

Sommaire

FICHE 1



QU'EST-CE QUE LA TRANSFORMATION À LA FERME ?

FICHE 2



CONCEVOIR MON PROJET DE TRANSFORMATION À LA FERME

FICHE 3



CRÉER UN ATELIER DE TRANSFORMATION COLLECTIF

FICHE 4



CONSÉQUENCES SOCIALES ET FISCALES D'UNE
ACTIVITÉ DE TRANSFORMATION

FICHE 5



PRODUIRE UN ALIMENT BIO EN CONFORMITÉ
AVEC LA RÉGLEMENTATION

FICHE 6



LES ASPECTS SANITAIRES DE MON PROJET
DE TRANSFORMATION À LA FERME

FICHE 7



L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES BIO

FICHE 8



ARTISAN AGROALIMENTAIRE :
GÉRER LA MIXITÉ DE MES PRODUITS BIO ET NON BIO

FICHE 9



VENDRE À LA RESTAURATION COLLECTIVE,
QUELLES OBLIGATIONS SANITAIRES ?

FICHE 10



FOIRE AUX QUESTIONS



QU'EST-CE QUE LA TRANSFORMATION À LA FERME ?

Pourquoi transformer à la ferme?



ÊTRE ACTEUR DU DÉVELOPPEMENT LOCAL

- Répondre à la demande des consommateurs en produits locaux
- Dynamiser l'économie locale
- Créer une activité pour le conjoint-e, l'associé-e (= création d'emploi)



APPORTER DE LA VALEUR SUR LA FERME

- Augmenter la valeur ajoutée des produits de sa ferme
- Étaler les ventes dans le temps
- Limiter les pertes liées aux pics de récolte



VALORISER LE PRODUCTEUR ET SON EXPLOITATION

- Valoriser une petite surface, un petit quota
- Valoriser du temps libre éventuellement disponible sur l'exploitation
- Être garant-e de son produit du début à la fin
- Valoriser des compétences, des savoir-faire et des recettes artisanales

Transformation

Toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés. *

Produit fermier

C'est un produit élaboré par un agriculteur-trice sur son exploitation, de façon traditionnelle, avec des ingrédients issus de sa ferme et commercialisé sous son nom (F. MOINET, 2002). Il s'agit d'une définition d'usage. Mise à part quelques produits (fromage, volailles et lapins, oeufs et miel), il n'existe pas de définition légale d'un produit fermier.

*Définitions règlement CE 852/2004

Produit transformé

Les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques. *

Produit non transformé

Les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés. *

Une transformation adaptée à toutes les fermes



LAIT

produits en ultra-frais, fromages, yaourts...



OLÉAGINEUX

huile, tourteaux...



VIANDE

découpe en cru, viande cuisée, séchée...



PROTÉAGINEUX

tonyu, hummous...



FRUITS ET LÉGUMES

en conserve, confits (dont confitures), en jus, séchés



CÉRÉALES

farine, pain, pâtes...



La transformation à la ferme nécessite de :



- S'organiser et consacrer du temps de travail à l'activité de transformation en plus de la production et de la commercialisation.
- Connaître les exigences réglementaires (réglementation sanitaire, commerciale...).
- Se donner les moyens d'acquérir un savoir faire.
- S'équiper à la hauteur de ses besoins.
- S'assurer de la rentabilité de l'activité en envisageant les débouchés de ses produits.

Une multitude de techniques de fabrication

En bio toutes les techniques de fabrication artisanale traditionnelle sont autorisées. Seul les traitements ionisants sont interdits.



Les conseils du réseau bio :

Les exigences sanitaires concernant la transformation à la ferme et l'aménagement des locaux étant de plus en plus grandes, nous vous conseillons, avant de vous lancer dans une démarche individuelle d'envisager de :

- **Faire appel à des laboratoires de transformation** qui peuvent découper ou transformer vos produits : ce travail dit « à façon » vous évitera d'investir avant d'avoir testé un produit et vous permettra de bénéficier d'un service de qualité sanitaire irréprochable
- **Mettre en place des solutions collectives (voir fiche 3)**. Elles peuvent s'envisager pour tout produit et permettent parfois d'atteindre un volume de transformation à la hauteur de l'investissement.

Quel que soit votre projet, nous vous encourageons fortement à bien réfléchir votre projet avant de vous lancer, et à vous former. Qu'ils soient liés à l'hygiène, à la réglementation ou à un savoir faire, les formations et groupes d'échanges sont indispensables à l'amélioration de vos pratiques, de vos techniques et de votre organisation de travail.

CONCEVOIR MON PROJET DE TRANSFORMATION À LA FERME

Avant tout ...

Avant de se lancer dans le chiffrage de son projet d'atelier de transformation à la ferme, il est important de clarifier ses objectifs personnels, analyser la situation de sa ferme et recenser ses besoins éventuels en temps, formation, accompagnement technique, financier... Ces étapes préliminaires sont capitales pour préciser et orienter son projet.



Des questions à se poser

- | | |
|---|--|
| ☐ Pourquoi est-ce que je veux me lancer dans la transformation à la ferme ? | ☐ Ma ferme est-elle stabilisée sur le plan technique ? |
| ☐ Ai-je le goût pour la transformation et la vente ? | ☐ Quels sont les types de produits présents ou que je pourrais produire sur ma ferme ? |
| ☐ Ai-je du temps disponible pour transformer mes produits et les vendre ? | ☐ Quels circuits de commercialisation je souhaite privilégier ? |
| ☐ Ai-je les connaissances, les savoir-faire et compétences nécessaires à la transformation ? | ☐ Quels types de produits transformés j'envisage de faire et quel volume aussi (seuil de rentabilité) ? |

Analyser la situation de ma ferme

EXEMPLES DES POINTS À ABORDER (utilisez la matrice dans la page suivante pour faciliter votre analyse)

LA LOCALISATION GÉOGRAPHIQUE DE MA FERME

- Densité de population et bassin de consommation potentiel de mes produits (public, âge, catégories socio professionnelles...)
- Autres acteurs économiques sur le territoire
- Facilité d'accès à ma ferme

MES MOYENS HUMAINS

- Main d'oeuvre présente sur ma ferme
- Disponibilité de ma main d'oeuvre pour des activités de transformation et de vente
- Compétences actuelles et à acquérir pour le projet de transformation

MES PRODUCTIONS

- Quelles sont mes productions principales et secondaires (et leurs volumes) ?
- Quelles sont celles que je souhaite transformer ?

MES MOYENS MATÉRIELS ET FINANCIERS

- Local disponible pour atelier de transformation
- Matériels disponibles sur ma ferme
- Moyens de financement disponibles (autofinancement, emprunts bancaires, subventions régionales ou autres, fondation, Clubs d'Investisseurs pour une Gestion Alternative et Locale de l'Épargne Solidaire (CIGALE)...
- Quelles sont mes disponibilités et capacités d'auto-construction ?

MES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION

- Mes points de vente actuels
- Mes éventuels futurs circuits de commercialisation (marché à la ferme, marché de plein vent, vente en tournée, AMAP, comité d'entreprise, par internet, par correspondance, foire et salons, local à la ferme, point de vente collectif, restauration collective ou spécialisée, dépôt vente, grandes et moyennes surfaces, boutiques...)
- Les types et volumes de produits que je veux commercialiser (en circuits courts/en circuits longs) --> éléments pour agrément

MATRICE À UTILISER POUR L'ANALYSE

FORCES • • • • • Lister les facteurs positifs d'origine interne (liés à votre ferme)	FAIBLESSES • • • • • Lister les facteurs négatifs d'origine interne (liés à votre ferme)
OPPORTUNITÉS • • • • • Lister les facteurs positifs d'origine externe (liés à l'environnement de la ferme)	CONTRAINTES • • • • • Lister les facteurs positifs d'origine externe (liés à l'environnement de la ferme)

Evaluer les coûts et la rentabilité de mon projet d'atelier de transformation



MESURER LES INVESTISSEMENTS EN TEMPS DE TRAVAIL

- Évaluer les besoins en travail propre à l'activité de transformation.

