



Transformation: réglementation bio

Table des matières

1. Le bio, c'est quoi ?.....	4
1.1. Des valeurs et des principes fondamentaux.....	4
1.2. Une réglementation officielle	4
2. Les étapes pour commencer en bio	5
2.1. S'informer et se former sur les spécificités du bio	5
2.2. Faire certifier mon activité en bio.....	5
3. Règles pour la production de denrées alimentaires bio transformées	6
3.1. Le bio et les matières premières.....	6
3.2. Le bio et les procédés de transformation	16
3.3. Règles de traçabilité spécifiques au bio.....	17
3.4. Les règles d'étiquetage	18
4. Le contrôle	21
4.1. Préparer son contrôle	21
4.2. Comment calculer le coût de la certification	21
5. Quelques contacts utiles pour votre projet agricole	25
5.1. Conseils techniques, informations sur les filières et réglementation bio	25
5.2. Recherches en bio.....	26
5.3. Organismes de contrôle accrédités en Wallonie pour le bio.....	26
5.4. Administrations – réglementation bio-Primes bio-Pac-on-Web	26
5.5. Promotion du bio	27
5.6. Accompagnement, conseils et aide au démarrage de projets agricoles.....	27

Le présent document est un outil de vulgarisation le plus complet possible, il se base sur les textes officiels européens et wallons cités ci-dessous. L'intégralité des textes officiels sont téléchargeables sur les sites eur-lex.europa.eu et wallex.wallonie.be.

En cas de questions ou de doutes, n'hésitez pas à contacter Biowallonie (nos coordonnées sont reprises à la fin du livret).



1. Le bio, c'est quoi ?

1.1. Des valeurs et des principes fondamentaux

Le Bio tient compte de la durabilité, en incluant les aspects **social, écologique** et **économique dans ses valeurs fondatrices** :

- ❑ **Pour la santé** : l'agriculture biologique soutient et améliore la santé des sols, des plantes, des animaux, des hommes et de la planète, comme étant une et indivisible ;
- ❑ **Pour l'écologie** : l'agriculture biologique est basée sur les cycles et les systèmes écologiques vivants, elle s'accorde avec eux, les imite et les aide à se maintenir ;
- ❑ **Pour l'équité** : l'agriculture biologique se construit sur des relations qui assurent l'équité par rapport à l'environnement commun et aux opportunités de la vie ;
- ❑ **Par mesure de précaution** : l'agriculture biologique est conduite de manière prudente et responsable afin de protéger la santé et le bien-être des générations actuelles et futures ainsi que l'environnement.

1.2. Une réglementation officielle

Être certifié Bio, c'est fournir aux consommateurs des produits leur garantissant qu'à chaque étape de la filière (production, transport, transformation et vente) les opérateurs respectent les règles en vigueur relative à l'agriculture biologique.

Tout opérateur utilisant les termes "biologique", "écologique", "organique", leurs diminutifs, abréviations, et traductions faisant référence à la méthode de production biologique tant sur l'étiquetage, que sur la publicité ou les factures **de produits agricoles présents dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux** est tenu de respecter la réglementation bio officielle, de notifier son activité et de se faire contrôler par un des organismes de contrôle accrédités pour le bio en Wallonie.

Les textes légaux pour l'agriculture biologique

- ❑ La réglementation européenne
 - Le règlement CE/834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.
 - Le règlement CE/889/2008 et ses mises à jour reprenant les modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007.



Ils reprennent :

- Les principes de production, de préparation et d'importation.
- Les listes positives et donc restreintes des produits utilisables en bio (engrais et amendements, traitements phytosanitaires, additifs, ...).

Et ils définissent :

- Les pratiques par type d'élevage,
 - Les principes de contrôle, de certification, de sanction et d'étiquetage.
- ☐ Les textes complémentaires d'application en Wallonie
- L'Arrêté du Gouvernement wallon concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques. Il précise certaines normes des règlements européens.
 - Ce document tient également compte des notes officielles interprétatives rédigées par le Service Public de Wallonie – Agriculture, Ressources naturelles et Environnement - Direction de la Qualité et du Bien-être animal - Secteur production biologique.

2. Les étapes pour commencer en bio

2.1. S'informer et se former sur les spécificités du bio

Biowallonie vous propose :

- ☐ Des conseils personnalisés sur le passage au bio
- ☐ Un magazine wallon pour les professionnels du secteur bio : « Itinéraires bio » à télécharger gratuitement sur notre site internet
- ☐ Des outils et des rendez-vous pour trouver des fournisseurs et débouché(s) en bio
 - Rencontres B2B (Journées débouchés, Salon Horecatel, Salon BioXpo, ...)
 - Livret débouchés, téléchargeable sur notre site internet : www.biowallonie.com/accompagnement/débouchés
- ☐ Pour toutes autres questions sur le bio : contactez-nous.

2.2. Faire certifier mon activité en bio

- ☐ **Choisir un organisme de contrôle** pour le bio et signer un contrat
 - Il en existe 3 en Wallonie pour la transformation :
 - Certisys
 - Quality Partner
 - Tüv Nord Intégra



- ☐ **Notifier vos activités en bio** et faire valider votre projet de transformation de denrées alimentaires bio.

3. Règles pour la production de denrées alimentaires bio transformées

3.1. Le bio et les matières premières

- Un produit transformé biologique doit être fabriqué principalement d'ingrédients d'origine agricole.

$$\text{Le ratio d'ingrédients agricoles} = \frac{\text{Poids ingrédients agricoles}}{\text{Poids total des ingrédients}} \geq 51\%$$

Attention : L'eau et le sel ne sont pas pris en compte dans ce ratio.

- **Tous les ingrédients d'origine agricole** qui composent un produit transformé biologique doivent être **BIO**
- Dans certains cas particuliers, des **matières premières agricoles non bio** sont autorisées. Elles doivent constituer **moins de 5%** des ingrédients agricoles du produit fini **ET** doivent être reprises dans l'une des listes ci-dessous : (listes très restrictives)
 - **Denrées rares ou non dispo** en bio reprises à l'annexe IX (voir tableau 1)
 - Certains **additifs** dont le code est marqué d'un astérisque repris dans l'annexe VIII A (voir tableau 2)
 - Les **levures** non bio

Ces ingrédients NON bio ont été évaluées comme indisponibles en bio ou indispensables pour certain type de produits ou pour certaines applications particulières.

