



# Transformation: réglementation bio

## Table des matières

1.	Le bio, c'est quoi ? .....	5
1.1.	Des valeurs et des principes fondamentaux.....	5
1.2.	Une réglementation officielle .....	5
2.	Les étapes pour commencer en bio.....	6
2.1.	S'informer et se former sur les spécificités du bio .....	6
2.2.	Faire certifier mon activité en bio.....	6
3.	Règles pour la production de denrées alimentaires bio transformées .....	7
3.1.	Le bio et les matières premières.....	7
3.2.	Le bio et les procédés de transformation .....	19
3.3.	Règles de traçabilité spécifiques au bio.....	20
3.4.	Les règles d'étiquetage .....	21
3.5.	Charte graphique pour l'utilisation du logo « Eurofeuille » .....	25
4.	Le contrôle .....	27
4.1.	Préparer son contrôle .....	27
4.2.	Comment calculer le coût de la certification .....	27
5.	Quelques contacts utiles pour votre projet.....	32
5.1.	Conseils techniques, informations sur les filières et réglementation bio .....	32
5.2.	Recherches en bio.....	32
5.3.	Organismes de contrôle accrédités en Wallonie pour le bio.....	33
5.4.	Administrations – réglementation bio-Primes bio-Pac-on-Web .....	33
5.5.	Promotion du bio .....	33
5.6.	Accompagnement, conseils et aide au démarrage de projets agricoles.....	33

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](http://eur-lex.europa.eu) et [wallex.wallonie.be](http://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).



Tableau 1 : Les principaux changements de la réglementation pour la transformation de denrées bio à partir de janvier 2022

Thèmes	Jusqu'au 31 décembre 2021	À partir du 1er janvier 2022	Détails page
Utilisation de certains produits et substances			
Le sel		Apparition de la notion de <b>sels biologiques</b>	p.17
Les arômes	Tous les arômes naturels sont utilisables + considérés comme non agricoles	Apparition de la notion d' <b>arômes biologiques + restriction des catégories d'arômes utilisables + considérés comme agricoles</b>	p.15
Denrées rares ou non disponibles en bio : autorisation par les états d'utilisation d'ingrédients <b>agricoles non bio</b>			
Diminution durée et période de renouvellement des autorisations	Autorisation provisoire de l'utilisation de l'ingrédient non bio pendant 12 mois renouvelable maximum à 3 reprises pour une période de 12 mois	Autorisation provisoire de l'utilisation de l'ingrédient non bio pendant <b>6 mois</b> renouvelable maximum à 3 reprises pour une période de <b>6 mois</b>	p.9
Etiquetage			
Indication de l'origine des MP qui composent le produit	Si au moins 98% des ingrédients qui composent une denrée proviennent du même pays alors on peut indiquer le nom du pays comme origine des matières premières	Si au moins <b>95%</b> des ingrédients qui composent une denrée proviennent du même pays ou de la même région alors on peut indiquer le nom du pays et de <b>la région</b> comme origine des matières premières	p.20

# 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 (UE) 2018/848** : texte de base du règlement relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. En vigueur depuis le 1/01/2022.



- Ce règlement est complété par plusieurs actes secondaires dont le règlement d'exécution (UE) 2021/1165 qui liste les

produits et substances autorisés en production biologique. (engrais et amendements, traitements phytosanitaires, **additifs**, **auxiliaires technologiques ...**).

- ❑ Les textes complémentaires d'application en Wallonie
  - L'arrêté du gouvernement wallon de 2010 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](http://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 dans le tableau 1. (Annexe IX du règlement CE/889/2008 valable jusqu'au 31/12/2023). Au 1/01/2024 l'annexe V partie B du RE 2021/1165 sera d'application : voir tableau 2.
  - Certains **additifs** dont le code est marqué d'un astérisque repris dans l'annexe V du RE2021/1165 : voir tableau 3
  - Les **levures** non bio
  - Les « **arômes naturels de** » non bio : voir tableau 5