Ne pas sous-estimer les temps à consacrer à la logistique de fonctionnement de l'atelier mais aussi à la vente des produits, auxquels s'additionnent les autres activités de la ferme

- Réaliser un calendrier de travail annuel des activités de ma ferme

Évaluer les temps de travail des différentes activités et identifier les pics de travail et les risques de concurrence éventuels

- Identifier des solutions aux manques de main d'œuvre

Par un emploi temporaire, permanent, à plusieurs dans le cas d'un groupement d'employeurs, stagiaire, apprentissage ...



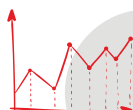
QUELS MOYENS DE FINANCER SON PROJET ?

Élaborer un plan de financement (échancier)

- Autofinancement
- Emprunts
- Subventions
- Évaluation des ressources liées à la vente des produits

INVESTISSEMENTS

MOYENS DE FINANCEMENT



MESURER LES INVESTISSEMENTS EN CAPITAL

- Évaluer tous les postes d'investissement et identifier ceux qui sont indispensables
- Prendre en compte les exigences sanitaires croissantes concernant les niveaux d'équipement (bâtiment, matériel de transformation, de stockage, de transport...)
- Positionner son projet dans l'avenir
- Étudier le projet à l'aide de devis réels, à jour
- Inscrire toutes les dépenses TVA comprise en raison de l'avance TVA à faire
- Évaluer sa disponibilité (si prise en charge d'une partie des travaux par soi-même et les répercussions sur le travail de l'exploitation)
- Évaluer les charges (assurances, électricité, eau...)

FICHE 3



CRÉER UN ATELIER DE TRANSFORMATION COLLECTIF

Qu'est-ce qu'un Atelier de Transformation Collectif (ATC) ?

Un atelier collectif est un établissement :

- dont **tout ou partie des locaux est utilisé et géré par un collectif** de producteurs (les agriculteurs sont majoritaires au capital et chacun d'eux a un poids significatif dans la prise de décision),
- dans lequel **les producteurs maîtrisent la façon dont sont transformés leurs produits**. Ils connaissent les recettes et les procédés de fabrication et peuvent contribuer (en partie ou en totalité) à la transformation.
- dans lequel **les producteurs restent maîtres de la commercialisation** de leurs produits et sont insérés dans des circuits courts de proximité.

À NOTER :

- Les activités de transformation peuvent être séparées dans le temps et/ou l'espace ou être exercées simultanément par plusieurs exploitants.
- La responsabilité des producteurs en cas d'éventuel dommage causé du fait des problèmes survenus dans le local commun est soumise au régime de responsabilité de droit commun, prévu par les dispositions du code civil.



Avantages

- Mutualisation des coûts de création et de fonctionnement d'un atelier de transformation.
- Utilisation d'un outil de travail performant, aux normes, ergonomique.
- Diminution de la prise de risques par rapport à une démarche individuelle.
- Mutualisation d'une main d'œuvre compétente.
- Maîtrise de son produit du début à la fin.
- Entraide entre producteurs.

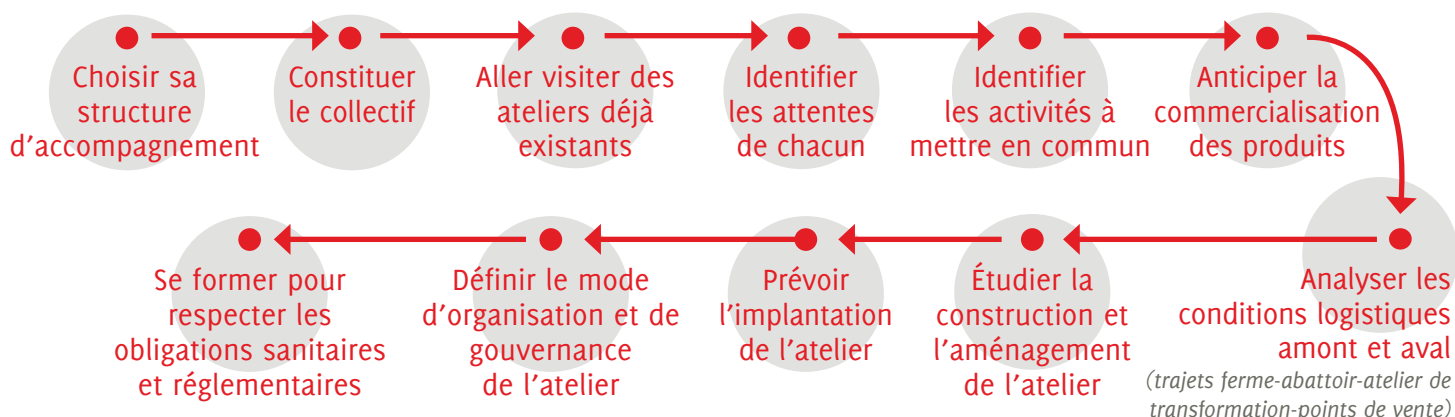


Points de vigilance

- Temps de montage du projet (3 à 5 ans).
- Motivation, implication, entente et cohésion du groupe de producteurs créateurs de l'atelier.
- Organisation et gouvernance collective d'un même outil de transformation.
- Rigueur sanitaire collective.
- Impacts sur votre ferme (temps de création puis de gestion de l'outil collectif, investissements...).
- Temps de trajet ferme/outil de transformation.

Les étapes clés de création d'un ATC

LES CONTOURS DU PROJET



LA FAISABILITÉ ÉCONOMIQUE



Les statuts juridiques possibles

Le statut permet de donner un cadre adapté, cohérent et sécurisant au projet, qui va constituer le socle sur lequel le projet va se construire se développer, se pérenniser, se transformer ou se transmettre.



SITUATIONS POSSIBLES

STATUTS JURIDIQUES POSSIBLES

REMARQUES

1 Le producteur transforme ses produits dans l'atelier et il commercialise ses produits via ses propres circuits.

CUMA
SCIC
SICA
SARL, SA, SAS,
GIE

Le statut CUMA est le plus adapté à cette situation. Il offre des avantages fiscaux et des opportunités en matière de subventions qui sont intéressantes.

2 Le producteur transforme ses produits dans l'atelier et il commercialise ses produits via ses propres circuits OU via un Point de Vente Collectif (PVC).

Coopérative « loi 1947 »
CUMA
SCIC
SICA
SARL, SA, SAS,
GIE

Possibilité de 2 statuts séparés si les projets d'ATC et de PVC sont séparés et parfois portés par des collectifs différents.

3 Outil multifonction avec des solutions à la carte selon les besoins de chacun (l'atelier peut commercialiser).

Coopérative « loi 1947 »
SCIC
SICA
SARL, SA, SAS,
GIE

Possibilité d'une CUMA pour l'ATC et une société pour la structure commerciale mais le choix d'un seul statut est la solution la plus simple.



Le groupe de producteurs créant l'atelier a l'obligation de :

- Rédiger un règlement intérieur qui décrit les conditions spécifiques d'organisation et de fonctionnement pour chaque activité au sein de l'atelier (obligatoire dans le dossier d'agrément), mais aussi souvent la répartition des tâches et des responsabilités, modalités d'engagements des exploitants sur des volumes transformés, etc.
- Nommer un responsable de l'atelier collectif, chargé de la rédaction du règlement intérieur et du contrôle de son respect par les exploitants. Il tient à jour une liste des différents exploitants temporaires ou permanents de l'atelier collectif, contenant a minima les coordonnées précises de l'exploitant, la durée d'utilisation, le type de produits et les quantités, le statut de l'exploitant (agrée, dérogataire, etc.).
- Respecter la réglementation en vigueur (déclaration individuelle et collective auprès de la DD(CS)PP, mise en place d'un Plan de maîtrise Sanitaire, certification AB, etc.) – [Agrément : se référer à l'ordre de méthode de la DGAL/SDSSA/2018-141 du 20/02/2018]

FICHE 4



CONSÉQUENCES SOCIALES ET FISCALES D'UNE ACTIVITÉ DE TRANSFORMATION

Quid de la transformation et des activités de diversification agricole ?

