



# ÉVOLUTIONS GUIDE DE LECTURE 2022

Modifications/précisions apportées au Guide de lecture suite au CNAB du 11 février 2022.

<b>PRODUCTION VÉGÉTALE</b>	<p>Les substances suivantes, ayant un effet de « barrière physique », sont utilisables :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- argiles : illite, montmorillonite, bentonite, argile verte du Velay (sauf si des allégations font référence à un pathogène clairement identifié ou à un mode d'action susceptible d'affecter la biologie des organismes)</li> <li>- glues d'origine naturelle</li> <li>- mastics d'origine naturelle</li> <li>- chabasite d'origine naturelle</li> <li>- cire d'abeille</li> </ul> <p>Ces substances ne sont pas utilisables sur produits récoltés. La paraffine non hormonée est utilisable pour la production de plants et boutures.</p>
<b>PRODUCTION VÉGÉTALE</b>	<p>Les algues échouées sur les plages, collectées puis triées pour éliminer les déchets inertes (plastique, verre, cordes, canettes...), peuvent être utilisées comme fertilisants.</p>
<b>HERBIVORES</b>	<p>La pose d'anneau au nez des taureaux est acceptée uniquement pour des raisons de sécurité des éleveurs. La douleur doit être prise en charge par une anesthésie/analgésie suffisante.</p>
<b>PORCINS</b>	<p>Le recours à l'anesthésie et/ou l'analgésie est obligatoire pour la castration des porcelets. L'utilisation d'hormones, comme l'adrénaline, à des fins anesthésiques /analgésiques, n'est pas contraire aux principes de l'AB.</p>
<b>PORCINS</b>	<p>Les matières premières riches en protéines, non biologiques, utilisables dans la limite des 5 % pour les porcins sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- concentrés protéiques</li> <li>- gluten de maïs</li> <li>- protéines de pomme de terre</li> <li>- insectes vivants</li> </ul> <p>Les levures ne sont pas prises en compte dans le calcul des 5 %.</p>
<b>VOLAILLES</b>	<p>Les poules pondeuses doivent avoir accès au parcours :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- au plus tard à 25 semaines (175 jours)</li> <li>- au plus tard à 11 heures le matin et jusqu'au crépuscule</li> </ul>
<b>APICULTURE</b>	<p>Les essaims nus non biologiques, achetés, sont comptabilisés dans les 20 % de renouvellement avec du cheptel conventionnel. Les essaims nus non biologiques, récupérés à proximité immédiate des ruchers biologiques, ne sont pas comptabilisés dans les 20 % de renouvellement avec du cheptel conventionnel. Le taux de 20 % s'applique sur les effectifs déclarés annuellement à la DGAL.</p>
<b>APICULTURE</b>	<p>L'apiculteur doit tracer l'emplacement de ses ruchers dans le temps et les floraisons présentes, ainsi que les opérations d'extraction. Les miellées doivent provenir essentiellement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de cultures conduites selon les règles de l'agriculture biologique</li> <li>- de flore spontanée</li> <li>- de cultures traitées au moyen de méthodes ayant une faible incidence sur l'environnement (exemples : prairies permanentes ou temporaires, zones humides, forêts, engrais verts, jachères à flore faunistiques et floristiques, trèfles, luzerne fourrages...).</li> </ul> <p>Le terme « essentiellement » signifie que 50 % ou plus des zones de butinage doivent être conformes au règlement. Ce terme doit être examiné au regard des cultures mellifères et pollinifères en floraison dans l'aire de butinage au moment où les ruches sont présentes. Autrement dit, si des cultures non conformes sont présentes dans l'aire de butinage, elles doivent l'être dans des proportions inférieures à 50 % ou ne pas être en floraison quand les ruches sont présentes. En cas de doute sur les plantes butinées ou la part de plantes conformes, l'organisme de contrôle procède à l'analyse du miel (analyse pollinique, organoleptique) ou des cires. La conformité des produits de la ruche s'évalue en fonction du produit à la récolte et non pas après mélange entre produits issus d'emplacements conformes et non conformes.</p>

<b>TRANSFORMATION DENRÉES ALIMENTAIRES</b>	<p>L'utilisation de micro-organismes, et notamment de probiotiques, est seulement autorisée dans le cas où cette utilisation est nécessaire à la transformation de la denrée alimentaire concernée.</p> <p>Règles applicables au pied de cuve dans une brasserie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si le substrat agricole représente moins de 50 % du pied de cuve, celui-ci peut être considéré comme une préparation de microorganismes et est donc utilisable</li> <li>- si le pied de cuve représente plus de 5 % de l'ensemble des ingrédients (eau comprise), ce qui va au-delà de l'utilisation normale dans la préparation de bière, les ingrédients d'origine agricole qui composent le pied de cuve doivent être AB.</li> </ul>
<b>TRANSFORMATION DENRÉES ALIMENTAIRES</b>	<p>Pour la fabrication des huiles essentielles par entraînement vapeur, dans le cas d'utilisation d'eau de réseaux privés, l'opérateur doit fournir, au moins une fois par an, une analyse de potabilité faite par un laboratoire agréé par l'ANSES. Cette analyse doit être conforme aux règles de potabilité à l'exception des critères de conductivité, couleur, turbidité et minéraux (eau brute), pH et titre hydrotimétrique (condensat d'eau).</p>
<b>TRANSFORMATION HUILES ESSENTIELLES</b>	<p>Cas des huiles essentielles non alimentaires :</p> <p>Pour la préparation des huiles essentielles, les principes et règles applicables sont ceux applicables à la production de denrées alimentaires transformées.</p> <p>Seuls les produits composés à 100 % huiles essentielles peuvent être certifiés AB.</p>



Union Européenne



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**

*La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire*

Source Newsletter bio Chambre Régionale d'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine mars 2022

CONTACT Pôle Futurs Bio  
futursbio@bionouvelleaquitaine.com



• **BIO NOUVELLE-AQUITAINE** •  
Fédération Régionale d'Agriculture Biologique