

Pour plus de contenu, connectez-vous !

Mixité des produits bios et non 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 fraudeurs.

Quand on a un magasin qui s'appelle épicerie bio il n'y a 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.

Revision #6

Created 9 April 2024 08:46:36 by Maxime Jouve

Updated 19 July 2024 07:28:43 by Maxime Jouve