Les produits finis bio doivent donc toujours être composés de **minimum 95% d'ingrédients agricoles biologiques** :

$$\text{Le ratio d'ingrédients agricoles BIO} = \frac{\text{Poids ingrédients agricoles BIO}}{\text{Poids total des ingrédients agricoles}} \geq 95\%$$

- D'autres substances **non agricoles** (bio ou NON bio), peuvent être utilisées dans un produit préparé bio car il n'existe pas d'autres solutions autorisées et qu'il serait impossible, sans y recourir, de produire ou de conserver les denrées alimentaires ou de respecter des propriétés diététiques prévues en vertu de la législation communautaire Il s'agit :
 - Des **additifs** repris dans l'annexe VIII A (voir tableau 2)
 - Des **auxiliaires technologiques** repris dans l'annexe VIII B (voir tableau 3)

- Des **arômes naturels** définis comme tels par la réglementation transversale¹ (voir tableau 4)
 - Des préparations de **micro-organismes** et **enzymes** normalement utilisés dans la transformation des denrées alimentaires (ex. présure);
 - Des **minéraux** (y compris les oligo-éléments), **vitamines**, **acides aminés** et **micronutriments** sont utilisables dans des cas très particuliers.
 - **L'eau potable et les sels**
- Dans la même recette, un ingrédient ne peut pas être présent concomitamment en bio et NON bio (ni même en bio et en conversion). Par exemple : un pain bio ne peut pas contenir des levures bio et NON bio.

Les différentes catégories de substances ci-dessus sont détaillées ci-après.

Denrées rares ou non disponibles en bio

A noter, ces ingrédients font l'objet d'une autorisation provisoire par les états membres. Ils ont été jugés comme indisponibles en bio sur le marché. Attention cette liste va fortement diminuer au premier janvier 2021 lorsque le nouveau règlement sera d'application.

¹ Produits définis à l'article 1er, paragraphe 2, point b) i) et point c), de la directive 88/388/CEE du Conseil classés dans la catégorie des substances aromatisants naturelles ou des préparations aromatisants naturelles conformément à l'article 9, paragraphe 1, point d), et paragraphe 2, de ladite directive.

Tableau 1 : Annexe IX du règlement CE/889/2008 : Ingrédients non biologiques d'origine agricole autorisés dans les 5% non bio

<p>1. PRODUITS VÉGÉTAUX NON TRANSFORMÉS ET PRODUITS DÉRIVÉS DE CES DERNIERS PAR TRANSFORMATION</p> <p>1.1 Fruits, noix et graines comestibles :</p> <p>— gland <i>Quercus</i> spp. — noix de cola <i>Cola acuminata</i> — groseilles à maquereau <i>Ribes uva-crispa</i> — fruits de la passion <i>Passiflora edulis</i> — framboises (séchées) <i>Rubus idaeus</i> — groseilles rouges (séchées) <i>Ribes rubrum</i></p> <p>1.2 Épices et herbes comestibles : — poivre d'Amérique <i>Schinus molle</i> L. — graines de raifort <i>Armoracia rusticana</i> — petit galanga <i>Alpinia officinarum</i> — safran bâtard <i>Carthamus tinctorius</i> — cresson de fontaine <i>Nasturtium officinale</i></p> <p>1.3 Divers : Algues, y compris les algues marines, dont l'utilisation est autorisée dans la préparation de denrées alimentaires non biologiques</p> <p>2. PRODUITS VÉGÉTAUX</p> <p>2.1 Graisses et huiles, raffinées ou non raffinées, n'ayant pas été modifiées chimiquement, provenant de végétaux autres que les végétaux suivants:</p> <ul style="list-style-type: none">- cacaoyer <i>Theobroma cacao</i>- cocotier <i>Cocos nucifera</i>- olivier <i>Olea europaea</i>- tournesol <i>Helianthus annuus</i>- palme <i>Elaeis guineensis</i>- colza <i>Brassica napus, rapa</i>- carthame <i>Carthamus tinctorius</i>- sésame <i>Sesamum indicum</i>- soja <i>Glycine max</i> <p>2.2 Sucres, amidons et autres produits suivants, provenant de céréales et tubercules:</p> <ul style="list-style-type: none">- fructose- feuilles minces en pâte de riz- feuilles minces de pain azyne- amidon de riz ou de maïs cireux, n'ayant pas été modifié chimiquement <p>2.3 Divers:</p> <ul style="list-style-type: none">- protéine de pois <i>Pisum</i> spp.- rhum, obtenu exclusivement à partir de jus de canne à sucre- kirsch préparé à base de fruits et d'arômes visés autorisés en bio (tableau 3). <p>3. PRODUITS ANIMAUX</p> <p>Organismes aquatiques, ne provenant pas de l'aquaculture et autorisés dans la préparation de denrées alimentaires non biologiques</p> <ul style="list-style-type: none">- Gélatine- Lactosérum en poudre «herasuola»- Boyaux

Les additifs

Les additifs autorisés en bio sont tous repris dans la **liste positive de l'Annexe VIII A du règlement CE 889/2008**. Seuls 52 sont autorisés dans la réglementation bio. Le plus souvent ils sont limités à certains usages ou bien pour certains types de produits voir tableau 2.