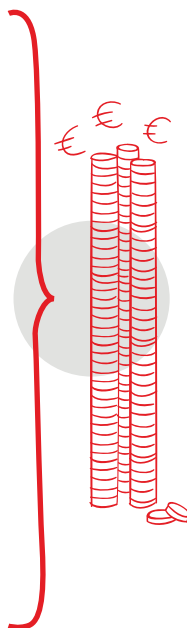
La transformation et la commercialisation de ses produits bio sont considérées comme des activités agricoles, dans le prolongement des activités de production. Elles sont fiscalisées en bénéfice agricole (BA) sauf :

- en cas d'achat-revente,
- lorsque les produits agricoles transformés ne sont pas issus de l'exploitation,
- quand la transformation se fait à façon et représente la majeure partie de la valeur ajoutée créée.

Ces cas de figures sont considérés comme des activités commerciales. Elles sont assujetties au régime de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux (BIC).

Catégorie fiscale des bénéfices agricoles

- ☒ Elevage
- ☒ Production végétale
- ☒ Activités équestres de préparation et d'entraînement des équidés domestiques, en vue de leur exploitation, à l'exclusion des activités de spectacle équestre.
- ☒ Vente de biomasse sèche ou humide, majoritairement issue de produits ou sous-produits de l'exploitation.
- ☒ Production d'énergie à partir de produits ou sous-produits majoritairement issus de l'exploitation agricole : méthanisation



> 352 000 € HT

RÉGIME RÉEL NORMAL

Moyenne des recettes annuelles réalisées au cours des 2 dernières années supérieures à 352 000 € HT

82 800 < X < 350 000 € HT

RÉGIME RÉEL SIMPLIFIÉ

Moyenne des recettes annuelles réalisées au cours des 2 dernières années comprise entre 82 800 € et 350 000 €

< 82 800 € HT

RÉGIME MICRO-BA

Moyenne des recettes inférieure à 82 800 € HT (2017) sur les 3 dernières années

STATUT SOCIAL

Lorsque l'agriculteur a deux activités non salariées dont l'une agricole et l'autre commerciale, il est qualifié de pluriactif.

- Les cotisations sociales sont dues pour l'ensemble des revenus, à la seule caisse dont relève l'activité principale.
- Cela se mesure en revenu professionnel ou à défaut sur les recettes hors taxe (HT).
- L'appréciation se fait pour 3 ans
 - Si l'activité commerciale est accessoire : cotisations dues à la MSA ;
 - Si l'activité commerciale est prépondérante : régime social des indépendants.



Selon la nature des activités de transformation, des taxes spécifiques peuvent être prélevées :

- taxe sur la farine
- taxes sur la fabrication des alcools quand titre alcoométrique supérieur à 1.2% (0,5% pour la bière)
- taxe spéciale sur les huiles destinées à la consommation humaine
- taxe sur salaisons et charcuteries
- taxe sur les conserves au profit du centre technique de la conserve agricole

Imposition des recettes des activités non agricoles

TOURISME À LA FERME



Fourniture des repas
(fermes-auberges, tables d'hôtes,
dégustation cuisinée de produits)



Location de logement en meublé
ou en garni (gîtes ruraux, chambres
d'hôtes, caravanes fixes aménagées et
exclusivement réservées à l'habitation, etc.)



Location de bicyclettes,
barques, pédalos, skis...



Location de terrains de camping
aménagés, ainsi que la location accompagnée
d'un service de gardiennage, d'emplacements
de camping sur des terrains nus (terrains
de camping déclarés, aires naturelles de
campement)

TRAVAUX FORESTIERS



Travaux forestiers
pour le compte d'un tiers

RECETTES



IMPOSÉES AU BÉNÉFICE AGRICOLE (BA)

SI vous êtes exploitant agricole soumis à un régime réel d'imposition et lorsque au titre des trois années civiles précédant la date d'ouverture de l'exercice, la moyenne annuelle des recettes accessoires commerciales et non commerciales de ces trois années n'excède ni 50 % de la moyenne annuelle des recettes tirées de l'activité agricole au titre desdites années, ni 100 000 €. (article 75 du CGI.)

OU

IMPOSÉES AU MICRO BÉNÉFICES INDUSTRIELS ET COMMERCIAUX (BIC)

SI vous êtes exploitant agricole placé sous le régime des micro-exploitations (régime «micro-BA»), (article 50-0 du CGI).

Ces informations sont susceptibles d'évoluer dans le temps, pour étudier votre cas particulier rapprochez-vous d'un conseiller fiscal.

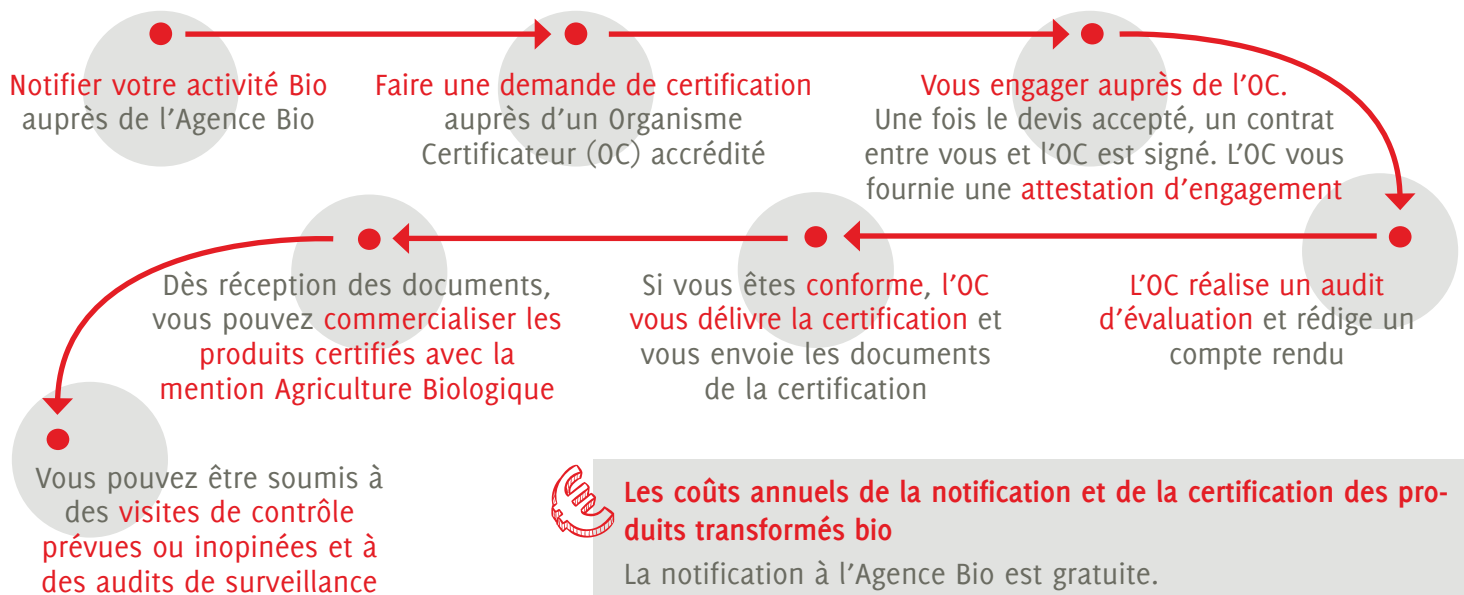


PRODUIRE UN ALIMENT BIO EN CONFORMITÉ AVEC LA RÉGLEMENTATION

POUR QU'UN ALIMENT BIO SOIT EN CONFORMITÉ AVEC LA RÉGLEMENTATION LE TRANSFORMATEUR DOIT RESPECTER 3 ÉLÉMENTS :

- 1** L'atelier doit être **conforme aux règles sanitaires** générales permettant d'assurer un produit sain (voir la fiche 6).
- 2** La transformation d'ingrédients biologiques doit être **notifiée à l'Agence Bio** et certifiée par un organisme certificateur (voir ci-après).
- 3** Pour être **reconnu comme biologique**, un aliment doit répondre aux exigences spécifiques de la **réglementation bio en vigueur** (actuellement, le CE 889/2008, voir ci-après).