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**, 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 (sans astérisque) repris dans l'annexe V du RE 2021/1165 : voir tableau 3
  - Des **auxiliaires technologiques** repris dans l'annexe V du RE 2021/1165 : 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

Ces ingrédients ont été jugés comme indisponibles en bio sur le marché (Tableau 1). Attention cette liste va fortement diminuer au premier janvier 2024 (tableau 2)

Tableau 1 : Annexe IX du règlement CE/889/2008 : Ingrédients non biologiques d'origine agricole autorisés dans les 5% non bio. VALABLE JUSQU'AU 31/12/2023

<p>1. PRODUITS VÉGÉTAUX NON TRANSFORMÉS ET PRODUITS DÉRIVÉS DE CES DERNIERS PAR TRANSFORMATION</p> <p><b>1.1 Fruits, noix et graines comestibles :</b></p> <p>— gland Quercus spp. — noix de cola Cola acuminata — groseilles à maquereau Ribes uva-crispa — fruits de la passion Passiflora edulis — framboises (séchées) Rubus idaeus — groseilles rouges (séchées) Ribes rubrum</p> <p><b>1.2 Épices et herbes comestibles :</b> — poivre d'Amérique Schinus molle L. — graines de raifort Armoracia rusticana — petit galanga Alpinia officinarum — safran bâtard Carthamus tinctorius — cresson de fontaine Nasturtium officinale</p> <p><b>1.3 Divers :</b> 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><b>2.1 Graisses et huiles, raffinées ou non raffinées, n'ayant pas été modifiées chimiquement, provenant de végétaux autres que les végétaux suivants:</b></p> <p>- cacaoyer Theobroma cacao</p> <p>- cocotier Cocos nucifera</p> <p>- olivier Olea europaea</p> <p>- tournesol Helianthus annuus</p> <p>- palme Elaeis guineensis</p> <p>- colza Brassica napus, rapa</p> <p>- carthame Carthamus tinctorius</p> <p>- sésame Sesamum indicum</p>
---



- soja Glycine max

**2.2 Sucres, amidons et autres produits suivants, provenant de céréales et tubercules:**

- fructose

- feuilles minces en pâte de riz

- feuilles minces de pain azyme

- amidon de riz ou de maïs cireux, n'ayant pas été modifié chimiquement

**2.3 Divers:**

- protéine de pois *Pisum 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).

**3. PRODUITS ANIMAUX**

**Organismes aquatiques, ne provenant pas de l'aquaculture et autorisés dans la préparation de denrées alimentaires non biologiques**

- Gélatine

- Lactosérum en poudre «herasuola»

- Boyaux

A noter : Certains ingrédients (qui ne se trouvent pas dans cette liste) peuvent faire l'objet d'une autorisation provisoire par les états membres pour être utilisés en non bio. Il s'agit d'une autorisation provisoire de 6 mois, renouvelable 3 fois pour une période de 6 mois. Afin de connaître la procédure pour faire une telle demande, vous pouvez contacter votre organisme de contrôle.

Tableau 2 : Annexe V du RE/2021/1165 partie B (A partir du 1/01/2024)

Dénomination	Conditions et limites spécifiques
Algue arame ( <i>Eisenia bicyclis</i> ), non transformée ainsi que les produits de première transformation directement liés à cette algue	
Algue hijiki ( <i>Hizikia fusiforme</i> ), non transformée ainsi que les produits de première transformation directement liés à cette algue	
Écorce du Pau d'Arco <i>Handroanthus impetiginosus</i> («lapacho»)	uniquement pour les mélanges de kombucha et de thé
Boyaux	à partir de matières premières naturelles d'origine animale ou végétale
Gélatine	issue d'autres sources que porcine
Minéraux du lait en poudre/liquide	uniquement lorsqu'ils sont utilisés pour leur fonction sensorielle en remplacement total ou partiel du chlorure de sodium
Poissons sauvages et animaux aquatiques sauvages, non transformés ainsi que les produits qui en sont dérivés par des procédés	uniquement provenant de pêcheries qui ont été certifiées durables dans le cadre d'un régime reconnu par l'autorité compétente conformément aux principes établis dans le règlement (UE) no 1380/2013, conformément à l'annexe II, partie III, point 3.1.3.1 c), du règlement (UE) 2018/848 uniquement lorsqu'ils ne sont pas disponibles en aquaculture biologique