Tableau 2: Annexe VIII du CE/889/2008 : Partie A — Additifs alimentaires, y compris les supports

Code	Dénomination	Préparation		Conditions particulières
		D'origine végétale	D'origine	
E 153	Charbon végétal médicinal		X	<ul style="list-style-type: none"> • Fromage de chèvre recouvert d'une fine couche de charbon de bois • Fromage "Morbier"
E 160b*	Annatto, bixine, norbixine		X	<ul style="list-style-type: none"> • Fromage "Red Leicester" • Fromage "Double Gloucester" • Cheddar • Fromage "Mimolette"
E 170	Carbonate de calcium	X	X	Ne peut pas être employé comme colorant et ne peut pas être employé pour enrichir des produits au moyen de calcium.
E220 Ou E224	Dioxyde de soufre Ou Métabisulfite de potassium	X	X (unique ment pour l'hydro mel)	<p>Dans les vins de fruits (*) et l'hydromel, avec et sans addition de sucre: 100 mg (**)</p> <p>(*) Dans ce contexte, le «vin de fruits» est défini comme le vin fabriqué à partir d'autres fruits que le raisin (y compris le cidre et le poiré).</p> <p>(**) Teneurs maximales disponibles provenant de toutes les sources, exprimées en SO₂ en mg/l.</p>
E223	Métabisulfite de sodium		X	Crustacés (2)
E250 E252	Nitrite de sodium Nitrate de potassium		X X	<p>Pour les produits à base de viande (2) (1):</p> <p>Pour E 250: dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO₂: 80 mg/kg</p> <p>Pour E 252: dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO₃: 80 mg/kg</p> <p>Pour E 250: quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO₂ : 50 mg/kg</p> <p>Pour E 252: quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO₃: 50 mg/kg</p>
E270	Acide lactique	X	X	
E290	Dioxyde de carbone	X	X	
E296	Acide malique	X		
E300	Acide ascorbique	X	X	Produits à base de viande (2)
E301	Ascorbate de sodium		X	Produits à base viande (2) en liaison avec les nitrites ou nitrates
E306*	Extrait riche en tocophérol concentré	X	X	Antioxydant

E322*	Lécithine	X	X	Produits laitiers (2) Uniquement quand ils sont issus de matières premières biologiques. A compter du 1/01/2019
E325	Lactate de sodium		X	Produits à base de lait et de viandes
E330	Acide citrique	X	X	
E331	Citrates de sodium	X	X	
E333	Citrates de calcium	X		
E334	Acide tartrique	X	X (uniquement pour l'hydromel)	
E335	Tartrates de sodium	X		
E336	Tartrate de potassium	X		
E341(i)	Phosphore monocalcique	X		Poudre à lever pour farine fermentante
E392*	Extraits de romarin	X	X	Uniquement quand ils sont issus de l'agriculture biologique
E400	Acide d'Alginate	X	X	Produits à base de lait (2)
E401	Alginate de sodium	X	X	Produits à base de lait (2)
E402	Alginate de potassium	X	X	Produits à base de lait (2)
E406	Agar-Agar	X	X	Produits à base de lait et de viandes (2)
E407	Carraghénane	X	X	Produits à base de lait (2)
E410*	Farine de graines de caroube	X	X	
E412*	Farine de guar	X	X	
E414*	Gomme arabique	X	X	
E415	Gomme de xanthan	X	X	
E418	Gomme Gellane	X	X	Uniquement avec une forte teneur en acyle
E422	Glycérol	X		D'origine végétale pour les extraits végétaux et les arômes
E440*(i)	Pectine	X	X	Produits à base de lait (2)
E464	Hydroxypropyl méthylcellulose	X	X	Matériel d'encapsulation pour capsules
E500	Carbonates de sodium	X	X	
E501	Carbonates de potassium	X		
E503	Carbonates d'ammonium	X		
E504	Carbonates de magnésium	X		
E509	Chlorure de calcium		X	Faire coaguler le lait
E 516	Sulfate de calcium	X		Support
E524	Hydroxyde de sodium	X		Traitement de surface de «Laugengebäck» et correction de l'acidité dans les arômes biologiques
E551	Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	X	X	Pour herbes et épices séchées, en poudre, arômes, propolis.
E553b	Talc	X	X	Agent d'enrobage pour les produits à base de viande
E901	Cire d'abeille	X		Uniquement en tant qu'agent d'enrobage en confiserie. Cire d'abeille issue de l'apiculture biologique

E903	Cire de carnauba	X		Uniquement en tant qu'agent d'enrobage en confiserie Uniquement quand elle est issue de matières premières biologiques
E938	Argon	X	X	
E939	Hélium	X	X	
E941	Azote	X	X	
E948	Oxygène	X	X	
E968	Erythrol	X	X	Uniquement quand il est issu de la production biologique, sans recours à la technologie d'échange d'ions
<p>(1) Cet additif ne peut être employé que s'il a été démontré à la satisfaction de l'autorité compétente, qu'il n'existe aucune alternative technologique donnant les mêmes garanties sanitaires et/ou permettant de maintenir les caractéristiques propres du produit.</p> <p>(2) La limitation ne concerne que les produits animaux</p> <p>* Les additifs alimentaires marqués d'un astérisque dans la colonne du code sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole.</p>				

□ Cas particulier des colorants

Les colorants ne sont pas autorisés dans les produits biologiques, à l'exception des colorants utilisés pour l'estampillage des viandes et des œufs. Ces derniers sont autorisés uniquement à condition que ces substances soient également autorisées dans la législation générale sur les colorants. Seules exceptions, les colorants repris dans l'annexe VIII ci-dessus, mais leur usage est limité à certains produits en particulier (par exemple le E160b pour le Cheddar).

Les auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques sont des substances qui sont utilisées lors de la préparation d'un produit pour un objectif technique donné, mais qui ne se retrouvent pas dans le produit final consommé. Les auxiliaires autorisés sont repris dans la liste positive de l'annexe VIII. Ils ne sont jamais considérés comme ingrédients agricoles.