De la notification à la certification, les étapes à suivre



Les coûts annuels de la notification et de la certification des produits transformés bio

La notification à l'Agence Bio est gratuite.
Les coûts annuels de certification d'une activité de transformation peuvent varier d'un organisme certificateur à un autre mais aussi selon le type de produit transformé. Renseignez-vous auprès des différents organismes certificateurs agréés pour les produits biologiques et n'hésitez pas à faire des devis comparatifs.

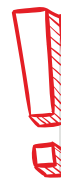
Définition réglementaire d'un aliment biologique

La référence réglementaire des produits transformés bio est la même que pour la production agricole bio à savoir le **règlement CE 834/2007**. Une attention particulière doit être portée à son **décret d'application (CE 889/2008)** dont les annexes VIII et IX précisent certaines pratiques (voir sur www.inao.gouv.fr le «guide de lecture pour l'application des règlements»).

Les organismes certificateurs sont chargés de contrôler la bonne application de ces règlements, ce sont eux qui délivrent la certification bio. Ils n'ont en revanche pas compétence sur l'hygiène de l'atelier, c'est la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations qui se charge de cette mission.

Il existe 3 catégories de produits transformés biologiques. Leur définition est basée sur l'origine agricole ou non des ingrédients, leur autorisation ou non dans la réglementation ainsi que la maîtrise du procédé de calcul du pourcentage des ingrédients bio.

La catégorie du produit aura notamment des conséquences sur l'étiquetage du produit.



L'eau et le sel sont retirés de la liste des ingrédients utilisés pour le calcul du pourcentage d'ingrédients bio.



CATÉGORIE 1

Si le produit n'est pas composé de 100% d'ingrédients agricoles biologiques, les autres ingrédients ne doivent pas dépasser 5% du produit fini ET figurer à l'annexe IX du règlement (CE) n°889/2008. Si un ingrédient ne figure pas à l'annexe, il faut demander une autorisation au ministère en charge de l'alimentation.

Etiquetage

- Apposition du logo Bio européen autorisé (français facultatif)
- Déclaration des ingrédients Bio dans la liste des ingrédients
- Mention de l'organisme certificateur

CATÉGORIE 2

moins de 95 % des ingrédients doivent être d'origine agricole biologique

Etiquetage

- Apposition du logo Bio européen interdits
- Déclaration des ingrédients biologiques possibles uniquement dans la liste des ingrédients (interdit dans le même champ visuel que la dénomination de vente)

CATÉGORIE 3

Produit composé majoritairement de produits issus de la chasse ou de la pêche

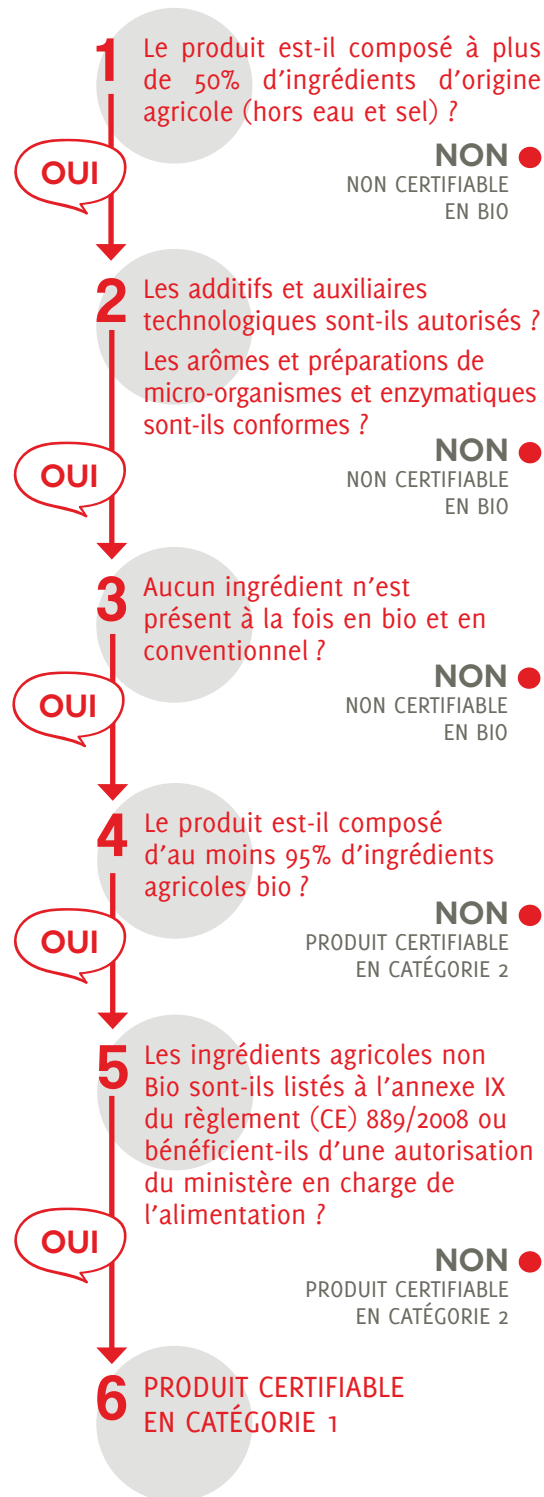
Etiquetage

Apposition du logo Bio européen interdits

2 CAS DE FIGURE :

- Tous les autres ingrédients que ceux de la pêche ou de la chasse sont Bio. Mention bio possible dans la liste des ingrédients et dans le champ visuel de la dénomination de vente mais pas dans la dénomination de vente.
- Tous les autres ingrédients ne sont pas bio : étiquetage identique à la catégorie 2.

AFIN DE CONNAITRE LE STATUT DE VOTRE PRODUIT, VOUS POUVEZ UTILISER L'ARBRE DE DÉCISION SUIVANT :





TRANSFORMATION À LA FERME : LES ASPECTS SANITAIRES

En vigueur depuis le 1^{er} janvier 2006, les agriculteurs sont concernés par 3 règlements :

- le CE 178/2002 donnant les prescriptions générales relatives à la sécurité des aliments
- le CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- le CE 853/2004 qui fixe les règles spécifiques aux denrées animales ou d'origine animale

Le « paquet hygiène »

Le « paquet hygiène » est l'ensemble des textes réglementaires relatifs à la maîtrise de l'hygiène des aliments vendus aux consommateurs.

QUI EST CONCERNÉ ?

Tous les producteurs de la chaîne alimentaire sont concernés, de la production primaire et la transformation jusqu'à la distribution des denrées alimentaires et d'aliments pour animaux.

Toutefois, ces dispositions ne s'appliquent ni à la production primaire destinée à une utilisation privée, ni à la fourniture directe de petites quantités de produits primaires au consommateur final ou à des points de vente au détail locaux.

DÉFINITION

La production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite, et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette des produits sauvages.

Les piliers de la qualité sanitaire sont la qualité initiale des matières mises en oeuvre, la maîtrise de la température et des technologies mises en oeuvre, l'efficacité du plan de nettoyage et de désinfection.

HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Ce sont les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte-tenu de l'utilisation prévue.

Que disent ces règlements ?

● LE CAS GÉNÉRAL COUVERT PAR LE RÈGLEMENT 852/2004

Chaque professionnel doit déclarer son activité auprès des autorités compétentes (actuellement la DDCSPP CS - Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, cf. Fiche 8).

Vos responsabilités :

En tant que producteur, transformateur de denrées alimentaires, vous avez une obligation de résultat mais vous avez le choix des moyens. Vous devez fournir des aliments ne présentant aucun danger.

Votre responsabilité juridique est reconnue à part entière.

La réglementation européenne en vigueur fixe des objectifs très généraux à atteindre (niveau élevé de la protection de la santé, denrées non préjudiciables à la santé...).