### Les additifs

Les additifs autorisés en bio sont tous repris dans la **liste positive de l'Annexe V du règlement RE2021/1165**. Seuls 56 sont autorisés dans la réglementation bio. Le plus souvent ils sont limités à certains usages ou bien pour certains types de produits.

Tableau 3: Annexe V du RE/2021/1165 : Partie A — Additifs alimentaires, y compris les supports

Code	Dénomination	Denrées alimentaires biologiques auxquelles il peut être ajouté	Conditions et limites spécifiques
E 153	Charbon végétal médicinal	croûte comestible de fromage de chèvre cendré Morbier	
E 160b(i)*	Bixine de rocou	Fromage Red Leicester Fromage Double Gloucester Cheddar Mimolette	
E 160b(ii)*	Norbixine de rocou	Fromage Red Leicester Fromage Double Gloucester	

		Cheddar Mimolette	
E 170	Carbonate de calcium	produits d'origine animale ou végétale	ne peut être utilisé pour colorer ni enrichir des produits en calcium
E 220	Anhydride sulfureux	vins de fruits (vin fabriqué à partir d'autres fruits que le raisin, y compris le cidre et le poiré) et l'hydromel, avec et sans addition de sucre	100 mg/l (teneurs maximales disponibles provenant de toutes les sources, exprimées en SO2 en mg/l)
E 223	Métabisulfite de sodium	crustacés	
E 224	Métabisulfite de potassium	vins de fruits (vin fabriqué à partir d'autres fruits que le raisin, y compris le cidre et le poiré) et l'hydromel, avec et sans addition de sucre	100 mg/l (teneurs maximales disponibles provenant de toutes les sources, exprimées en SO2 en mg/l)
E250	Nitrite de sodium	produits à base de viande	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
			ne pas employer en association avec de l'E 252
			Dose maximale d'incorporation exprimée en NaNO2: 80 mg/kg, quantité résiduelle maximale exprimée en NaNO2: 50 mg/kg
E 252	Nitrate de potassium	produits à base de viande	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
			ne pas employer en association avec de l'E 250.

			Dose maximale d'incorporation exprimée en NaNO <sub>3</sub> : 80 mg/kg, quantité résiduelle maximale exprimée en NaNO <sub>3</sub> : 50 mg/kg
E 270	Acide lactique	produits d'origine animale ou végétale	
E 290	Dioxyde de carbone	produits d'origine animale ou végétale	
E 296	Acide malique	produits d'origine végétale	
E 300	Acide ascorbique	Produits d'origine végétale produits à base de viande	
E 301	Ascorbate de sodium	produits à base de viande	ne peut être utilisé qu'en relation avec des nitrates et des nitrites
E 306*	Extrait riche en tocophérols	produits d'origine animale ou végétale	antioxydant
E 322*	Lécithines	produits d'origine végétale produits laitiers	uniquement issus de la production biologique
E 325	Lactate de sodium	produits d'origine végétale produits à base de lait et produits à base de viande	
E 330	Acide citrique	produits d'origine animale ou végétale	
E 331	Citrates de sodium	produits d'origine animale ou végétale	
E 333	Citrates de calcium	produits d'origine végétale	
E 334	Acide tartrique (L(+)-)	produits d'origine végétale hydromel	
E 335	Tartrates de sodium	produits d'origine végétale	
E 336	Tartrates de potassium	produits d'origine végétale	
E 341 i)	Phosphore monocalcique	Farine fermentante	Poudre à lever
E 392*	Extraits de romarin	produits d'origine animale ou végétale	uniquement issue de la production biologique
E 400	Acide alginique	produits d'origine végétale produits laitiers	
E 401	Alginate de sodium	produits d'origine végétale produits laitiers saucisses à base de viande	
E 402	Alginate de potassium	produits d'origine végétale produits à base de lait	
E 406	Agar-agar	produits d'origine végétale	