Tableau 3 : Annexe VIII du CE/889/2008 : Partie B : Auxiliaires technologiques et autres produits pouvant être utilisés pour la transformation d'ingrédients d'origine agricole produits selon le mode de production biologique

Dénomination	Préparation de denrées alimentaires végétales d'origine	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions particulières
Eau	X	X	Eau potable au sens de la Directive 98/83/EG du Conseil
Chlorure de calcium	X		Agent de coagulation
Carbonate de calcium	X		
Hydroxyde de calcium	X		
Sulfate de calcium	X		Agent de coagulation
Chlorure de magnésium (ou nigari)	X		Agent de coagulation
Carbonate de potassium	X		Séchage du raisin
Carbonate de sodium	X	X	
Acide lactique		X	Pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromage (1)
Acide citrique	X	X	
Hydroxyde de sodium	X		Production de sucre / Pour la production d'huile à l'exclusion de la production d'huile d'olive
Acide sulfurique	X	X	Production de gélatine (1) Production de sucre(s) (2)
Acide chlorhydrique		X	Production de gélatine. Pour la régulation du PH de la saumure dans la fabrication de Gouda, de l'Edam et du Maasdammer, Boerenkaas, Friese et du Leidse Nagelkaas
Hydroxyde d'ammonium		X	Production de gélatine
Peroxyde d'hydrogène		X	Production de gélatine
Dioxyde de carbone	X	X	
Azote	X	X	
Ethanol	X	X	Solvant
Acide tannique	X		Auxiliaire de filtration
Ovalbumine	X		
Caséine	X		
Gélatine	X		
Ichtyocolle	X		
Huiles végétales	X	X	Lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant Uniquement quand elles sont issues de la production biologique.

Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	X		
Charbon activé	X		
Talc	X		En conformité avec les critères de pureté pour l'additif alimentaires E 553b
Bentonite	X	X	Agent colloïdal pour hydromel (1)
Cellulose	X	X	Production de gélatine (1)
Terre de diatomée	X	X	Production de gélatine (1)
Perlite	X	X	Production de gélatine (1)
Coques de noisettes	X		
Farine de riz	X		
Cire d'abeilles	X		Agent antiadhérent. Cire d'abeille issue de l'apiculture biologique
Cire de Carnauba	X		Agent antiadhérent. Cire d'abeille issue de l'apiculture biologique
Acide acétique/vinaigre		X	Uniquement quand il est issu de la production biologique Pour la transformation du poisson, uniquement de source biotechnologique, sauf s'il est produit à partir d'OGM ou par des OGM
Chlorhydrate de thiamine	X	X	Uniquement à utiliser dans la transformation des vins de fruits, y compris le cidre, le poiré et l'hydromel
Phosphate diammonique	X	X	Uniquement dans la transformation des vins de fruits, y compris le cidre, le poiré et l'hydromel
Fibre de bois	X	X	L'origine du bois devrait être limitée aux produits certifiés comme ayant été récoltés de manière durable Le bois utilisé ne doit pas contenir de composants toxiques (traitement après récolte, toxines naturelles ou obtenues à partir de micro-organismes)

(1) La restriction ne porte que sur les produits animaux.

(2) La restriction ne porte que sur les produits végétaux.

Les arômes

Les arômes peuvent être utilisés s'ils sont étiquetés comme arômes naturels conformément à la législation sur les substances aromatiques ou les préparations aromatiques naturelles.

Lorsque vous achetez une telle substance, vous devez donc veiller à ce que ces arômes soient réellement étiquetés en tant qu'arômes naturels ou comme préparations aromatiques naturelles.

Aujourd'hui, les arômes ne peuvent pas être considérés ni comme ingrédient agricole ni comme ingrédient bio.

Anticipez pour 2021 ! En effet, la réglementation, concernant l'utilisation des arômes en bio deviendra plus stricte.

Deux possibilités :

- ❑ Soit ; l'utilisation d'arôme appartenant à la catégorie : « Arôme naturel de »
- ❑ Soit, l'utilisation d'arômes labélisés bio qui font leur apparition.

Tableau 4 Récapitulatif sur l'utilisation des arômes en bio : aujourd'hui et à partir du 1er janvier 2021.

		Définition	Exemple	Utilisation en bio Actuellement	Utilisation en bio avec le nouveau règlement CE 848/2018 en 2021
	Arômes de "X"	La partie aromatisante n'est pas issue d'un produit naturel	Arôme de pomme	✗	✗
Avec le qualificatif naturel	Arôme naturel	La partie aromatisante ne correspond pas à la saveur perçue	Un arôme qui donne le goût de la pomme mais qui a été fabriqué à partir d'autres fruits dont la combinaison donne le goût pomme	✓	✗
	Arôme naturel de "X avec autres arômes naturels"	Moins de 95% de la partie aromatisante de l'arôme provient de X	Arôme naturel de pomme avec autres arômes naturels (une partie de la saveur de l'arôme provient de la pomme (moins de 95%) mais le reste de la saveur est apportée par d'autres fruits par exemple	✓	✗
	Arôme naturel de "X"	Au moins 95% de la partie aromatisante de l'arôme doit provenir du produit	Arôme naturel de pomme (95% de la partie aromatisante provient de la pomme)	✓	✓
BIO	Arôme naturel de "X" certifié bio	Les arômes naturels de "X" pourront être certifiés bio à condition que tous les composés aromatiques et supports de composés aromatiques des arômes concernés soient bio. Pour produire des arômes « bio » seul l'éthanol pourra être utilisé comme solvant contrairement à la production d'arômes « naturels » conventionnels qui permet l'utilisation de propane, butane, acétone ...			

Les micro-organismes et enzymes

Les micro-organismes (levures, ferments lactiques, ...) et enzymes généralement utilisés pour la transformation de denrées alimentaires sont autorisés en NON bio. Cependant, il faut vérifier qu'ils ne soient pas OGM, ni produits à l'aide d'OGM. Demandez une attestation à votre fournisseur : « garantit non OGM ».

Attention que les levures peuvent être produites en bio depuis le 31 décembre 2013 et donc sont reprises comme ingrédient agricole. Pour la production de levures biologiques, seuls des substrats biologiques peuvent être utilisés.

Les minéraux, vitamines, acides aminés et oligo-éléments

Les minéraux (y compris les oligo-éléments), vitamines, acides aminés et micronutriments sont autorisés **uniquement si leur emploi** dans les denrées alimentaires dans lesquelles ils sont incorporés **est exigé par la loi**. Un exemple est l'ajout obligatoire de certaines vitamines aux aliments pour bébé.