Ils préconisent des pistes d'organisation pour atteindre ces objectifs (Bonnes Pratiques d'Hygiène, procédures fondées sur les principes HACCP, traçabilité) et des précisions sur les locaux qui accueillent la transformation. A vous de définir un système d'organisation reprenant nécessairement ces pistes, formalisé dans votre Plan de Maîtrise Sanitaire. Vous devrez apporter la preuve que le système que vous avez choisi pour maîtriser la sécurité sanitaire permet d'atteindre les objectifs réglementaires.

● SI VOUS TRANSFORMEZ DES DENRÉES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE, LE RÈGLEMENT 853/2004

En raison de risques accrus liés à ces denrées, la réglementation devient un peu plus exigeante notamment en ce qui concerne la gestion des températures et impose une déclaration approfondie de l'activité auprès des services de la DDCSPP, c'est la **demande d'agrément sanitaire (DAS)**.

Cette demande qui doit être déposée au moins 2 mois avant le début de l'activité contient les documents suivants :



UNE NOTE DE PRÉSENTATION DE VOTRE ENTREPRISE

Organisation générale, description de l'entreprise et organigramme si présence de personnel salarié.

LE PLAN MAÎTRISE SANITAIRE



Documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène ; procédures basées sur les principes de la méthode HACCP ; procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes.

UNE DESCRIPTION DES ACTIVITÉS DE L'ENTREPRISE



Produits fabriqués ; gestion des matières premières et ingrédients ; gestion des conditionnements et emballages ; récapitulatif des fournisseurs ; descriptif des circuits de d'approvisionnement et de distribution des produits ; diagrammes de fabrication ; volumes de production annuels et capacité journalière ; gestion des sous-produits animaux et des déchets ; capacités de stockage ; plans de situation, de masse et de locaux ; descriptif détaillé des locaux, du matériel et des équipements, des conditions de fonctionnement planning de transformation et transport.



Les conditions de transport des denrées doivent également être traitées



Elle permettra de délivrer l'estampille sanitaire qui prouve que l'on est en conformité avec la réglementation en vigueur.

Comment appliquer la réglementation ?

Afin de réaliser les objectifs inscrits dans la réglementation, le législateur propose de mettre en place un ensemble de document qui doivent conduire à l'hygiène des denrées alimentaires. C'est le **Plan de maîtrise Sanitaire (PMS)**.

LE RESPECT DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)

Les BPH sont les conditions nécessaires pour maintenir tout au long de la transformation, un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine.

Elles portent essentiellement sur 4 thèmes :

- Le milieu dans lequel on travaille
Maîtrise des températures, approvisionnement en eau potable fiable, locaux adaptés,...
- La matière transformée
Contrôle à réception des matières premières et des ingrédients
- La main d'œuvre
Personnel bien formé, suivi médical organisé, tenues vestimentaires professionnelles adaptées
- La méthode mise en place
Plan de nettoyage et de désinfection, affichage des instructions relatives à l'hygiène, organisation de la maintenance des locaux et des équipements, plan de lutte contre les nuisibles

LA MISE EN PLACE D'UN SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ

La traçabilité est la capacité de retracer le cheminement d'une denrée alimentaire tout au long de sa chaîne de production et de distribution, soit depuis l'origine première du produit jusqu'à sa remise au consommateur final, ou comme le dit l'adage « de la fourche à la fourchette ».

Obligation est ainsi faite aux transformateurs d'être en capacité de retrouver l'origine des ingrédients qui composent les denrées et de savoir la destination de ces mêmes denrées.

Dans un atelier il faut donc :

- Identifier vos fournisseurs
- Enregistrer les lots des différents intrants
Nature du produit, date de réception, date d'ouverture, n° de lot...
- Enregistrer ses propres fabrications avec attribution d'un numéro de lot
- Identifier ses clients professionnels
Nature du produit livré, date de livraison, n° de lot...

LE PMS S'APPUIE SUR :

L'ÉLABORATION DES PROCÉDURES BASÉES SUR LES PRINCIPES DE LA MÉTHODE HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

La méthode HACCP vise à mettre en place les conditions qui vont permettre de contrôler le risque sanitaire dans un atelier de transformation. Il repose sur des principes qui vont identifier, évaluer et décrire des mesures de maîtrise.

Les 7 principes

- 1 Lister tous les dangers, analyser les risques et proposer les moyens de maîtriser les dangers identifiés
- 2 Déterminer les points critiques pour la maîtrise des dangers
- 3 Etablir les limites critiques pour chaque CCP
- 4 Etablir un système de surveillance pour chaque CCP
- 5 Etablir les actions correctives
- 6 Etablir les procédures de vérification
- 7 Etablir un système d'enregistrement et de documentation



La réglementation évolue, vous devez vous tenir informé de ses modifications éventuelles.

Pour vous aider dans la mise en place de votre PMS, vous pouvez utiliser des **Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)**. Ce sont des documents de références produit par différentes branches professionnelles et validés par les pouvoirs publics.

La dérogation à l'agrément sanitaire

Dans certaines conditions prévues par le titre III de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié, l'exploitant peut, sans disposer de l'agrément, approvisionner des intermédiaires en denrées animales ou d'origine animale.

LA DÉROGATION PORTE SUR 2 ÉLÉMENTS OBLIGATOIRES :

● LES CONDITIONS CONCERNENT EN PARTICULIER LES VOLUMES DE DENRÉES VENDUES DANS LE CADRE DE CETTE DÉROGATION

QUANTITÉS MAXIMALES LIVRÉES PAR SEMAINE À DES COMMERCES DE DÉTAIL		LIMITE DE 30% DE L'ACTIVITÉ EN POIDS DE LA PRODUCTION TOTALE	SANS LIMITE DE % PAR RAPPORT À LA PRODUCTION TOTALE
	Laits traités thermiquement	800 litres	250 litres
	Produits laitiers	250 kg	100 kg
	Viandes fraîches de boucherie (sauf viandes hachées)	800 kg	250 kg
	Produits à base de viandes Plats cuisinés, saucisses crues, chair à saucisse et préparation de viandes ne contenant pas de viandes hachées, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées	250 kg	100 kg
	Escargots (entiers, préparés ou transformés)	100 kg	30 kg

● LE RAYON GÉOGRAPHIQUE DANS LEQUEL PEUT S'EXERCER L'ACTIVITÉ

La distance entre les établissements livrés et votre établissement de production doit être comprise dans un **rayon de 80 km (vol d'oiseau)**.

La dérogation permet en particulier d'approvisionner des établissements de restauration collective à caractère social, des restaurants ou des artisans des métiers de bouche à la condition que les préparations soient faites sur place.



Quelles sont les démarches de la dérogation ?

- Vous devez adresser votre demande de dérogation à l'agrément au service Sécurité et Qualité sanitaires de l'Alimentation de la DDCSPP à l'aide du formulaire CERFA n°13982. Toutes les rubriques doivent être soigneusement renseignées, sinon le formulaire vous sera renvoyé pour être complété.
- Le service Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation de la DDCSPP accusera réception de la demande après vérification sur la déclaration fournie, que les quantités hebdomadaires maximales et la distance avec les établissements livrés, fixées par l'arrêté du 8 juin 2006, sont bien respectées.
- La déclaration doit être renouvelée en cas de modification importante de la liste des établissements destinataires réguliers, ainsi que de la nature et de la quantité des produits livrés.



LÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES BIO

Les règles d'information du consommateur sur les denrées alimentaires sont régies par le **règlement (UE) n°1169/2011**, il est aussi appelé **règlement INCO** pour **INformation CONsommateur**. Ces règles sont différentes selon le mode de conditionnement ou de présentation des denrées alimentaires (préemballées ou non).

