BOULANGERIE - PATISSERIE
FICHE TECHNIQUE

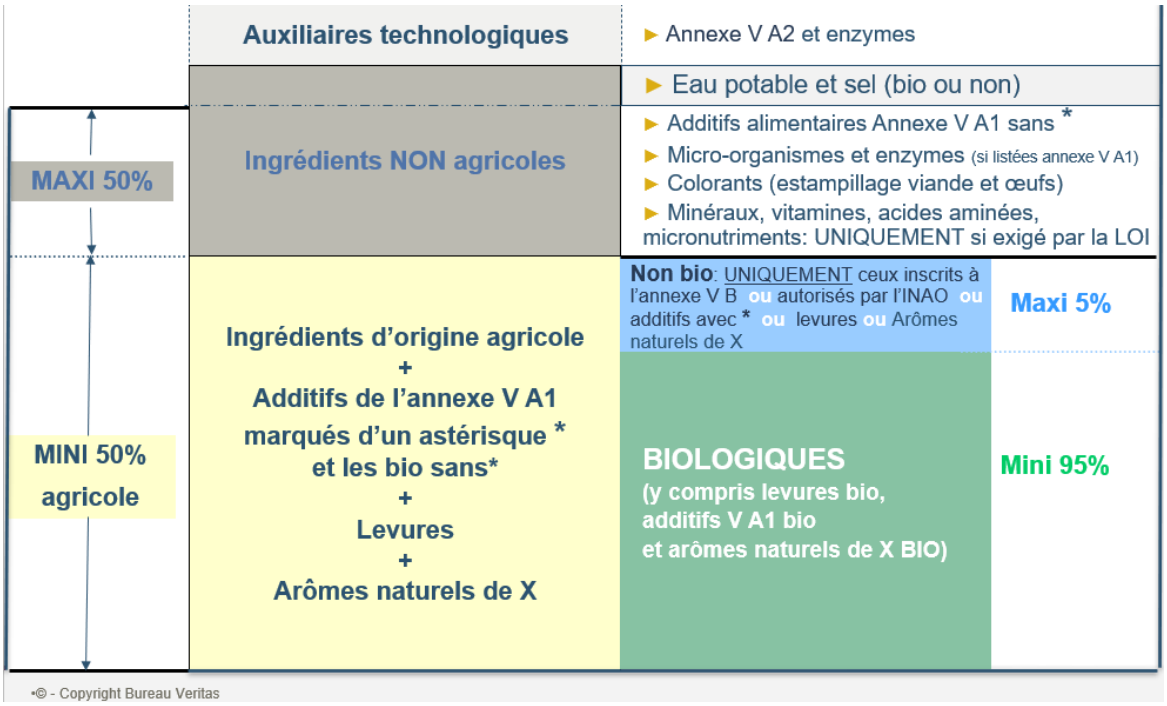
1- Réglementation en vigueur

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- Règle de composition d'un produit transformé



Calcul du pourcentage d'ingrédients BIO dans une recette =

$$\frac{\text{Somme des ingrédients d'origine agricole BIO}}{\text{Somme de tous les ingrédients considérés comme agricole (bio et non bio)}} \times 100$$

© 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

Ingrédients agricoles non bio qui peuvent autorisés par l'INAO (uniquement si non disponible en bio) :
Vous devez faire votre demande par **saisine par voie électronique sur le site dédié de l'INAO** :
https://sve.derogationbio.inao.gouv.fr

⇨ Dérogation **valable 6 mois, renouvelable 2 fois maximum**
⇨ L'autorisation de l'ingrédient non bio s'applique à tous les opérateurs en France (art 25 1), dont la liste actualisée est disponible ici : https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/DerogBio-ListeIngredientsAutorises25.xlsx

Les principales matières premières en panification :

La farine ou tout autre ingrédient d'origine agricole	Tous les ingrédients agricoles doivent être issus de l'agriculture biologique (hormis ceux autorisés dans la limite des 5% mentionnés ci-dessus). Détenir les certificats de tous vos fournisseurs de produits biologiques. La mention bio doit apparaitre sur les sacs, les factures et les bons de livraisons des ingrédients bio
La levure	La levure fraîche de boulangerie est autorisée. Levure bio : Détenir le Certificat BIO du fournisseur Levure non bio : détenir une attestation NON OGM du fournisseur La levure est considérée comme ingrédient d'origine agricole pour le calcul du % des ingrédients bio dans la recette.
Le levain	Le levain doit être réalisé sans adjonction de levure (ou dans la limite de ce qui est autorisé par la réglementation), à partir de farine biologique et d'éventuels autres ingrédients agricoles bio. Dans chacun des cas le certificat de garantie biologique du fournisseur des ingrédients bio est demandé.
Le sel	Par respect des principes de l'agriculture biologique, l'emploi de sel sans additif est privilégié. En cas de nécessité avérée et justifiée auprès de l'organisme certificateur, le sel peut néanmoins contenir des additifs non listés à l'annexe V A du RUE 2021/1165, à condition que ces additifs n'aient plus de rôle technologique dans la denrée transformée. Par exemple, pour des raisons de granulométrie, le besoin d'un sel de calibre strictement inférieur à 200 microns peut justifier le recours aux antiagglomérants (ex: E535) → dans ce cas, il faut fournir la fiche technique indiquant la granulométrie du sel
L'eau	Les critères de qualité sont ceux de l'eau destinée à la consommation humaine. Le boulanger est tenu de fournir une analyse annuelle pour l'eau de réseau (voir https://solidarites-sante.gouv.fr/sante-et-environnement/eaux/eau) ou réaliser une analyse annuelle minimum pour l'eau de forage attestant de la potabilité de celle-ci.