L'eau potable et les sels

L'eau et les sels (avec chlorure de sodium ou chlorure de potassium comme composants de base) sont des ingrédients non agricoles sont autorisés.

Exemple récapitulatif d'une recette d'un cramiq bio (>95% d'ingrédients agricoles bio)

Recette du cramiq aux raisins		
Farine de Froment *	550 g	*Ingrédients agricoles BIO > 95%
Sucre de canne roux*	100 g	
Beurre*	150 g	
Oeufs entiers*	180 g	
Raison secs*	150 g	
Lait en poudre*	100 g	
Levure	30 g	Ingrédients agricoles NON BIO < 5%
E503 carbonate d'ammonium	15 g	Substance du tableau 2
Arôme naturel de vanille	2 g	non comptabilisés dans le calcul du pourcentage d'ingrédients agricoles
Sel marin	10 g	
Eau	180 g	
TOTAL	1467 g	* ingrédients issus de l'agriculture biologique

Ingrédients AGRICOLES > 51%

Ingrédients NON AGRICOLES

Dans cet exemple :

Le ratio $\geq 51\%$ d'ingrédients agricoles est respecté :

Poids ingrédients agricoles = 1260 = 98.66%

Poids total des ingrédients 1277

On ne tient pas compte de l'eau et du sel (qui sont des ingrédients non agricoles) dans le calcul de ce ratio.

Le ratio ≥ 95 % d'ingrédients agricole BIO est respecté :

Poids ingrédients agricoles BIO = $\frac{1230}{1260} = 97.62\%$

Poids ingrédients agricoles total 1260

3.2. Le bio et les procédés de transformation

Le transformateur doit faire preuve de précaution lors de la transformation des denrées alimentaires, en utilisant de préférence des **méthodes biologiques, mécaniques et physiques**.

En outre, les produits et substances du paragraphe 3.1 de ce document doivent exister à l'état naturel et ne peuvent avoir subi que des processus **mécaniques, physiques, biologiques, enzymatiques ou microbiens**, sauf si des produits et substances provenant de telles sources ne sont pas disponibles en quantité ou en qualité suffisante sur le marché.

Il est **interdit** d'avoir recours aux substances et techniques susceptibles d'**induire en erreur** sur la véritable nature du produit, de rétablir des propriétés perdues au cours de la transformation et du stockage et de corriger les effets d'une erreur commise pendant la transformation. Par exemple, il est interdit d'avoir recours à des goûts artificiels de levain, d'utiliser des colorants pour le pain et la charcuterie, de reconstituer de la viande ou du fromage sans le mentionner, etc.

Les procédés non autorisés en bio

❑ Organismes génétiquement modifiés (OGM)

- La production biologique exclut le recours aux OGM et aux produits obtenus par ou à partir d'OGM, même s'ils ne sont pas constitués d'OGM et n'en contiennent pas (comme certaines enzymes).
- Pour vérifier qu'un **aliment non bio** ne contient pas d'OGM, vérifier sur l'étiquette l'absence de la mention « contient des OGM ». La législation oblige d'indiquer sur l'emballage tout produit alimentaire et aliment pour animaux qui contient plus de 0,9% d'OGM (niveau de détection légal). Si la présence d'OGM ne figure pas sur l'emballage ou dans un document d'accompagnement, les ingrédients sont considérés comme des aliments non OGM ou qu'ils n'ont pas été produit avec des OGM. Cela signifie qu'il y aura des traces possibles d'OGM en-dessous de ce pourcentage de 0.9%, mais que le produit ne doit pas être étiqueté comme contenant des OGM. Cependant, si vous savez que des OGM sont présents en-dessous de ce niveau, vous ne pouvez pas utiliser l'ingrédient.
- Certains **ingrédients sont en dehors du champ d'application** de la législation sur l'étiquetage des OGM, par exemple, les enzymes. Dans ce cas, le vendeur doit déclarer par écrit que son produit n'est pas fabriqué à l'aide d'OGM.

- ❑ Les rayonnements ionisants

Il est interdit d'utiliser les rayonnements ionisants pour le traitement des aliments biologiques ou d'utiliser des ingrédients traités par rayonnement ionisant. Le rayonnement, pour la détection d'objets étrangers, est admis.

3.3. Règles de traçabilité spécifiques au bio

Pour les ingrédients bio :

- ❑ Garantie de l'origine bio (vérification des certificats bio des fournisseurs et des étiquettes (présence du logo UE bio, code de l'organisme de contrôle bio, origine des matières premières)
- ❑ Identification des matières premières bio de façon permanente et non équivoque pendant **toutes** les étapes de préparation, transport et commercialisation

Pour les ingrédients non bio

- ❑ OGM interdit (important de vérifier l'étiquetage)
- ❑ Rayonnement ionisant interdit (important d'avoir une attestation ; ex. cas d'utilisation d'une épice non bio)

Procédures

- ❑ Tenue d'un carnet de fabrication : vérification des équilibres matières entrées/sorties sur base de la recette. Vérification que les quantités qui entrent en bio sont suffisantes pour assurer la production des produits finis sortants
- ❑ Mesures de précaution nécessaire pour prévenir tout risque de contamination par des produits non autorisés
- ❑ Mesures de nettoyage appropriées
- ❑ Mesures pour empêcher que des produits non bio soient mis sur le marché avec une référence au bio

Règles spécifiques aux entreprises de transformation mixte

En cas de mixité de l'entreprise, c'est-à-dire, une entreprise fabriquant à la fois des produits bio (ou contenant des ingrédients bio) et des produits non bio :

- ❑ Les opérations doivent être effectuées par série complète (séparer physiquement ou dans le temps des opérations bio et non bio)
- ❑ Le stockage des produits bio et non bio doit être séparés dans l'espace ou dans le temps
- ❑ Des mesures nécessaires pour l'identification des lots et éviter tout mélange ou échange avec produits non bio doivent être prises
- ❑ Un registre mentionnant toutes les opérations effectuées et les quantités transformées est obligatoire
- ❑ Un nettoyage adéquat doit être effectué avant la transformation et/ou stockage des produits bio

Il faut conserver une trace de toutes ces opérations !