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

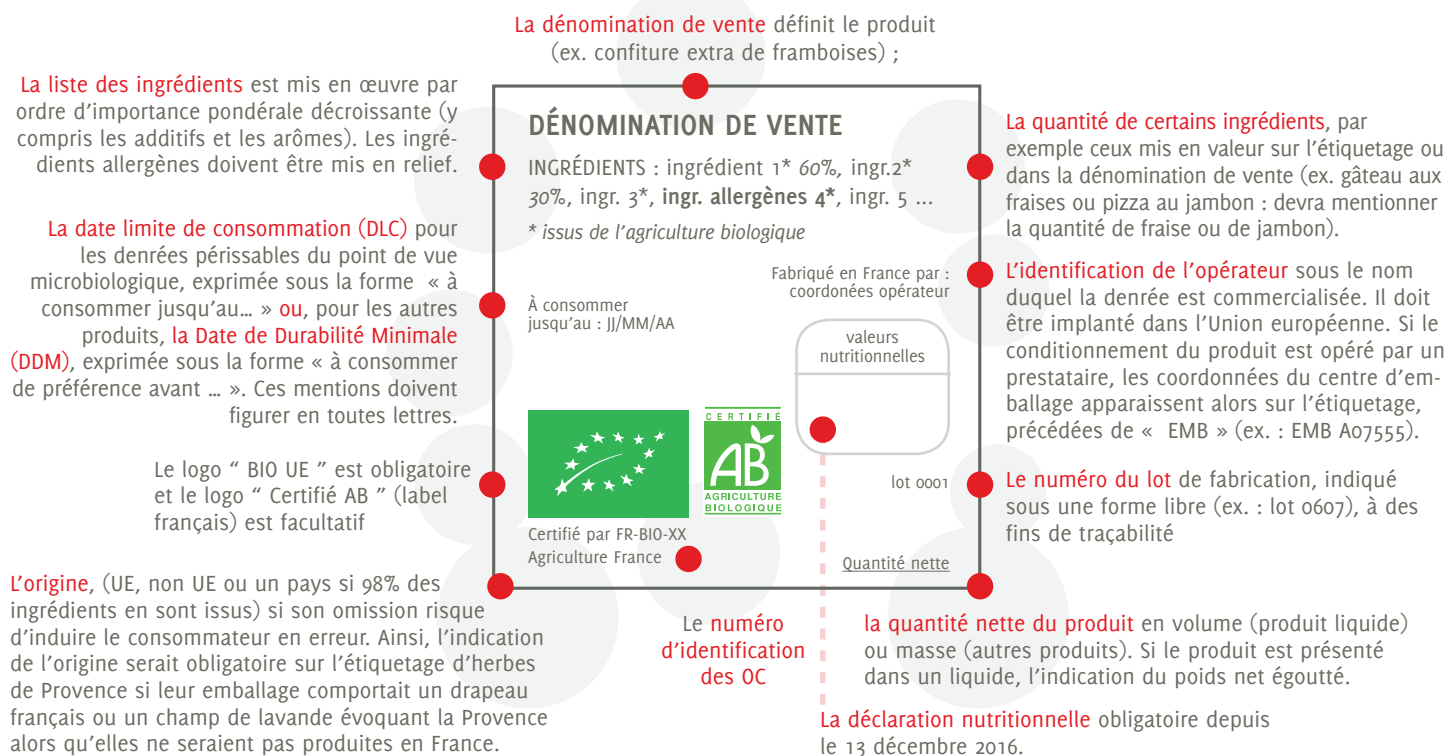
Il s'agit d'un produit constitué par une denrée alimentaire, et de l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente. Les denrées préemballées sont des produits le plus souvent vendus dans les rayons de libre-service et soumis à des règles strictes.

Deux grandes règles doivent être respectées :

1. l'étiquetage doit faire figurer diverses informations qui renseignent objectivement le consommateur. Elles doivent être rédigées au moins **en français** ;

2. l'étiquetage doit être loyal et précis ; il ne doit pas induire le consommateur en erreur (composition du produit, origine, etc.).

Les mentions obligatoires devant figurer sont :



Au cas particulier de la viande, l'indication de l'origine est obligatoire pour les viandes préemballées des espèces porcine, ovine, caprine, ainsi que pour la volaille. Plus précisément, les lieux d'élevage et d'abattage doivent être obligatoirement portés à la connaissance du consommateur. L'opérateur peut, à titre volontaire, indiquer le lieu de naissance de l'animal. Pour la viande bovine, qu'elle soit ou non préemballée, doivent être indiqués les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage. La mention de l'origine signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays.

Eventuellement :

- Le **titre alcoométrique** volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume.
 - Le **mode d'emploi**, dès lors que celui-ci est nécessaire et/ou ses conditions de conservation spécifiques (ex. : à conserver dans un endroit sec).
- Des règles spécifiques s'appliquent aux mentions à indiquer sur le champ visuel principal (se référer au guide d'étiquetage de l'INAO).

Les autres mentions

D'autres mentions sont susceptibles de figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, parmi lesquelles il convient de distinguer les mentions ou expressions réglementées (« fermier » ou « biologique » par exemple) et les mentions ou expressions apposées à des fins de marketing, sous la responsabilité du fabricant.

Ces dernières mentions, parmi lesquelles la mention « naturel » ou « sans conservateurs » par exemple, ne doivent pas être trompeuses pour le consommateur. Elles ne doivent notamment pas suggérer qu'une denrée posséderait des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées similaires présenteraient ces mêmes caractéristiques, notamment en insistant particulièrement sur la présence ou l'absence de certains ingrédients et/ou nutriments.

L'étiquetage des denrées alimentaires non préemballées

La notion de denrée alimentaire non préemballée recouvre les denrées alimentaires présentées sans emballage à la vente et emballées par le client ou à sa demande au moment de l'achat (ex. : fruits ou légumes en vrac, baguette de pain, pâtisserie non emballée, etc.) ou préemballées en vue de leur vente immédiate.

Une affichette (ou un écriteau) doit être placée à proximité du produit proposé à la vente en mentionnant :

● La dénomination de vente

● La présence d'allergènes (le cas échéant)

● L'état physique du produit (ex. décongelé)

● pour la viande bovine, les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage.
La mention de l'origine signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays.

Focus allergènes



En raison de leur toxicité potentielle, les allergènes doivent être indiqués dans la liste des ingrédients en les mettant clairement en évidence de la façon que l'on souhaite (gras, autre couleur, style, ...). S'il n'y a pas de liste d'ingrédient il faut inscrire la formule « contient + le nom de l'allergène ». Si l'allergène est présent dans plusieurs ingrédients, il doit être mentionné à chaque fois. La mention de l'allergène peut être omise si la dénomination le mentionne très clairement (ex. œufs).

Les allergènes à déclarer :

1. CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des :

- > sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose
- > maltodextrines à base de blé
- > sirops de glucose à base d'orge
- > céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

2. CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS.

3. OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS.

4. ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES.

5. POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS.

À l'exception de:

- > la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
- > la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.

6. SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA À l'exception de :

- > huile et graisse de soja entièrement raffinées;
- > tocophérols mixtes naturels (E306), D-alpha-tocophérol naturel, acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;
- > phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
- > ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.

FICHE 8



ARTISAN AGROALIMENTAIRE : GÉRER LA MIXITÉ DE MES PRODUITS BIO ET NON BIO

La réglementation actuelle n'exige pas un atelier de transformation dédié au bio.

Toutefois, si vous souhaitez développer une gamme de produits bio, il vous faudra fournir des garanties de non mélange des matières premières et produits finis à toutes les étapes de vie de votre produit biologique.

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 des marchandises livrées en cours de validité.

À NOTER :



Pour obtenir la certification Bio, vous devez notifier votre activité auprès de l'Agence Bio et réaliser des demandes de devis pour vous faire certifier auprès d'un des organismes certificateurs (Procédure cf. fiche 5 - Règlementation des produits biologiques).

Réception et stockage des matières premières

Ils doivent se faire dans un endroit bien identifié (pancarte bio, présentoir ou étagère spécifique) afin de séparer clairement **les ingrédients conventionnels des ingrédients bio**.

Séparer les ingrédients bio des ingrédients conventionnels soit en dédiant un local séparé, soit en identifiant une zone spécifique (code couleur et/ou inscription bio).

Conserver les ingrédients bio dans des contenants clairement identifiés « bio » ou dans leur emballage d'origine.