		produits à base de lait et produits à base de viande	
E 407	Carraghénane	produits d'origine végétale produits à base de lait	
E 410*	Farine de graines de caroube	produits d'origine animale ou végétale	uniquement issue de la production biologique
E 412*	Gomme guar	produits d'origine animale ou végétale	uniquement issue de la production biologique
E 414*	Gomme arabique	produits d'origine animale ou végétale	uniquement issue de la production biologique
E 415	Gomme xanthane	produits d'origine animale ou végétale	
E 417	Gomme Tara	produits d'origine animale ou végétale	épaississant uniquement issue de la production biologique
E 418	Gomme gellane	produits d'origine animale ou végétale	uniquement avec une forte teneur en acyle
			uniquement issue de la production biologique, applicable à partir du 1er janvier 2023
E 422	Glycérol	extraits végétaux	uniquement d'origine végétale
		arômes	solvant et support dans les extraits végétaux et arômes uniquement issu de la production biologique
E 440*(i)	Pectine	produits d'origine végétale produits à base de lait	
E 460	Cellulose	gélatine	
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	produits d'origine animale ou végétale	Matériel d'encapsulation pour capsules
E 500	Carbonates de sodium	produits d'origine animale ou végétale	
E 501	Carbonates de potassium	produits d'origine végétale	
E 503	Carbonates d'ammonium	produits d'origine végétale	
E 504	Carbonates de magnésium	produits d'origine végétale	
E 509	Chlorure de calcium	Produits à base de lait	agent de coagulation
E 516	Sulfate de calcium	produits d'origine végétale	support
E 524	Hydroxyde de sodium	«Laugengebäck»	traitement de surface
		arômes	correcteur d'acidité

E 551	Dioxyde de silicium	fines herbes et épices, séchées en poudre arômes propolis	
E 553b	Talc	saucisses à base de viande	traitement de surface
E 901	Cire d'abeilles	produits de confiserie	agent d'enrobage uniquement issue de la production biologique
E 903	Cire de carnauba	produits de confiserie agrumes	agent d'enrobage méthode d'atténuation dans le cadre du traitement par le froid extrême obligatoire des fruits en tant que mesure de quarantaine contre les organismes nuisibles conformément à la directive d'exécution (UE) 2017/1279 de la Commission (1) uniquement issue de la production biologique
E 938	Argon	produits d'origine animale ou végétale	
E 939	Hélium	produits d'origine animale ou végétale	
E 941	Azote	produits d'origine animale ou végétale	
E 948	Oxygène	produits d'origine animale ou végétale	
E 968	Érythritol	produits d'origine animale ou végétale	uniquement issu de la production biologique, sans recours à la technologie d'échanges d'ions

#### □ 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 V. Ils ne sont jamais considérés comme ingrédients agricoles.

Tableau 4 : Annexe V du RE/2021/1165 : Partie A2 : Auxiliaires technologiques et autres produits pouvant être utilisés pour la transformation d'ingrédients d'origine agricole produits selon le mode de production biologique

Dénomination	Uniquement autorisé pour la transformation des denrées alimentaires biologiques suivantes	Conditions et limites spécifiques
Eau	produits d'origine animale ou végétale	<a href="#">eau potable au sens de la directive 98/83/CE du Conseil (2)</a>
Chlorure de calcium	produits d'origine végétale saucisses à base de viande	agent de coagulation
Carbonate de calcium	produits d'origine végétale	
Hydroxyde de calcium	produits d'origine végétale	
Sulfate de calcium	produits d'origine végétale	agent de coagulation
Chlorure de magnésium (ou nigari)	produits d'origine végétale	agent de coagulation
Carbonate de potassium	raisins	agent de séchage
Carbonate de sodium	produits d'origine animale ou végétale	
Acide lactique	fromage	pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromage
Acide L-(+)-lactique issu de la fermentation	extraits protéiques végétaux	
Acide citrique	produits d'origine animale ou végétale	
Hydroxyde de sodium	Sucre(s) huile d'origine végétale à l'exclusion de l'huile d'olive extraits protéiques végétaux	
Acide sulfurique	gélatine sucre(s)	
Extrait de houblon	sucre	uniquement à des fins antimicrobiennes issu de la production biologique, si disponible
Extrait de colophane	sucre	uniquement à des fins antimicrobiennes issu de la production biologique, si disponible
Acide chlorhydrique	gélatine	production de gélatine conformément au règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil (3)