3.4. Les règles d'étiquetage

Nous vous présentons ci-après les exigences pour les produits biologiques. Bien évidemment toutes les autres règles en matière d'étiquetage viennent compléter ces informations (raison sociale, date limite de consommation, allergènes, poids de la denrée, ...)

Produit contenant au moins 95% d'ingrédients bio

La denrée alimentaire doit respecter toutes les règles ci-dessus concernant les procédés, les matières premières... (points 3.1, 3.2, 3.3 de ce livret)

- Dans ce cas la référence à l'agriculture biologique peut apparaître dans la dénomination de vente.
- Vous devez obligatoirement apposer sur votre étiquette le logo de l'Union européenne ainsi que les indications ci-dessous :



- Le **numéro de code de l'organisme de contrôle** dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération de production ou de préparation :
 - BE-BIO-01 : Certisys
 - BE-BIO-02 : Tuv Nord Integra
 - BE-BIO-03 : Quality Partner
- Une **indication d'origine** : lieu de production des matières premières :
 - Union Européenne (UE)
 - Non-Union Européenne (non UE)
 - EU/Non UE
 - **Ou** si $\geq 98\%$ d'ingrédient du même pays, nom du pays (ex. Belgique)

Le code de l'organisme de contrôle et l'origine des ingrédients sont des mentions **obligatoires** qui doivent être inscrites à un endroit apparent de manière à être clairement lisibles et indélébiles. Elles doivent toutes se situer dans le **même champ visuel en dessous du logo bio**.

L'ajout de logos nationaux (ou privés) reste possible mais reste facultatifs.

Produit contenant moins de 95% d'ingrédients bio

Si moins de 95% en poids des ingrédients agricoles sont bio, il est possible de faire référence au bio mais **uniquement dans la liste des ingrédients**

La denrée alimentaire doit être conforme avec toutes les règles légales ci-dessus concernant les procédés, les matières premières, ... (points 3.1, 3.2, 3.3 de ce livret)

□ L'étiquette doit indiquer :

- Dans la liste des ingrédients : quels sont les ingrédients biologiques à l'aide d'un astérisque qui fait référence au bio et le pourcentage total d'ingrédients biologiques par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine agricole. Ces indications apparaissent dans un style graphique identique au reste des ingrédients.
- Le numéro de code de l'organisme de contrôle
- Toutes ces indications sont inscrites à un endroit apparent de manière à être clairement lisibles et indélébiles
- Les utilisations du **logo** communautaire et du **terme bio dans la dénomination de vente** sont **interdites**




Exemple 1 : Produit contenant moins de 95% d'ingrédients bio

Yaourt fraise

Liste d'ingrédients :

Lait entier*(LAIT) , préparation de fraise (20%) (fraise (48,6%), jus de fraise concentrée (2%), jus de cassis concentré, stabilisants : pectine), sucre*, ferments lactiques.

*80% des ingrédients agricoles sont issus de l'agriculture biologique
Certifié par BE-BIO-XX



Cas particulier des produits issus de la chasse ou de la pêche

La denrée alimentaire doit être conforme avec toutes les règles légales ci-dessus concernant les procédés, les matières premières... (points 3.1, 3.2, 3.3 de ce livret)

- L'ingrédient principal est un produit de la chasse ou de la pêche
- Tous les autres ingrédients d'origine agricole doivent être biologiques
- Les termes bio ou dérivés de ce mot doivent être clairement liés dans la dénomination de vente, à un ingrédient biologique ET différent de l'ingrédient principal ;
- L'étiquette doit indiquer :
 - Dans la liste des ingrédients : quels sont les ingrédients biologiques à l'aide d'un astérisque qui fait référence au bio et le pourcentage total d'ingrédients biologiques

par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine agricole. Ces indications apparaissent dans un style graphique identique au reste des ingrédients.

- Le numéro de code de l'organisme de contrôle
- Toutes ces indications sont inscrites à un endroit apparent de manière à être clairement lisibles et indélébiles
- Les utilisations du **logo** communautaire et du **terme bio dans la dénomination de vente** sont **interdites**



Exemple 2 : Produit issu de la chasse ou de la pêche

Filets de maquereaux

A l'huile d'olive extra vierge bio

Liste d'ingrédients :

Filets de maquereaux (68%), huile d'olive vierge extra*, sel, poivre*.

*32% des ingrédients agricoles sont issus de l'agriculture biologique

Certifié par BE-BIO-XX



Règles pour faire référence à un produit en conversion vers l'agriculture biologique

Les produits végétaux en conversion (c'est-à-dire récoltés au moins 12 mois après la date de notification) peuvent porter l'indication "produit en conversion vers l'agriculture biologique". Cette indication ne peut pas ressortir plus que la dénomination de vente du produit.

Les denrées alimentaires « en conversion » vers l'agriculture biologique » ne peuvent être constituée que **d'un seul ingrédient végétal** et l'étiquette doit indiquer :

- Le numéro de code de l'organisme de contrôle
- Toutes ces indications sont inscrites à un endroit apparent de manière à être clairement lisibles et indélébiles
- Le logo communautaire est interdit



Froment

En conversion vers l'agriculture biologique
BE-BIO-XX



4. Le contrôle

4.1. Préparer son contrôle

Lors du contrôle annuel et dès la première notification, le contrôleur doit avoir accès à tous les locaux/documents de l'entreprise.

Ci-dessous, une liste non exhaustive de tous les points que le contrôleur pourra vérifier :

- ❑ La comptabilité matières et monétaires (ex. factures, etc.) ;
- ❑ La conformité des matières premières et des procédés de transformation par rapport au règlement européen bio.
- ❑ Le carnet de fabrication et les recettes
- ❑ Les procédures et documents mis en place tout au long du process pour garantir tout risque d'erreur, de fraude ou de contamination de la denrée mise sur le marché
- ❑ L'étiquetage des produits finis

De plus, des prises d'échantillons dans les matières premières et/ou produits finis sont régulièrement effectuées pour contrôler l'absence de produits non autorisés en bio.