Avant et au moment de chaque réception, il faut **vérifier les garanties bio des matières premières** via les emballages, bons de livraison, factures. Il faut prévoir une **procédure de déclassement des marchandises en cas de doute** (ex. : doute sur un emballage ouvert)

Conserver la **traçabilité des matières premières** (identification du produit, numéro de lot et référence à l'organisme certificateur) jusqu'à leur totale utilisation.

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 l'absence de fraude, en contrôlant l'adéquation entre les quantités d'ingrédients mis en oeuvre et les quantités de produits commercialisés.

La fabrication et le nettoyage du matériel et des locaux

L'organisation de la fabrication doit permettre d'éviter tout risque de confusion pour le personnel et toute contamination du produit bio. Pour ce faire :

- Il est nécessaire de fabriquer des séries complètes, séparées dans le temps ou dans l'espace.
- De différencier les produits finis bio en proposant des produits visuellement différents par leur emballage, code couleur, grammage...
- D'utiliser, dans la mesure du possible, du matériel identifié et dédié à la fabrication des produits bio
- D'identifier clairement l'endroit de stockage des produits finis bio par affichage « produits bio » ou par un traçage au sol.
- De réaliser un nettoyage garantissant l'absence de résidus de produits conventionnels dans les produits bio. Il doit être fait avant toute fabrication de produits bio. Les procédés mécaniques (brossage, aspiration...) et thermiques sont recommandés. Si vous utilisez des produits de nettoyage et de désinfection, il faut s'assurer qu'ils soient autorisés pour nettoyer le matériel en contact avec des produits bio. Pour cela, informez-vous auprès de votre organisme certificateur.

Focus Lutter contre les nuisibles dans les locaux



La lutte contre les nuisibles (dératisation/désinsectisation) est une obligation réglementaire quel que soit votre mode de fabrication bio ou non. Pour éviter toute erreur, il est là aussi recommandé de faire valider vos produits de dératisation/désinsectisation auprès de votre organisme certificateur.

S'APPROVISIONNER EN MATIÈRES PREMIÈRES BIO

Si vous recherchez des producteurs de matières premières bio, vous pouvez obtenir des informations auprès de vos groupements d'agriculteurs bio départemental ou régional (voir les contacts régionaux sur la chemise).

FICHE 9



VENDRE À LA RESTAURATION COLLECTIVE, QUELLES OBLIGATIONS SANITAIRES ?

Pour vendre vos produits à la restauration collective, vous devez respecter différentes règles sanitaires, depuis la production en passant par la transformation, le transport et l'étiquetage. De plus, votre atelier doit avoir le statut sanitaire requis.

La restauration collective quésaco ?

La restauration collective est une « activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat » (définition de la DGAL).

AVANT DE VOUS LANCER...

- Renseignez-vous sur le type de cuisine(s) (centrale, sur place) avec laquelle/lesquelles vous souhaitez travailler. Cela déterminera quel statut (agrément, dérogation, déclaration) votre atelier devra avoir ou obtenir si l'atelier est déjà existant.
- Contactez votre DD(CS)PP : Direction Départementale (de la Cohésion Sociale) et de la Protection des Populations, qui vous apportera toutes les précisions réglementaires en termes de transformation et d'approvisionnement de la restauration collective
- Analyser les avantages et les inconvénients de ce mode de commercialisation pour votre exploitation (obligations sanitaires et réglementaires, calibrage et conditionnement des produits, saisonnalité de l'approvisionnement, transport et livraison, prix de vente, relations partenariales, contrats commerciaux, etc.)
- Si des doutes subsistent, faites-vous accompagner par le réseau FRAB Nouvelle-Aquitaine.

Il existe trois types d'établissements de restauration collective selon leurs modalités de fonctionnement :



TOUT EST FABRIQUÉ SUR LE LIEU DE CONSOMMATION DU REPAS

On parle de **cuisines sur place**. Ce sont des établissements qui fabriquent des repas consommés exclusivement sur place. La structure où est consommé le repas possède sa propre cuisine, les matières premières sont directement travaillées sur place par des cuisiniers.

LA MAJORITÉ DES REPAS EST FABRIQUÉ AILLEURS QUE SUR LE LIEU DE CONSOMMATION



On parle de **cuisines centrales**. Elles préparent des repas pour d'autres établissements, au moins pour partie de leur activité.

UNE PARTIE DES REPAS EST FABRIQUÉ SUR LE LIEU DE CONSOMMATION DU REPAS



On parle de **restaurants satellites**. Ce sont des établissements ou locaux aménagés desservis par une cuisine centrale. Les restaurants satellites peuvent fabriquer certaines fractions de repas sur place.

AVANT DE VOUS LANCER, SACHEZ QUE :



- Une cuisine centrale est un établissement agréé et ne peut se fournir qu'auprès d'un autre établissement agréé.
- Un établissement dérogatoire à l'agrément ou bien non agréé (déclaré), comme une cuisine sur place, peut se fournir auprès d'établissements dérogatoires à l'agrément.

Quel statut sanitaire pour vendre à la restauration collective ?

FROMAGERIE ATELIER DE DÉCOUPE OU TRANSFORMATION VIANDE (OU POISSON)



CUISINE SUR
PLACE

CUISINE EN
DÉROGATION

CUISINE
CENTRALE
(AGRÉÉE)

- ATELIER NON AGRÉÉ
(déclaration-remise directe au consommateur final)
- ATELIER AVEC DOAS
(Dérogation à l'Obligation d'Agrément Sanitaire)
- ATELIER AGRÉÉ CE

NON

NON

NON

OUI

NON

NON

OUI

OUI

OUI

ABATTOIR VOLAILLES



- ABATTOIR NON AGRÉÉ
(tuerie)

- ABATTOIR AGRÉÉ

OUI
si à moins de 80 km et
repas consommés sur
place

NON

NON

OUI dans tous les cas

OEUFS

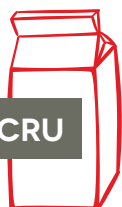


- ÉLEVAGE DÉCLARÉ
- ÉLEVAGE SOUMIS À AGRÉMENT AVEC CENTRE
D'EMBALLAGE AGRÉE

NON dans tous les cas

OUI dans tous les cas

LAIT CRU



AUTORISATION POUR LA
PRODUCTION ET LA MISE
EN MARCHÉ DE LAIT
CRU REMIS EN L'ÉTAT AU
CONSOMMATEUR FINAL

OUI dans tous les cas

PRODUITS VÉGÉTAUX OU D'ORIGINE VÉGÉTALE

DÉCLARATION



OUI dans tous les cas

**PRODUIT BIO**

Un produit bio doit comporter **au moins 95% de ses ingrédients** d'origine agricole (hors eau, sel et additifs) d'origine **biologique**.

Les **5% restants** doivent figurer dans la liste des ingrédients **non bio autorisés dans le règlement** car non disponibles en bio (annexe IX du règlement (CE) N° 889/2008).

Une réglementation spécifique pour les produits de la pêche et de la chasse existe. Les règles d'affichage sont alors particulières.



Peut-on transformer des produits bio dans un atelier conventionnel (mixité) ?

Oui si :

- Le stockage des matières premières, intermédiaires et finies bio est séparé.
- Les activités de transformation sont séparées dans l'espace et/ou dans le temps.
- L'atelier est nettoyé avec des en conformité avec la réglementation.



➞ **PLUS DE DÉTAIL, VOIR FICHE 8**

Quelles exigences spécifiques concernant l'étiquetage ?



- La **référence** au mode de production biologique est **obligatoire**. L'**organisme certificateur** doit être mentionné sous la forme de son **numéro d'agrément** (FR-BIO-XX pour la France).
- Le **logo bio européen** (Eurofeuille) est systématiquement accompagné de la mention de l'**origine des ingrédients**. La marque AB (logo français) est d'utilisation facultative.

➞ **PLUS DE DÉTAIL, VOIR LA FICHE 7**  **LE GUIDE D'ÉTIQUETAGE DE L'INAO, WWW.INAO.GOUV.FR**

Puis-je utiliser toutes les technologies pour transformer mes aliments ?

Non. Les traitements **ionisants** et l'**osmose inverse** sont interdits.

Puis-je utiliser des additifs et auxiliaires technologiques ?