© 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

3- Exigences concernant la fabrication

- Séparation et identification des zones de stockage des produits bio par rapport aux produits non bio,
- Fabrications des produits bio et non bio distinctes dans le temps ou dans l'espace,
- Prendre toutes les mesures de précaution nécessaires pour éviter le mélange entre produits bio et non bio, et se prémunir des contaminations des produits bio par des substances interdites (pesticides, OGM...),
- Nettoyage et ou purge appropriée et/ou rinçage des circuits et du matériel de fabrication avant transformation des produits bio
- Exemples :
  - gratter les pétrins avant pétrissage,
  - ne pas utiliser de balancelle si mixité bio / non bio,
  - pour le façonnage manuel, nettoyer table et balance,
- Identifier, différencier les bacs à levain, les chariots (de pousse, de cuisson, de refroidissement) spécifiques au Bio,
- Pour une cuisson en four à sole : balayer la sole avant enfournement, et regrouper les pains bio sur un étage,
- Pour une cuisson en four rotatif : regrouper les pains biologiques sur un étage, en hauteur afin d'éviter les contaminations,
- Fariner et fleurer avec de la farine biologique,
- En cas de tranchage du pain, nettoyer la trancheuse au préalable (en utilisant une balayette par exemple) et procéder par série complète dans la mesure du possible,
- Avoir un emplacement de vente réservé aux pains biologiques et identifié.

4- Comptabilité matière et traçabilité

- Enregistrement de la comptabilité matières (entrées et sorties) et des stocks, vérification de la cohérence des flux :
  - nature et quantités des produits livrés à l'unité et, le cas échéant, des matières achetées et l'utilisation de ces matières, ainsi que, le cas échéant, la composition des produits (recettes);
  - nature et la quantité des produits entreposés dans les locaux (inventaires réguliers des stocks)
  - nature et les quantités des produits vendus
  - toute perte, déchets, dons …
  - produits bio non valorisés en bio (ex : farine utilisée pour le farinage de produits non bio, graines bio utilisées dans des recettes de pains non bio…)

- Conserver tous les éléments de traçabilité des produits bio achetés, fabriqués et vendus
  - Certificats fournisseurs
  - BL et factures d'achats
  - N° de lot des produits achetés, fabriqués et vendus
  - Enregistrement des fabrications
  - Identification permanente des produits bio dans l'établissement…

5- Produits de nettoyage et de désinfection

Dans l'attente d'une liste de substances autorisées par la règlementation bio, tous les produits de nettoyage et désinfection autorisés en règlementation générale sont utilisables en bio.

6- Stockage

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, afin de se prémunir de tout risque de contamination par des substances interdites en bio, et de mélanges entre les produits bio et non bio.

7- Transport & Livraison

Le transport doit être réalisé dans des emballages, conteneurs ou véhicules appropriés, fermés de manière à ce que toute substitution du produit soit impossible et munis d'un étiquetage. Lors du transport vrac, des mesures doivent être prises pour éviter le mélange ou les contaminations croisées entre les produits bio et non bio. Ces garanties peuvent être apportées par des certificats de lavage, précisées dans les contrats avec les transporteurs.

8- Mesures à prendre en cas de soupçon de manquement

Lorsque vous soupçonnez qu'un produit biologique que vous achetez ou que vous avez fabriqué n'est pas conforme à la règlementation bio, vous devez isoler le lot, ne pas le vendre en bio et prendre les mesures pour dissiper ce doute.

Si vous parvenez à dissiper le doute et que le produit est conforme, vous pouvez le vendre en bio.
Si vous ne parvenez pas à dissiper le doute, ou qu'il est confirmé, vous devez nous en informer immédiatement à l'adresse : analyseagro@bureauveritas.com et nous vous informerons des suites à donner.
Situations possibles :

© Copyright mai 2025_Bureau Veritas Certification

- Absence de certificat d'un fournisseur
- Absence de mentions bio sur les produits (étiquette, BL, Facture…) que vous avez achetés en bio
- Mélange d'ingrédients bio et non bio dans votre entreprise
- Erreur dans l'élaboration d'une recette
- Perte de traçabilité des produits bio
- Résultat d'analyse révélant la présence de produits interdits en bio (pesticides, OGM, …) …

L'INAO a publié une note d'information à l'attention des opérateurs certifiés en AB sur les mesures à prendre en cas de soupçon de manquement : Note d'information à l'attention des opérateurs en AB (soupçon de manquement)

9- 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).

© 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