4.2. Comment calculer le coût de la certification

Pour couvrir les frais de contrôle, y compris les frais de déplacements et d'analyses, les organismes de contrôle fixent la redevance annuelle due par les entreprises au prorata d'un système de points.

Selon l'organisme de contrôle, ce nombre de points est multiplié par un facteur (hors indexation et hors TVA) compris entre 0,121 euros (min) et 0,184 euros (max).

Chiffre d'affaire bio (CAB²) inférieur à 122.217,04 euros

Détermination de la redevance :

Eléments pris en considération	Nombre de points	Redevance minimale : facteur 0,121 euro	Redevance maximale : facteur 0,184 euro
Redevance minimale (CAB inférieur à 122.217,04 €)	6000	726,00	1.104,00
➤ Pour les entreprises qui débutent leurs activités (nouveau n° de T.V.A.)	4450 (uniquement les deux premières années)	538,45	818,80
➤ Pour les entreprises qui transforment des marchandises sans en être propriétaire (façonniers)	4450 (si le CAB est compris entre 12.500 euros et 100.000 euros)	538,45	818,80
➤ Pour les entreprises qui transforment des marchandises sans en être propriétaire (façonniers)	3450 (si le CAB est inférieur à 12.500 euros)	417,45	634,80
➤ Pour les boulangeries dont le CAB est inférieur à 12 500 euros	2075	251,08	381,80

Chiffre d'affaire bio supérieur à 122.217,04 euros

Au-delà d'un CAB de 122 217,07 €, le coût de la certification va dépendre du type d'entreprise (préparateur, conditionneur, étiqueteur, acheteur de produits vrac, distributeur ou importateur/exportateur), du volume d'activité (partie variable) et de la complexité du contrôle (partie fixe).

² Chiffre d'affaire annuel relatif aux activités dans le secteur biologique

1) Calcul du chiffre d'affaire bio

Type de transformateur	Description	Volume d'activité (CAB) pour le calcul des points ci-dessous
Préparateur	Entreprise qui achète des matières premières et les transforme avant de les vendre	CAB
Conditionneur	Entreprise qui se limite à acheter des produits biologiques emballés pour en changer l'emballage	0,65 x CAB
Acheteur de produits vrac	Entreprise qui se limite à réceptionner des produits biologiques dans des emballages non fermés ou en vrac et à les commercialiser sans autre conditionnement	0,5 x CAB
Etiqueteur	Entreprise qui se limite à acheter des produits biologiques emballés pour les étiqueter à leur nom	0,25 x CAB
Distributeur, grossiste, négociant	Entreprise qui se limite à réceptionner des produits biologiques dans des emballages fermés et à les commercialiser sans en modifier le conditionnement ni l'étiquetage	0,15 x CAB
Importateur, exportateur		0,25 x CAB

2) Calcul de la redevance : partie variable

En fonction du CAB calculé à l'étape précédente, la redevance est calculée :

Volume d'activité	Nombre de points	Redevance minimale : facteur 0,121 euro	Redevance maximale : facteur 0,184 euro
Par tranche de 5.000 euros du CAB (*) en-dessous de 1.250.000 euros	145,60	17,62	26,79
Par tranche de 5.000 euros du CAB (*) comprise entre 1.250.000 euros et 6 250 000 euros	72,80	8,81	13,40
Par tranche de 5.000 euros du CAB (*) comprise entre 6.250.000 euros et 15 000 000 euros	43,70	5,29	8,04
Par tranche de 5.000 euros du CAB (*) comprise entre 15.000.000 euros et 25.000.000 euros	25,40	3,07	4,67
Par tranche de 5.000 euros du CAB (*) au-dessus de 25.000.000 euros	14,60	1,77	2,69

3) Calcul de la redevance : partie fixe

Au montant calculé à l'aide des deux tableaux précédents (points 1 et 2), s'ajoute d'autres sommes en fonction de la complexité de votre situation. Voir tableau ci-dessous :

Complexité du contrôle : éléments pris en considération	Nombre de points	Redevance minimale : facteur 0,121 euro	Redevance maximale : facteur 0,184 euro
Montant de base pour l'unité de transformation ou d'importation :			
Réservée exclusivement à la production biologique	1.790	216,59	329,36
Utilisée aussi pour la production conventionnelle	2.200	266,20	404,8
Par site supplémentaire :			
Réservé exclusivement à la production biologique	1.200	145,20	220,8
Utilisé aussi pour la production conventionnelle	1.470	177,87	270,48
Par type d'ingrédient utilisé (pour les préparateurs) :			
Uniquement en qualité biologique	120	14,52	22,08
En qualités biologique et conventionnelle	147	17,79	27,05
Par type de produit fini biologique commercialisé (pour les préparateurs, conditionneurs, étiqueteurs et importateurs/exportateurs) :			
Uniquement en qualité biologique	180	21,78	33,12
En qualités biologique et conventionnelle	220	26,62	40,48
Par demande d'autorisation d'importation dans le cadre du Règlement ou du présent arrêté	4.800	580,80	883,20

Quelques exemples

- Le coût annuel de la certification pour un transformateur ayant un chiffre d'affaire bio **inférieur à 122.217,04 €** s'élèvera entre 726 € et 1.104 € pour un seul site de production. Un supplément de 145,20 € à 220,8 € par site supplémentaire exclusivement réservé à la production biologique sera comptabilisé. En cas de site utilisé également pour la production conventionnelle (mixte), le supplément sera compris entre 177,87 € et 270,48 €.