	Fromages Gouda, Edam et Maasdammer, Boerenkaas, Friese et Leidse Nagelkaas	pour réguler le pH de la saumure dans la transformation de fromages
Hydroxyde d'ammonium	Gélatine	production de gélatine conformément au règlement (CE) no 853/2004
Peroxyde d'hydrogène	Gélatine	production de gélatine conformément au règlement (CE) no 853/2004
Dioxyde de carbone	produits d'origine animale ou végétale	
Azote	produits d'origine animale ou végétale	
Éthanol	produits d'origine animale ou végétale	solvant
Acide tannique	produits d'origine végétale	auxiliaire de filtration
Ovalbumine	produits d'origine végétale	
Caséine	produits d'origine végétale	
Gélatine	produits d'origine végétale	
Ichtyocolle	produits d'origine végétale	
Huiles végétales	produits d'origine animale ou végétale	lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant, uniquement lorsqu'elles sont issues de la production biologique
Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	produits d'origine végétale	
Charbon activé (CAS-7440-44-0)	produits d'origine animale ou végétale	
Talc	produits d'origine végétale	en conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 553b
Bentonite	produits d'origine végétale hydromel	agent colloïdal pour hydromel
Cellulose	produits d'origine végétale gélatine	
Terre de diatomée	produits d'origine végétale gélatine	
Perlite	produits d'origine végétale gélatine	
Coques de noisettes	produits d'origine végétale	
Farine de riz	produits d'origine végétale	
Cire d'abeilles	produits d'origine végétale	agent anti-adhérent uniquement issue de la production biologique



Cire de carnauba	produits d'origine végétale	agent anti-adhérent uniquement issue de la production biologique
Acide acétique/vinaigre	produits d'origine végétale	uniquement issu de la production biologique
	poisson	de fermentation naturelle
Chlorhydrate de thiamine	vins de fruits, cidre, poiré et hydromel	
Phosphate diammonique	vins de fruits, cidre, poiré et hydromel	
Fibre de bois	produits d'origine animale ou végétale	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)

## Les arômes

Deux possibilités pour vos produits transformés, vous pouvez utiliser :

- ☐ Des arômes appartenant à la catégorie : « Arôme naturel de » conformément à la législation sur les substances aromatiques ou les préparations aromatiques naturelles (RE 1334/2008)  
OU
- ☐ Des « arômes naturels de » **labelisés bio** ».

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

**Au 1/01/2022 la quantité d'arôme va désormais compter !** Les arômes sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole selon le Règlement 848/2018. Vous devez prendre en compte les arômes dans le calcul '95/5' d'ingrédients d'origine agricole BIO / non BIO.

**Tableau 5 Récapitulatif sur l'utilisation des arômes en bio : aujourd'hui et à partir du 1er janvier 2022.**

		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 <b>naturel</b>	La partie aromatisante ne correspond pas à la flaveur 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 <b>naturel</b> de "X avec autres arômes naturels"	Moins de 95% de la partie aromatisante de l'arôme provient de X	<b>Arôme naturel de pomme avec autres arômes naturels</b> (une partie de la flaveur de l'arôme provient de la pomme (moins de 95%) mais le reste de la flaveur est apportée par d'autres fruits par exemple	✓	✗
	Arôme <b>naturel</b> de "X"	Au moins 95% de la partie aromatisante de l'arôme doit provenir du produit	<b>Arôme naturel de</b> pomme (95% de la partie aromatisante provient de la pomme)	✓	✓
BIO	Arôme naturel de "X" certifié <b>bio</b>	Les <b>arômes naturels de "X"</b> 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 biologiques** ou non biologiques (avec chlorure de sodium ou chlorure de potassium comme composants de base) sont des ingrédients non agricoles 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	
<b>TOTAL</b>	<b>1467 g</b>	