Oui mais ils doivent être inscrits sur l'**annexe VIII** du règlement (CE) N° 889/2008.

Quels arômes pour des produits bio ?

Les arômes doivent être naturels.

➞ **PLUS DE DÉTAIL, VOIR FICHE 1**

Quels sont les textes réglementaires en matière d'hygiène ?

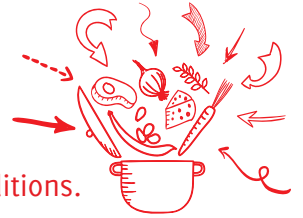


Les **produits transformés bio** répondent aux exigences générales de la **réglementation européenne** (règlements (CE) N° 178/2002, (CE) N° 852/2004, (CE) N° 853/2004).

Une **réglementation spécifique** à la production, la transformation et l'étiquetage bio est décrite dans le règlement (CE) N° 834/2007 ainsi que dans son décret d'application (CE) N° 889/2008.

➡ **PLUS DE DÉTAIL, VOIR LA FICHE 6**

Peut-on commercialiser des produits transformés à la ferme en restauration collective ?



Vous pouvez vendre vos produits en restauration collective (cantines...) **sous certaines conditions**.

➡ **PLUS DE DÉTAIL, VOIR LA FICHE 9**



Comment sont imposés mes revenus issus de la transformation à la ferme ?

- Si vous êtes soumis au **régime réel d'imposition**, les recettes de la vente de produits transformés à la ferme seront imposées aux bénéfices agricoles.
- Si vous avez opté pour le **régime des micro-exploitations** (régime «micro-BA»), elles seront imposées au micro-BIC.

Qui est responsable de la demande d'agrément dans un atelier de transformation collectif ?

Tout d'abord, le groupe de producteurs créant l'ATC doit désigner une personne responsable de l'atelier. En ce qui concerne la demande d'agrément sanitaire, un ATC peut avoir un agrément collectif. Mais il peut également comporter des activités agréées et non agréées ou dérogeantes à l'obligation d'agrément individuelles et ne pas avoir d'agrément collectif.



➡ **PLUS DE DÉTAIL, DGAL/SDSSA/2019-38 - [HTTPS://INFO.AGRICULTURE.GOUV.FR/GEDEI/SITE/BO-AGRI/INSTRUCTION-2019-38/TÉLÉCHARGEMENT](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2019-38/tel%C3%A9chargement) ➡ VOIR LA FICHE 3**

Agrément bio



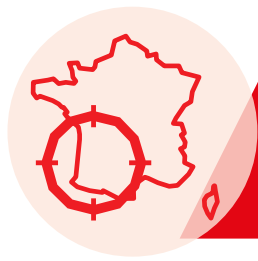
QUELLES SONT LES ÉTAPES DE L'AGRÈMENT EN BIO ?

- Notifier son activité sur le site de l'Agence Bio (<https://notification.agencebio.org/>).
- Faire une demande de certification auprès d'un organisme de certification (OC) reconnu par l'Agence Bio.
- L'OC rédige un contrat et procède à des audits d'évaluation puis de contrôle.
- L'OC délivre la certification et vous fournit les documents vous permettant de commercialiser les produits certifiés «Agriculture biologique».

QUEL COÛT POUR UN AGRÈMENT BIO ?

La notification à l'Agence Bio est gratuite en revanche, la certification par l'organisme certificateur (OC) est payante et d'un coût variable en fonction des OC, du nombre et du type de produits transformés.

➡ **PLUS DE DÉTAIL, VOIR LA FICHE 5 ➡ LE CONTACT DES ORGANISMES CERTIFICATEURS SUR LA CHEMISE**



LE RÉSEAU BIO DU LOCAL AU NATIONAL



Les **GAB** (Groupements d'Agriculture Bio) sont les structures départementales du réseau bio, portes d'entrée pour les agriculteurs. Par leur encrage territorial, ils sont au plus près des besoins des agriculteurs. Ils agissent aussi au quotidien auprès des acteurs locaux (coopératives, organismes agricoles, entreprises, collectivités, associations...) pour assurer le développement équilibré de la filière bio sur le territoire et proposer à tous une alimentation saine, locale et respectueuse de l'environnement.



Les **FRAB** (Fédérations Régionales d'Agriculture Biologique) font la liaison entre le départemental et le national. Les FRAB assurent donc le rôle de coordination des actions sur le terrain. Elles portent aussi la voix des producteurs biologiques auprès des institutions et travaillent avec les partenaires agricoles au développement de la filière bio.



La **FNAB** (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique), organisme professionnel à vocation syndicale, a essentiellement pour objet l'organisation, la représentation et la défense au plan national et international de la profession.



FNAB

www.fnab.org

www.produire-bio.fr

CONTACTS RÉGIONAUX



FRAB AuRA

T. 04 75 61 19 35 • www.auvergnerhonealpes.bio



BIO BOURGOGNE

T. 03 86 72 92 20 • www.biobourgogne.fr

GRAB ET INTERBIO FRANCHE-COMTÉ

T. 03 81 66 28 28 • www.interbio-franche-comte.com



FRAB BRETAGNE

T. 02 99 77 32 34 • www.agrobio-bretagne.org



BIO CENTRE

T. 02 38 71 90 52 • www.bio-centre.org



INTER BIO CORSE

T. 04 95 38 85 36 • www.interbiocorse.org



CGA DE LORRAINE

T. 03 83 98 49 20 • www.bioenlorraine.org

FRAB CHAMPAGNE-ARDENNE

T. 03 26 6496 81 • www.biochampagneardenne.org

OPABA

T. 03 89 24 45 35 • www.opaba.org



GAB ÎLE DE FRANCE

T. 01 84 83 01 80 • www.bioiledefrance.fr



BIO DES HAUTS-DE-FRANCE

- SITE DE PHALEMPIN

T. 03 20 32 25 35 • www.gabnor.org

- SITE D'AMIENS

T. 03 22 22 58 30 • www.bio-picardie.com



ASSOCIATION BIO NORMANDIE

T. 02 32 09 01 60 • www.bio-normandie.org



FRAB NOUVELLE-AQUITAINE

T. 05 56 81 37 70 • www.bio-nouvelle-aquitaine.com



BIO OCCITANIE

T. 06 86 31 15 52 • www.bio-occitanie.org



CAB PAYS DE LA LOIRE

T. 02 41 18 61 40 • www.biopaysdelaloire.fr



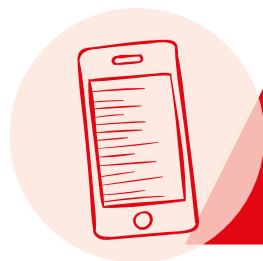
BIO DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

T. 04 90 84 03 34 • www.bio-provence.org



GRAB MARTINIQUE

www.grabmartinique.com



LES CONTACTS UTILES



Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

<https://agriculture.gouv.fr/>



INAO

www.inao.gouv.fr

- Pour retrouver les coordonnées de votre Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt : <https://agriculture.gouv.fr/les-directions-regionales-du-ministere-draaf>



Agence bio

www.agencebio.org

- Pour retrouver les coordonnées de votre Direction Départementales de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP) : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/coordonnees-des-DDPP-et-DDCSPP>

Organsimes certificateurs



www.ecocert.fr
contact@ecocert.com
Tél. : 05 62 07 34 24



www.certipaqbio.com
bio@certipaq.com
Tél. : 02 51 05 41 32



www.qualite-france.com
bio@fr.bureauveritas.com
Tél. : 01 41 97 00 74



www.certisud.fr
certisud@wanadoo.fr
Tél. : 05 59 02 35 52



www.certis.com.fr
certis@certis.com.fr
Tél. : 02 99 60 82 82



www.certification-bio.fr
certification@alpes-controles.fr
Tél. : 04 50 64 99 56



www.qualisud.fr
bio@qualisud.fr
Tél. : 05 58 06 15 21



www.biotek-agriculture.fr
certification@biotek-agriculture.fr
Tél. : 03 25 41 64 96



www.eurofins.fr/certification
certification@eurofins.com
Tél. : 01 69 10 88 91