez avoir préalablement récupéré les certificats de vos fournisseurs, même de produits emballés, pour pouvoir prouver que vous avez contrôlé leur certification, et qu'elle est à jour.

Si vous vendez à des professionnels, il faudra indiquer sur vos factures que ces produits sont bios. Mais si le code certificateur est bien présent sur l'emballage du produit, alors il n'est pas nécessaire que votre fournisseur l'ait indiqué sur sa facture.

La certification ne vous impose pas une distribution exclusive de produits bios, mais dans ce cas, il faut bien vous assurer que la communication que vous faites de votre activité ne peut pas porter à confusion, et que l'utilisation générique de la mention "bio" par exemple, n'est pas abusive (si vous distribuez aussi des produits non certifiés par exemple).

Pour plus de renseignements, vous pouvez vous rapprocher d'Alpes Contrôle.

Infos en ligne : https://certification-bio.fr/distributeur/

C'est ma première année d'activité, dois je me faire certifier avant l'ouverture?

Il n’est pas nécessaire de faire toute la démarché de certification en AB avant l’ouverture.

Cependant si vous voulez mentionner le bio dans votre communication pré-ouverture dans la presse, supports visuels et enseigne) il vous faudra la certification.

Actuellement, dans la mesure où tous vos produits vendus sont certifiés AB (veillez à conserver les certificats AB pour un contrôle éventuel de la DGCCRF) et que vous serez notifié à l’Agence Bio, vous pouvez indiquer «magasin bio » sur votre vitrine.

Toutefois, lorsque vous dépasserez le seuil d’achat de 10 000 € HT/an de produits bio en vrac, et/ou à changer de lieu pour le stock de vos marchandises bio, ou à ouvrir un site e-commerce, vous devrez vous faire certifier.

Source : mail de réponse de l'Agence Bio à la P'tite distrib

Certification des produits non-alimentaires

> Aujourd’hui, la certification biologique selon le règlement européen ne s’applique qu’aux produits animaux et végétaux bruts ainsi qu’aux produits transformés destinés à l'alimentation humaine et animale*.

En l’absence de règlementation biologique européenne ou nationale pour les autres produits transformés, des cahiers des charges privés ont vu le jour dans le but d’encourager et de

valoriser les pratiques respectueuses de l'environnement. C'est le cas de GOTS permettant d'harmoniser au niveau mondial les pratiques en matière de produits textiles ou encore du label COSMOS pour les cosmétiques biologiques ou naturels Ecocert sélectionne avec rigueur les labels présentant des critères avec de fortes exigences en matière environnementale et sociétale et lorsque ceux-ci n'existent pas, les créé afin de pallier le manque de reconnaissance pour certaines filières. Il existe ainsi le référentiel ecodétergents pour les produits de nettoyage ou encore un référentiel concernant les textiles écologiques et recyclés (ERTS) ...

> Ecocert pour en savoir plus: https://www.ecocert.com/fr-FR/guides-certification/agriculture-biologique-europe-ue-n-848-2018

Processus de certification et controle

Si vous souhaitez communiquer sur le bio, vous devez être notifiés auprès de l'Agence bio et contrôlés par un organisme certificateur.

Nous avons des tarifs négociés avec Alpes Contrôle : https://nuage.grap.coop/s/8qrGfk4Jd4oK6wb

> Sont considérés produits en vrac tous les produits vendus au poids : fruits et légumes, fromages à la coupe, pain, pâtes, riz, vinaigre, etc. Les produits d'hygiène et les produits cosmétiques ne rentrent pas dans le champs de la certification AB.

Quand se faire certifier?

> **Il n'est pas nécessaire de faire toute la démarché de certification en AB avant l'ouverture.** Cependant si vous voulez mentionner le bio dans votre communication pré-ouverture dans la presse, supports visuels et enseigne) il vous faudra la certification.

Actuellement, dans la mesure où tous vos produits vendus sont certifiés AB (veillez à conserver les certificats AB pour un contrôle éventuel de la DGCCRF) et que vous serez notifié à l'Agence Bio, vous pouvez indiquer «magasin bio » sur votre vitrine.

