DETAILLANTS ET TERMINAUX DE CUISSON BIO
FICHE TECHNIQUE

1- Réglementation en vigueur

Une règlementation européenne :

- Règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques ;
- Des règlements secondaires (actes délégués et actes d'exécution), sont pris sur le fondement du règlement 2018/848 et qui doivent également être respectés.

Afin d'accompagner les opérateurs, les structures professionnelles et les organismes certificateurs dans l'application de la règlementation, l'INAO a publié un guide de lecture, des notes de lectures et des outils pratiques disponibles à ce lien : https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Agriculture-biologique

2- Champ d'application

- **Un détaillant** est un magasin fixe ou ambulant qui revend au consommateur final des produits en vrac et/ou préemballés et/ou des produits préparés au magasin (découpe et/ou préparation d'UVCM).
- **Un terminal de cuisson** est un opérateur qui effectue la cuisson de produits de boulangerie/pâtisserie crus ou précuits préparés sur un autre site. Il s'agit du lieu de cuisson de pains biologiques en pâtons crus ou précuits, sans aucun mélange ou ajout de matière première.

Dispositions particulières en matière de contrôle :

- Les opérateurs qui revendent uniquement des produits préemballés bio directement au consommateur final sur le lieu de vente sont dispensés de contrôle par un organisme certificateur
- De même, les opérateurs qui revendent des produits bio non préemballés directement au consommateur final et dont le montant du chiffre d'affaires des produits bio vendus en vrac est inférieur à 20 000 € HT sont également dispensés de contrôle • Les sites de vente par correspondance de produits bio, et tous les cas où la vente n'est pas effectuée en présence de l'opérateur ou son personnel de vente et du consommateur, ne peuvent pas bénéficier de cette exemption.
- La dispense de contrôle ne s'applique pas s'il y a préparation de produits bio (cuisson pain, boucherie...) en plus de la distribution de produits bio en vrac.

3- Exigences concernant la réception et le stockage

- Détenir les certificats de tous les fournisseurs de produits biologiques ;
- Contrôler les produits biologiques à réception : présence des mentions spécifiques bio sur les étiquettes et bons de livraison ;
- Vérifier la bonne fermeture des emballages et maintenir les emballages fermés jusqu'à utilisation (si produits conditionnés) ;
- Le stockage des matières premières et des produits finis doit être effectué de façon à ce que les produits bio soient identifiés et nettement séparés des autres produits.
- Tout mettre en œuvre pour éviter les risques de mélanges entre les produits bio et non bio, et les risques de contamination des produits bio par des substances chimiques interdites en bio

© Copyright mai 2025_ Bureau Veritas Certification

Contact BIO
Agriculteurs (Nord et Grand-Ouest) / Boulangers et Détaillants : 02 99 23 30 84
Agriculteurs (Sud-Ouest et Est) : 04 75 61 13 01

Pour plus d'information
https://www.bureauveritas.fr/bio
producteurbio@bureauveritas.com
transformateurbio@bureauveritas.com

4- Exigences concernant la préparation et la mise en vente des produits bio

La préparation d'Unités de Vente Consommateur (UVCM) doit être effectuée avec certaines précautions :

- Utiliser un matériel spécifique et identifié (couteaux…) et à défaut mettre en place des consignes de nettoyage du matériel avant utilisation au bio ;
- Nettoyer l'installation de préparation avant le bio ;
- Préparer les produits bio et non bio de manière séparée dans le temps et/ou dans l'espace ; enregistrer les opérations de fabrication (date, heure, volumes transformés et obtenus, n° de lot) ;
- Prendre toutes les mesures de précaution nécessaires pour éviter le mélange entre les produits bio et non bio, et se prémunir des contaminations des produits bio par des substances interdites (pesticides, OGM, ...) ;
- Enregistrer les entrées, les fabrications (en cas de découpe de viande, fromage, conditionnement ….) et les ventes ;
- Pour la présentation à la vente : séparer physiquement les produits bio et non bio. Pour cela, des présentoirs spécifiques ou une étagère identifiée peuvent être utilisés.

5- Exigences concernat les terminaux de cuisson

- Cuisson en four à sole : balayer la sole avant enfournement et regrouper les pains bio sur un étage ;
- Cuisson en four rotatif : regrouper les pains biologiques sur un étage, en hauteur afin d'éviter une contamination par les produits ;
- Fariner avec de la farine biologique ;
- En cas de tranchage du pain, nettoyer la trancheuse au préalable (en utilisant une balayette) et procéder par séries complètes dans la mesure du possible ;
- Enregistrer la comptabilité matières des pains biologiques : entrées et sorties (copie des factures de pains crus ou précuits, inventaires des pains précuits surgelés à chaque fin de mois, les nombres de pains biologiques cuits chaque jour, ou les ventes et les pertes), les stocks et vérifier la cohérence des flux. Dans certains réseaux de distribution, un système de vérification via la sacherie peut faire office de tenue d'une comptabilité matière à condition d'avoir recours à un fournisseur qui livre les pains avec les sacheries et que les sacheries soient en nombre équivalent au nombre de pains

6- Etiquetage

Vos projets d'étiquettes qui seront apposés sur les produits biologiques doivent être déclarés à Bureau Veritas Certification pour enregistrement avant impression (voir notre fiche explicative étiquetage bio). Les projets d'étiquettes sont à déposer directement sur votre espace client dédié : https://espacecertification.bureauveritas.fr/

Les Bons de livraisons et les factures des produits bio vendus doivent mentionner les termes bio, biologique ou agriculture biologique et le code et/ou le nom de votre organisme certificateur (FR-BIO-10 pour Bureau Veritas Certification).

Uniquement pour l'étiquetage des pains dans les terminaux de cuisson : il est admis que l'emballage des pains puisse comporter la seule référence à l'OC du fabricant de pâtons, à condition que le certificat BIO du terminal de cuisson pour les produits concernés, soit affiché dans le magasin et que les pains Bio soient clairement séparés et identifiés comme tels.

© Copyright mai 2025_ Bureau Veritas Certification

Contact BIO
Agriculteurs (Nord et Grand-Ouest) / Boulangers et Détaillants : 02 99 23 30 84
Agriculteurs (Sud-Ouest et Est) : 04 75 61 13 01

Pour plus d'information
https://www.bureauveritas.fr/bio
producteurbio@bureauveritas.com
transformateurbio@bureauveritas.com