



COMMENT S'ENGAGER DANS LA PRODUCTION DE PAIN BIO ?

Pour devenir boulanger bio, quelques règles :

- Respecter la réglementation européenne relative à l'agriculture biologique (règlement CEE n°2092/91)
- Soumettre son activité au contrôle d'un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics (6 O.C. en France)
- Se notifier chaque année auprès de l'Agence Bio

L'approvisionnement

Principal ingrédient concerné : la farine

- Si votre fournisseur habituel ne propose pas de farine bio, vous pouvez :
 - consulter l'annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique (<http://annuaire.agencebio.org>)
 - contacter l'organisme de développement de votre région
 - contacter le Syndicat National des Transformateurs de Produits Naturels et de Culture Biologique (SYNABIO)

L'approvisionnement

Ingrédients secondaires

- Au moins 95% des ingrédients (hors eau, sel et additifs) d'un produit vendu comme biologique doivent être bio
- Les 5% restants : ingrédients non bio car non disponibles

L'approvisionnement

Ingrédients secondaires

- Eau potable et sel habituellement employés sont utilisables
- Le levain naturel à base de farine biologique est souvent préféré à la levure de boulangerie
- Les arômes doivent être naturels

L'approvisionnement

Ingrédients secondaires

- Seuls certains additifs et auxiliaires habituellement utilisés dans la boulangerie, sont autorisés (ex : acide ascorbique)
- Les OGM et dérivés d'OGM, ainsi que les traitements ionisants, sont strictement interdits, de même que l'emploi d'un même ingrédient en bio et en non bio

Garanties à exiger

Pour chaque ingrédient d'origine agricole, il faudra demander au fournisseur :

- un certificat de garantie de production biologique en cours de validité
- la mention « agriculture biologique » sur facture pour chaque livraison

Les autres engagements de production

concernant le stockage et la fabrication

- Aucun atelier dédié au bio n'est demandé, mais des garanties de non mélange entre matières premières et produits finis bio et non bio sont exigées
- L'objectif est d'éviter toute confusion pour le personnel et pour les consommateurs et d'éviter toute pollution ou contamination

Garanties de non mélange

- un stockage des matières premières bio et des produits finis dans un endroit bien identifié (pancarte bio, présentoir ou étagère spécifique...),
- une forme de pains bio différente des non bio, ou bien une pastille (ex : pain azyne avec logo bio) sur les pains bio,
- une fabrication et une cuisson par séries complètes bio, séparées physiquement ou dans le temps des opérations avec des produits conventionnels,

Garanties de non mélange (suite)

- une gestion rigoureuse des sachets spécifiques aux pains bio ainsi que des publicités se rapportant aux produits bio proposés,
- une comptabilité qui distingue bien les achats, ventes et stocks de produits bio et non bio.

Engagements concernant le nettoyage

- Un nettoyage approprié des circuits et du matériel de fabrication doit être effectué avant toute fabrication de produits bio
- Les procédés mécaniques (brossage, aspirage...) et thermiques sont recommandés
- Si des traitements sont nécessaires : recourir aux produits les plus naturels