Toutefois, lorsque vous dépasserez le seuil d'achat de 10 000 € HT/an de produits bio en vrac, et/ou à changer de lieu pour le stock de vos marchandises bio, ou à ouvrir un site e-commerce, **vous devrez vous faire certifier.**

Le processus de certification

- **Demande de devis** auprès de Alpes Contrôle : https://certification-bio.fr/demande-de-devis/#distributeur
  - Nous avons des tarifs négociés avec Alpes Contrôle.
- **Acceptation du devis et notification auprès de l'Agence Bio**
- Un Évaluateur Alpes contrôle passe pour faire un c**ontrôle initial**
- Vous **répondez ensuite au rapport de contrôle précisant les éventuelles non-conformités**
- Enfin, vous recevez un **certificat de conformité en Agriculture biologique renouvelable tous les ans.** Il vous permet d'apposer l'« eurofeuille », le logo européen de l'agriculture biologique et /ou la marque française AB sur les produits certifiés.

Le processus dure en moyenne un mois.

Chaque année, un audit de renouvellement de la certification est programmé, et un contrôle de surveillance a lieu de manière inopinée.

Les contrôles

Les contrôles portent sur les conditions de stockage et le transport de vos produits, ainsi que sur la traçabilité et les garanties biologiques.

Le certificateur a un rôle d'information sur les règles d'étiquetage de vos rayons vrac et sur la communication.

Passage 1 fois par an

https://www.ecocert.com/fr-FR/guides-certification/agriculture-biologique-europe-ue-n-848-2018

Exemples de points de controle:

Activité du magasin:

- Notification auprès de l'agence Bio
- Gestion de la mixité (doublon bio non bio) sur le vrac
- Activité de la transformation ou non de l'opérateur détaillant
- Balance entrée/ sortie afin de vérifier l'équilibre de la comptabilité matières.

Origine biologique des produits:

- Validité des licences et des certificats des fournisseurs de vrac.

- Garanties sur les certificats, les facture et bons de livraison.
- Garanties sur les étiquettes d'origines, les sacs, en stock, en rayon avec rapprochement de ces garanties avec les certificats, les les factures et/ ou bon de livraison et les étiquettes.
- traçabilité produits lorsque mixité sur le vrac

Information du consommateur:

- Mise en avant du caractère biologique des produits conformes (étiquettes, pancartes, certificats...)
- Etiquettes d'origines ou étiquettes modèles reprenant les informations de l'étiquette d'origine présentes en rayon (à la vue du consommateur)
- Etiquettes réalisées par le détaillant et collée sur les produits transformés conformes et validées.
- Absence de confusion entre les produits biologique, en conversion ou conventionnels. 5Règles de séparation)
- Références aux produits biologiques ou en conversio, et à l'organisme de certification correctes sur les pancartes, les affichettes, et les catalogues.
- Les factures et bons de livraisons des produits mentionnant bien le caractère biologique des produits.

  Si vous revendez des produits à des professionnels, alors vous devez préciser cette garantie sur les bons de livraisons et les factures que vous leur fournissez. La facture doit également indiquer le numéro de l’organisme de certification qui vous contrôle.

Autres points d'audits:

- Mesures de non contamination par des produits de nettoyage, des traitements phytosanitaires sur le lieu de stockage, le lieu de vente et le lieu de préparations.
- Libre accès pour prélèvement par la réalisation d'analyse.

Comment se déroule une visite de contrôle ?

La visite de contrôle peut durer 2h, une demi-journée voir une journée entière selon l’activité et la gamme de produits à certifier.

Elle comprend :

– une vérification documentaire (factures d’achat et de vente, certificats fournisseurs, cahiers de culture, registre d’élevage,registre de fabrication, test entrée/sortie …).

– une visite de l’entreprise qui permet de faire le tour des rayons, du stock...

Contact Alpes Contrôles

Contact

Alpes Contrôles Certification
3 bis impasse des prairies
P.A.E les Glaisins
Annecy-le-Vieux
74940 Annecy

certification@alpes-controles.fr

04.50.64.99.56

Mixité des produits bios et nons bios

> La mixité ne doit pas porter à confusion entre les produits biologiques, en conversion ou conventionnels, que ce soit pour les salariés du magasin ou pour les clients.