\* ingrédients issus de l'agriculture biologique

Dans cet exemple :

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

$$\text{Poids ingrédients agricoles} = \frac{1260}{1277} = 98.66\%$$

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  $\geq 95\%$  d'ingrédients agricole BIO est respecté :

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

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.

- ❑ L'utilisation de denrées alimentaires contenant des nanomatériaux manufacturés ou consistant en de tels nanomatériaux est interdite.

### 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)
- ❑ Nanomatériaux interdits

## 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  $\geq 95\%$  d'ingrédient du même pays/région nom du pays/région (ex. Belgique ou Wallonie)**
- Les ingrédients bio sont clairement identifiés dans la liste des ingrédients (généralement à l'aide d'un astérisque\* qui fait référence au statut bio de celui-ci, voir exemple ci-dessous)

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**.

Attention : l'ajout de logos nationaux (ou privés) reste possible en respect des cahiers des charges y référant mais reste facultatifs. Exemple : logos privés comme Biogarantie, AB, Nature&Progrès, etc.

### 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



Exemple 3 : Produit en conversion

## Froment

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





### 3.5. Charte graphique pour l'utilisation du logo « Eurofeuille »

#### Couleur

- ❑ La couleur de référence est le vert Pantone n°376 et le vert (50% cyan + 100% jaune)
- ❑ Lorsqu'il n'est pas possible de l'appliquer en couleur, le logo peut également être utilisé en noir et blanc (fond noir + étoiles blanches).
- ❑ Dans le cadre d'une impression monochrome, le logo doit être exclusivement imprimé en noir ou dans un coloris foncé sur un fond blanc ou de couleur claire. De même qu'il sera imprimé en blanc ou dans un coloris clair sur un fond noir ou foncé.
- ❑ Si la couleur de l'arrière fond se confond avec la couleur du logo, vous pouvez tracer une ligne de contour autour du logo pour différencier les deux.
- ❑ Il est permis d'adapter la couleur si l'on opte pour un processus d'impression monochrome. Exemple: Si tout emballage est bleu, le logo peut être bleu.
- ❑ Le logo biologique de l'UE peut être appliqué sur n'importe quelle couleur tant qu'il reste parfaitement visible.
- ❑ Si l'emballage ou l'étiquette présente un fond foncé, les symboles peuvent être utilisés en négatif en utilisant le coloris de l'emballage ou de l'étiquette comme couleur de fond.
- ❑ Lorsqu'il est associé à des logos nationaux ou privés qui utilisent une couleur verte différente de la couleur de référence, le logo biologique de l'Union européenne peut être reproduit dans cette couleur autre que la couleur de référence.

#### Police

- ❑ Myriad Pro est la police à utiliser en cas d'ajout de texte au logo biologique de l'UE. Elle peut être utilisée en caractères classiques ou en gras.

Attention : « Le logo biologique de l'UE doit être considéré comme un symbole immuable ». L'ajout de texte, de logos, de symboles ou de tout autre élément dans la zone de réserve est proscrit. Aucun texte ne peut être rajouté dans le logo et aucun effet visuel ne peut être appliqué. Le logo ainsi que la zone de réserve ne doivent pas être modifiés ni déformés.

Par contre, le logo bio peut être associé à des éléments graphiques ou faisant référence à l'agriculture biologiques textuels (ex. Lorsqu'il est associé à des logos nationaux ou privés), pour autant qu'ils ne modifient ni ne changent la nature du logo ou les autres mentions obligatoires citées ci-dessus.