- Calcul du coût annuel de la certification pour un distributeur exclusivement bio ayant un chiffre d'affaire bio de 3.500.000 € et 1 site d'exploitation supplémentaire :
 - Montant correspondant au volume d'activité : $0,15 \times 3.500.000 \text{ €} = 525.000 \text{ €} \rightarrow 105$ tranches de 5.000 € \rightarrow entre 1.850,1 € et 2.812,95 €
 - + Montant de base : entre 216,59 € et 329,36 €
 - + Site supplémentaire : entre 145,20 € et 220,80 €
 - **Coût total compris entre 2.211,89 € et 3.363,11 €**

- Calcul du coût annuel de la certification pour un préparateur mixte (production bio et conventionnelle) ayant un chiffre d'affaire bio de 650.000 € avec un seul site de production produisant 5 produits finis à base de 15 ingrédients :
 - Montant correspondant au volume d'activité : $650.000 \text{ €} \rightarrow 130$ tranches de 5.000 € \rightarrow entre 2.290,60 € et 3.482,70 €
 - + Montant de base : entre 266,20 € et 404,80 €
 - + Nombre de produits finis : entre $(5 \times 26,62 \text{ €}) 133,10 \text{ €}$ et $(5 \times 40,48 \text{ €}) 202,40 \text{ €}$
 - + Nombre d'ingrédients : entre $(15 \times 17,79 \text{ €}) 266,85 \text{ €}$ et $(15 \times 27,05 \text{ €}) 405,75 \text{ €}$
 - **Coût total compris entre 2.956,75 € et 4.495,65 €**

Il existe des simulateurs de tarifs de la redevance annuelle sur les sites internet de certains organismes de contrôle.

5. Quelques contacts utiles pour votre projet

5.1. Conseils techniques, informations sur les filières et réglementation bio

Biowallonie

- www.biowallonie.be

CONSEILS DE FILIÈRE

- Sophie Engel
 - Tél. 081/28.29.14
 - sophie.engel@biowallonie.be

RÉGLEMENTATION

- Bénédicte Henrotte
 - Tél. 081/28.10.14
 - benedicte.henrotte@biowallonie.be

SoCoPro asbl /Assemblée bio du Collège des Producteurs

- www.collegedesproducteurs.be

SECTEUR BIO

- Muriel Huybrechts - Coordination du Groupe de travail législation bio
 - Tél. 081/240 448
 - muriel.huybrechts@collegedesproducteurs.be
- Aline Boursault
 - Tél. 081/24.04.49
 - aline.boursault@collegedesproducteurs.be

5.2. Recherches en bio

Centre Wallon de Recherches Agronomiques :

- www.cra.wallonie.be

CELLULE TRANSVERSALE DE RECHERCHES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- Julie VAN DAMME, Coordinatrice
 - Tél. 081/62.65.43 - 0471/62.13.70
 - vandamme@cra.wallonie.be

5.3. Organismes de contrôle accrédités en Wallonie pour le bio

Certisys sprl

- www.certisys.eu
- Rue Joseph Bouche 57/3 - 5310 Bolinne
- Tél. 081/60.03.77

Quality Partner sa

- www.quality-partner.be
- Quality partner sa - Rue Hayeneux 62 - 4040 Herstal
- Tél. 04/240.75.00

Tüv Nord Intégra

- www.tuv-nord.com/be/fr
- Statiestraat 164 A – 2600 Berchem
- Tél. 03/287.37.61

5.4. Administrations – réglementation bio-Primes bio-Pac-on-Web

Service Public de Wallonie

agriculture.wallonie.be

- Secteur production biologique
 - Tél. 081/64.96.09
 - laurence.chateau@spw.wallonie.be

5.5. Promotion du bio

APAQ-w (Agence Wallonne de Promotion d'une Agriculture de Qualité)

- www.apaqw.be/BIO/Accueil

Bio

- Delphine DUFRANNE et Elza FREROTTE
 - Tél. 081/33.17.27
 - d.dufranne@apaqw.be ou e.frerotte@apaqw.be

5.6. Accompagnement, conseils et aide au démarrage de projets agricoles

Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) :

CELLULE DE VULGARISATION

- www.afsca.be/cva/
- vulgaris@afsca.be
- Tél. 02/211.83.02

Couveuses d'entreprise ou SAACE (Les Structures d'Accompagnement à l'Auto-crédation d'Emploi)

Quelques exemples :

- Créajob : voir son outil : Agriculture : aide, accompagnement et conseils : www.creajob.be/docs/ActeursWallons-pdf.pdf
- Crédal conseil : www.credal.be/accompagnement-entrepreneur

Diversi Ferm : projets de diversification agricole

- www.diversiferm.be
- 081/62.23.17
- infos@diversiferm.be

ACCOMPAGNEMENT HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Stéphane WINANDY, stephane.winandy@uliege.be

ACCOMPAGNEMENT ÉCONOMIQUE- ACCUEIL CHAMPÊTRE EN WALLONIE ASBL

- Maryvonne CARLIER
 - maryvonne.carlier@accueilchampetre.be, 081/62.74.53

- Pierre-Henri JENNOTTE
 - pierrehenri.jennotte@accueilchampetre.be, 081/627 455

ACCOMPAGNEMENT TECHNOLOGIQUE EN TRANSFORMATION LAITIÈRE

- Fromagerie-Ecole de la Ferme Expérimentale et Pédagogique CARAH asbl à Ath
 - 0478/20.84.65
- Pôle Fromager EPASC à Ciney
 - 0479/49.92.36 ou 0498/75.85.32

Fondation Rurale de Wallonie

- Les GALs wallons : Groupe d'action locale
- www.frw.be/interface-leader.html

Réseau wallon de développement rural

- www.reseau-pwdr.be

Structures provinciales

- Hainaut développement
 - www.hainaut-developpement.be/agriculture-agroalimentaire-circuits-courts/
- Le centre provincial de l'agriculture et de la ruralité (CPAR)
 - www.brabantwallon.be/bw/entreprendre-travailler/agriculture-1/
- Province de Liège : Centre Provincial Liégeois de Productions Animales
 - www.provincedeliege.be/fr/agriculture
 - cpl-filierelait@provincedeliege.be
- Province du Luxembourg -**CER Groupe** - Département Agri-Développement
 - agrideveloppement.cergroupe.be/fr/projets/productions-animales.html
 - Vincent Leroux, conseiller CER Groupe- Département Agri-développement
 - 084 220 389
 - 0498 125 974
 - v.leroux@cergroupe.be
- Provinces de Namur
 - www.province.namur.be/assistance_agronomique