La cohabitation doit permettre d’éviter tout risque de contamination croisée accidentelle par les clients.

Dans le cas de la commercialisation de produits similaires (ex : Pommes bio et pommes non bio), une séparation physique est obligatoire, et une distanciation dans l’espace est recommandée.

Pour des produits différents (carottes et choux-fleur), une séparation physique suffit.

Cette séparation doit s’accompagner d’une communication claire en magasin, avec par exemple des codes de couleurs facilement compréhensibles par le consommateur. Il n’est pas obligatoire néanmoins d’indiquer sur l’affichage des produits non certifiés qu’ils ne le sont pas.

Règles en cas de mixité Bio et non bios

Doit on emballer les produits bios en cas de cohabitation de produits similaires ?- Juste les séparer sur le légumier, ne pas avoir de produits emballés bien identifiés et séparés dans les rayons

Si on annonce que l'on est un magasin de produits bio et locaux, il faut une majorité de produits bios => si ce n'est pas le cas on risque de se faire taper sur les doigts par les fraudes.

Quand on a un magasin qui s’appelle épicerie bio il n'y as de tolérance normalement sur les produits non bios.

Alpes Contrôle a une tolérance sur les produits Nature et Progrès, le Beaufort, la levure de bière, etc. (produits qui n'existent pas en bio).

L'organisme certificateur est en mesure de nous alerter lors des contrôles.

Certification partielle du magasin

Il est envisageable de demander une certification partielle, par exemple pour le rayon des fruits et légumes. Dans ce cas, la communication bio ne doit concerner que le rayon certifié.

Stockage

Le stockage des produits bio doit être réalisé dans un endroit clairement identifié, et tenu à l’écart des autres produits. Cela n’entraîne pas systématiquement un autre local.

La logique est la même qu’en magasin pour éviter la contamination croisée lors du réassort.

Guide d’étiquetage et affichage BIO en épicerie

Règles de base

> Le respect des règles générales d’étiquetage s’impose !

- Logo AB toujours facultatif, jamais obligatoire.
- Logo Européen :
  - Produit **pré-emballé** : aucun logo n'est obligatoire sur l'étiquette en rayon car il apparaît déjà sur l'emballage du produit.
  - Produit **en vrac : logo facultatif mais..**
    - Mais mention "Bio" obligatoire
    - Numéro de l’OC obligatoire sur l’étiquette liée au produit (les écriteaux et pique prix ne sont pas concernés). Pour la vente en vrac avec trémies, les mentions indiquées sur la trémie sont considérées comme une étiquette. En conséquence, le code de l’OC du dernier préparateur (celui qui remplit et étiquette la trémie) doit figurer sur cette étiquette. *Exemple : FR-BIO-15 pour Alpes Contrôles.*
    - > Pour que le texte s'affiche sur vos étiquettes, un mini paramétrage est nécessaire sur Odoo : **demandez au pôle info de le faire quand votre activité est certifiée bio !**
    - Mention d’origine : si le logo européen est utilisé alors les mentions d’origine sont obligatoires. Il s’agit de l’origine des matières premières agricoles qui composent le produit et non du lieu de fabrication !
  - Si le logo Européen est utilisé en couleur il doit être utilisé avec la bonne couleur.

- Attention, pour les produits en conversion, la mention "en conversion vers l’AB" doit être affichée.