### Taille

- ❑ Le logo doit mesurer minimum 9mm de haut et 13,5mm de large, à l'exception des emballages de très petites tailles où la taille peut être réduite à 6mm x 9mm.
- ❑ Le rapport entre la hauteur et la largeur doit toujours être de 1 :1,5 (hauteur : largeur).

### Proportions

- ❑ Il est permis de faire figurer du texte autour du logo en respectant une zone de réserve.
- ❑ Le logo biologique de l'Union européenne peut être associé à des éléments graphiques ou textuels portant sur l'agriculture bio dans la mesure où ils respectent la zone de réserve et ne modifient pas la nature du logo bio de l'UE ni aucune des mentions obligatoires (code de l'organisme de contrôle et lieu d'origine).

### Numéro de code et nom de l'organisme de contrôle

Les numéros de code des Organismes de Contrôle ont été publiés officiellement par la Commission européenne. Deux listes avec les numéros de code ont été élaborées :

- ❑ Liste des Organismes de Contrôle des Etats membres européens.
- ❑ Liste des Organismes de Contrôle dans les pays tiers à réglementation équivalente (Argentine, Australie, Canada, Costa Rica, Etats-Unis, Inde, Israël, Japon, Nouvelle Zélande, Suisse, Tunisie).

Ces listes sont téléchargeables sur le site de la Communauté européenne : Le numéro de code de l'organisme de contrôle (BE-BIO-O1 CERTISYS) ainsi que l'origine des produits (qui doit figurer immédiatement sous ce numéro de code) doivent être affichés dans la même zone visuelle que le logo bio de l'UE.

Exemple : BE-BIO-01 CERTISYS

- ❑ BE correspond au code ISO du **pays dans lequel ont lieu les contrôles** ;
- ❑ BIO fait référence au mode de production biologique
- ❑ 01 représente le numéro composé au maximum de 3 chiffres. Il fait référence à l'organisme de contrôle de l'opérateur qui se charge de l'emballage final du produit bio. Il est possible pour identifier facilement l'organisme de contrôle, d'écrire le nom de celui-ci en toute lettre à la suite de son numéro de code.

## Indication de l'origine des ingrédients agricoles :

Lorsque le logo européen est utilisé, une indication de l'endroit de production des matières premières agricoles (bio et non bio) composant le produit doit être précisée comme suit : « Agriculture UE » « Agriculture non UE » « Agriculture UE/non UE ». L'ensemble de la matière première agricole a été produite dans l'Union Européenne. L'ensemble de la matière première agricole a été produite dans des pays tiers. Une partie des matières premières agricoles a été produite dans l'Union Européenne et une autre partie dans un pays tiers. Si une des 2 origines représente moins de 2% des ingrédients agricoles, il est possible de la supprimer. Les indications d'origine peuvent être remplacées ou complétées par le nom d'un pays si plus de 98% des matières premières agricoles composant le produit sont issues de ce pays.

## 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 processus 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 (CAB<sup>1</sup>) 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
<b>Redevance minimale (CAB inférieur à 122.217,04 €)</b>	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).

---

<sup>1</sup> Chiffre d'affaire annuel relatif aux activités dans le secteur biologique

### 1) Calcul du chiffre d'affaires 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 € et  $(5 \times 40,48 \text{ €})$  202,40 €
  - + Nombre d'ingrédients : entre  $(15 \times 17,79 \text{ €})$  266,85 € et  $(15 \times 27,05 \text{ €})$  405,75 €
  - **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](http://www.biowallonie.be)

*CONSEILS DE FILIÈRE*

- Sophie Engel
  - Tél. 081/28.29.14
  - [sophie.engel@biowallonie.be](mailto:sophie.engel@biowallonie.be)

*RÉGLEMENTATION*

- Bénédicte Henrotte
  - Tél. 081/28.10.14
  - [benedicte.henrotte@biowallonie.be](mailto:benedicte.henrotte@biowallonie.be)