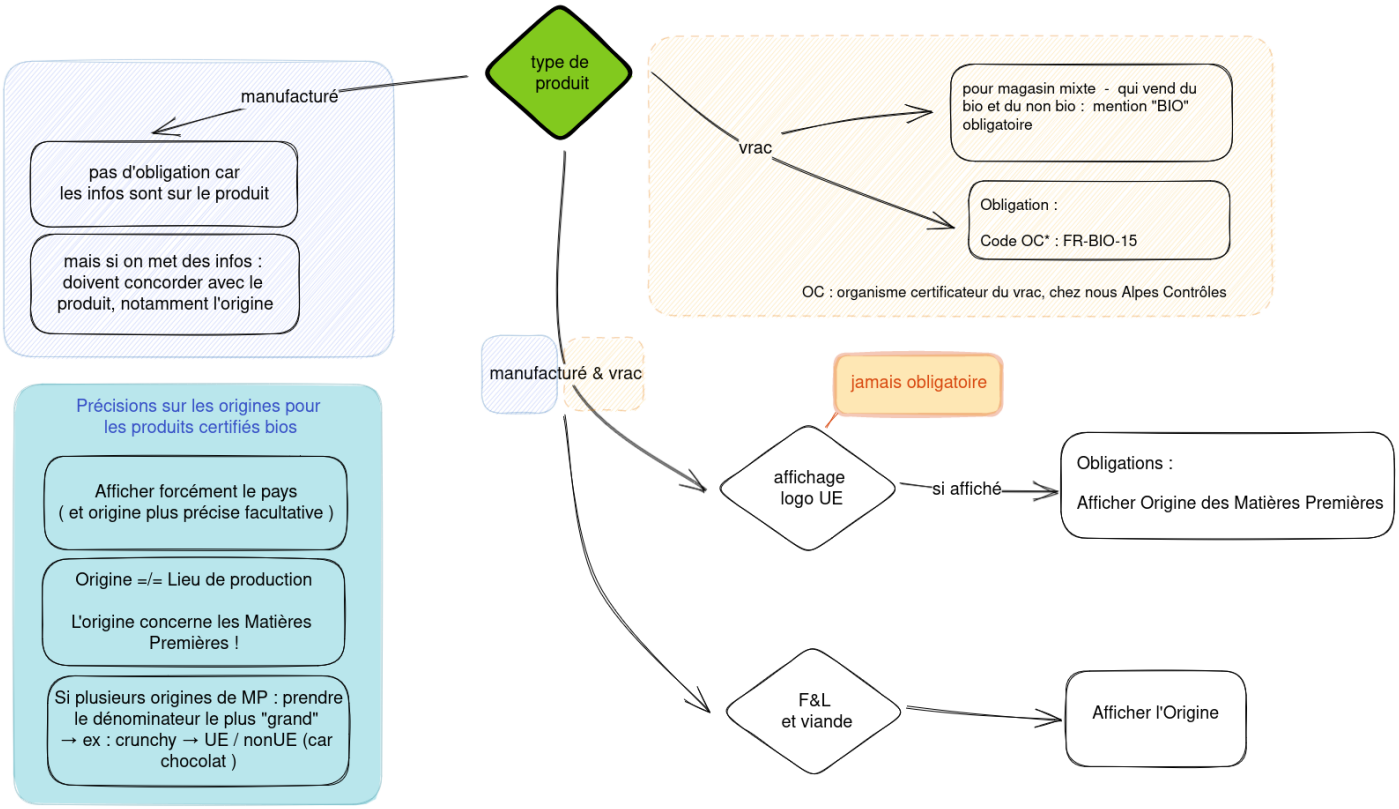


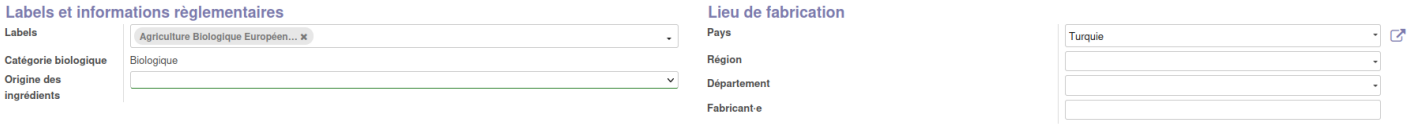
Schéma co-construit avec Alpes Contrôles qui représente tous les cas d'usage selon que le produit soit manufacturé ou vrac

Facture et bons de livraisons

> Vos factures et bons de livraisons devront indiquer le caractère biologique du produit.

Où rentrer les infos dans Odoo ?

Toutes ces informations sont conditionnées au bon remplissage de l'onglet "Informations complémentaires" de la fiche article sur Odoo.