SoCoPro asbl /Assemblée bio du Collège des Producteurs

- [www.collegedesproducteurs.be](http://www.collegedesproducteurs.be)

*SECTEUR BIO*

- Muriel Huybrechts - Coordination du Groupe de travail législation bio
  - Tél. 081/240 448
  - [muriel.huybrechts@collegedesproducteurs.be](mailto:muriel.huybrechts@collegedesproducteurs.be)
- Thomas Schmit
  - Tél. 081/24.04.49
  - [Thomas.schmit@collegedesproducteurs.be](mailto:Thomas.schmit@collegedesproducteurs.be)

### 5.2. Recherches en bio

Centre Wallon de Recherches Agronomiques :

- [www.cra.wallonie.be](http://www.cra.wallonie.be)

*CELLULE TRANSVERSALE DE RECHERCHES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE*

- Marie Moerman
- Tél. 081/87.41.85
- [m.moerman@cra.wallonie.be](mailto:m.moerman@cra.wallonie.be)



### 5.3. Organismes de contrôle accrédités en Wallonie pour le bio

#### Certisys sprl

- [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu)
- Rue Joseph Bouche 57/3 - 5310 Bolinne
- Tél. 081/60.03.77

#### Quality Partner sa

- [www.quality-partner.be](http://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](http://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](http://agriculture.wallonie.be)

*DIRECTION DE LA QUALITÉ ET DU BIEN-ÊTRE ANIMAL - SECTEUR PRODUCTION BIOLOGIQUE*

- Secteur production biologique
  - Tél. 081/64.96.09
  - [laurence.chateau@spw.wallonie.be](mailto: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](http://www.apaqw.be/BIO/Accueil)

#### BIO

- Delphine DUFRANNE et Elza FREROTTE
  - Tél. 081/33.17.27
  - [d.dufranne@apaqw.be](mailto:d.dufranne@apaqw.be) ou [e.frerotte@apaqw.be](mailto: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/](http://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](http://www.creajob.be/docs/ActeursWallons-pdf.pdf)
- Crédal conseil : [www.credal.be/accompagnement-entrepreneur](http://www.credal.be/accompagnement-entrepreneur)

## Diversi Ferm : projets de diversification agricole

- [www.diversiferm.be](http://www.diversiferm.be)
- 081/62.23.17
- [infos@diversiferm.be](mailto:infos@diversiferm.be)

## ACCOMPAGNEMENT HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Stéphane WINANDY, [stephane.winandy@uliege.be](mailto:stephane.winandy@uliege.be)

## ACCOMPAGNEMENT ÉCONOMIQUE- ACCUEIL CHAMPÊTRE EN WALLONIE ASBL

- Maryvonne CARLIER
  - [maryvonne.carlier@accueilchampetre.be](mailto:maryvonne.carlier@accueilchampetre.be), 081/62.74.53
- Pierre-Henri JENNOTTE
  - [pierrehenri.jennotte@accueilchampetre.be](mailto: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](http://www.frw.be/interface-leader.html)

## Réseau wallon de développement rural

- [www.reseau-pwdr.be](http://www.reseau-pwdr.be)

## Structures provinciales

- Hainaut développement

- [www.hainaut-developpement.be/agriculture-agroalimentaire-circuits-courts/](http://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/](http://www.brabantwallon.be/bw/entreprendre-travailler/agriculture-1/)
- Province de Liège : Centre Provincial Liégeois de Productions Animales
  - [www.provincedeliege.be/fr/agriculture](http://www.provincedeliege.be/fr/agriculture)
  - [cpl-filierelait@provincedeliege.be](mailto:cpl-filierelait@provincedeliege.be)
- Province du Luxembourg -**CER Groupe** - Département Agri-Développement
  - [agrideveloppement.cergroupe.be/fr/projets/productions-animales.html](http://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](mailto:v.leroux@cergroupe.be)
- Provinces de Namur
  - [www.province.namur.be/assistance\\_agronomique](http://www.province.namur.be/assistance_agronomique)