> La certification Alpes Contrôle apparaît uniquement sur les produits alimentaires, il faut donc que la case "Est alimentaire" présent sur la fiche article soit cochée ! Normalement, si vous avez sélectionne une catégorie d'article adéquate, c'est coché automatiquement.



Précisions sur l'histoire de l'AB français vs La Feuille Européenne

Pour les distributeurs détaillants, obligation d’apposer un code organisme certificateur sur **les étiquettes de vente de produits vrac faisant référence à l’agriculture biologique**.

Le label AB (Agriculture Biologique) est la possession du ministère de l’agriculture. Il est ainsi l’unique certification officielle en France.

Le cahier des charges du logo a bénéficié d’un alignement sur le label bio de l’Union Européenne en 2009. Le label AB est le seul obligatoire pour les produits bio en Europe. **En conséquence, les marques peuvent se contenter d’afficher le logo Euro-feuille.**

Différemment du label français AB, le logo européen Eurofeuille est obligatoire pour les produits biologiques. Il s’agit d’un label communautaire qui doit être accompagné d’une annotation qui indique la provenance des matières premières et le numéro de l’organisme certificateur.

Traçabilité

Vous devez pouvoir présenter les documents suivants lors du contrôle :

- une liste de vos fournisseurs de produits vendus au poids

- les documents de certifications de vos fournisseurs

- Les factures et bons de livraisons des produits mentionnant bien le caractère biologique des produits.

> Si vous revendez des produits à des professionnels, alors vous devez préciser cette garantie sur les bons de livraisons et les factures que vous leur fournissez. La facture doit également indiquer le numéro de l'organisme de certification qui vous contrôle.

Lors du contrôle, un exercice de traçabilité est réalisée ainsi qu'une balance entrée/ sortie afin de vérifier l'équilibre de la comptabilité matières.

Bio et nuisibles

On peut utiliser des produits chimiques, seule contrainte:

- Bien ranger les produits dans des espaces dédiés.
- Prendre des précautions d'usages pour le ramassage des cadavres
- Précautions à prendre sur la disposition des appats et la protection des enfants. Usage des boites appâts recommandés

Restauration et mention de Bio

Le professionnel qui souhaite mettre des produits bio à sa carte a plusieurs options :

1) indiquer qu'il utilise des produits bio entrant dans la composition de ses plats, par exemple l'utilisation de tomates et viande bio entrant dans une sauce bolognaise, ce qui ne lui permettra pas de dire que les pâtes à la bolognaise qu'il a mises à sa carte sont bio. => Il n'y a dans ce cas là pas besoin de certification.

2) P**our qu'un plat soit étiqueté bio, il faut que le restaurateur ait une certification Plats et menus bio.** Chaque plat ainsi certifié devra avoir **au moins 95 % d'ingrédients bio en poids**. Un menu certifié bio ne devra inclure que des plats et denrées bio, boissons comprises.

=> La mention ou le logo bio ne pourra être apposé que pour les plats et menus certifiés.

> **Être certifié pour pouvoir communiquer sur les plats/ menus/ restaurant.**

Depuis janvier 2020, il existe une alternative pour les professionnels misant sur une cuisine où la part de bio est importante.

Il s'agit de la certification Quantité produits bio. Cette certification implique l'utilisation de 50 %, 75 % ou 95 % minimum de produits bio (en valeur d'achat). Ainsi, si l'on vise une labellisation 75 %, la part de denrées alimentaires et de boissons bio (eaux exclues) doit représenter entre 75 % et 95 % de la valeur totale des achats de denrées alimentaires effectuées par l'établissement.

> Il est bien sûr possible de cumuler les **labels Quantité produits et Plats et menus** (elle est même automatique dans le cas d'une certification 95 % bio).

Plus d'infos sur le site de l'Agence Bio.

Echanges de pratiques entre épiceries

Chaque mois une visio d'échange de pratique en épicerie est proposée à toutes personnes souhaitant discuter et échanger sur des thématiques diverses qui touche les activités.

Vous trouverez ci dessous, quelques résumés des échanges passées qui concerne cette fiche librairie

https://nuage.grap.coop/f/8516817