



Transformation: réglementation bio

Mise à jour le 23 mars 2026

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.	Les matières premières.....	6
3.2.	Les procédés de transformation	18
3.3.	Règles de traçabilité spécifiques au bio.....	19
3.4.	Les règles d'étiquetage	20
3.5.	Charte graphique pour l'utilisation du logo « Eurofeuille »	24
4.	Le contrôle	26
4.1.	Préparer son contrôle	26
4.2.	Coût de la certification.....	26
5.	Quelques contacts utiles pour votre projet.....	26
5.1.	Conseils techniques, informations sur les filières et réglementation bio	26
5.2.	Recherches en bio	27
5.3.	Organismes de contrôle accrédités en Wallonie pour le bio.....	27
5.4.	Administrations – réglementation bio-Primes bio-Pac-on-Web	28
5.5.	Promotion du bio	28
5.6.	Accompagnement, conseils et aide au démarrage de projets agricoles.....	28
NOTE	31

Le présent document est un outil de vulgarisation le plus complet possible, il se base sur les textes officiels européens et wallons.

- Les textes européens sont téléchargeables sur le site www.eur-lex.europa.eu
- Les textes wallons : sur wallex.wallonie.be <https://wallex.wallonie.be>
- Un guide de lecture de ces textes a été rédigé par la Direction de la Qualité et du Bien-être animal du Service Public de Wallonie, il n'est pas encore publié.

En cas de questions ou de doute, 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 (UE) 2018/848 : texte de base** du règlement relatif à la production biologique
 - 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 2022 concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques. Il précise certaines normes des règlements européens.
- Des notes officielles interprétatives rédigées par le Service Public de Wallonie

2. Les étapes pour commencer en bio

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

Biowallonie vous propose :

- Des conseils gratuits et personnalisés sur le passage au bio : contactez-nous.
- Des séances d'informations sur le bio dédiées aux transformateurs.
- 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, ...)

2.2. Faire certifier mon activité en bio

En parallèle vous devez :

- **Choisir un organisme de contrôle** pour le bio et signer un contrat
 - Il en existe 5 en Wallonie pour la transformation :
 - Certisys
 - FoodChain ID
 - Tüv Nord Intégra
 - CertiOne



- **Notifier vos activités en bio auprès de l'administration** : formulaire à télécharger sur le site du SPW ARNE.

3. Règles pour la production de denrées alimentaires bio transformées

3.1. 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 V partie B du RE 2021/1165
 - Certains **additifs** dont le code est marqué d'un astérisque repris dans l'annexe V du RE2021/1165 : voir tableau 2
 - Les **levures** non bio
 - Les « **arômes naturels de** » non bio : voir tableau 4

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 :
 - **L'eau potable et les sels**
 - Des additifs (sans astérisque) repris dans l'annexe V du RE 2021/1165 : voir tableau 2

- Des **auxiliaires technologiques** repris dans l'annexe V du RE 2021/1165 : voir tableau 3
 - Des préparations de **micro-organismes** et **enzymes** normalement utilisés dans la transformation des denrées alimentaires (ex. présure); les enzymes à utiliser comme additifs alimentaires doivent toutefois être énumérées dans la liste positive des additifs autorisés : Annexe V du RE 2021/1165. Actuellement aucune enzyme ne fait partie de cette liste.
 - Des **minéraux** (y compris les oligo-éléments), **vitamines**, **acides aminés** et **micronutriments** sont utilisables dans des cas très particuliers, si expressément exigés par la loi.
- 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 : Ingrédients non biologiques d'origine agricole autorisés dans les 5% non bio. (Annexe V du RE/2021/1165 partie B)

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

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. Sur demande, cette autorisation peut être prolongée au maximum de deux périodes de 6 mois. Afin de connaître la procédure pour faire une telle demande, vous pouvez contacter votre organisme de contrôle.

Les additifs

Les additifs autorisés en bio sont tous repris dans la **liste positive de l'Annexe V du règlement RE 2021/1165**. Seuls **59** sont autorisés dans la réglementation bio. Le plus souvent ils sont limités à certains usages ou bien pour certains types de produits.

Tableau 2 : Additifs alimentaires, y compris les supports (Annexe V du RE 2021/1165 : Partie A) (En rouge : nouveaux en 2025)

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
			Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO 2 : 50 mg/kg
			La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO 2 : 30 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.
			Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO 3 : 55 mg/kg
			La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO 3 : 35 mg/kg

E 267*	Vinaigre tamponné	Produit d'origine animale et végétale Uniquement issus de la production bio	
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 [catégorie 08.3 du R1333/2008] et préparations de viandes [catégorie 08.2 du R1333/2008] auxquels des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés	
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	Uniquement en tant qu'antioxydant
E 322*	Lécithines	Produits d'origine végétale ou animale	Uniquement issus de la production biologique
E 325	Lactate de sodium	Produits d'origine végétale Produits à base de lait 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	À partir du 1er janvier 2027, uniquement issus de la production biologique
E 336*	Tartrates de potassium	Produits d'origine végétale	À partir du 1er janvier 2027, uniquement issus de la production biologique
E 337*	Tartrate de potassium et de sodium	Produits d'origine végétale	À partir du 1er janvier 2027, uniquement issus de la production biologique

E 341 i)	Phosphore monocalcique	Farine fermentante	Uniquement comme 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 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	Uniquement comme épaississant
			Uniquement issue de la production biologique
E 418*	Gomme gellane	Produits d'origine animale ou végétale	Issue de la production biologique, le cas échéant uniquement avec une forte teneur en acyle
E 422*	Glycérol	Extraits végétaux	Uniquement d'origine végétale Uniquement issu de la production biologique En tant que solvant et support
		Arômes	Comme agent humectant des gélules Comme agent d'enrobage des comprimés
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	Uniquement pour matériel d'encapsulage 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 d'origine végétale	Uniquement pour induire la coagulation
		Produits à base de lait	Uniquement en tant que stabilisateur
		Saucisses à base de viande	Uniquement pour induire la coagulation pour former un boyau
E 511	Chlorure de magnésium	Produits d'origine végétale	Uniquement pour induire la coagulation
E 516	Sulfate de calcium	Produits d'origine végétale	Uniquement en tant que support ou pour induire la coagulation
E 524	Hydroxyde de sodium	«Laugengebäck», traité en surface	Uniquement en tant que traitement de surface
		Arômes	Uniquement en tant que correcteur d'acidité
E 551	Dioxyde de silicium	Cacao	Uniquement en tant qu'agent antimottant destiné à être utilisé dans des distributeurs automatiques
		Plantes aromatiques et épices, séchées en poudre	
		Arômes	
		Propolis	
E 553b	Talc	Produits d'origine végétale	
		Saucisses à base de viande	Uniquement traitement de surface
E 901*	Cire d'abeilles	Produits de confiserie	Uniquement en tant qu'agent d'enrobage Uniquement issue de la production biologique
E 903*	Cire de carnauba	Produits de confiserie	Uniquement en tant qu'agent d'enrobage

			Uniquement issue de la production biologique
		Agrumes	Uniquement comme méthode d'atténuation dans le cadre du traitement par le froid extrême obligatoire des fruits contre les organismes nuisibles conformément à la directive d'exécution (UE) 2019/2072 de la Commission 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 (numéro E) 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).

La coloration de denrées alimentaires peut se faire grâce à des colorants naturels comme le jus ou la poudre de légumes, les épices... exemple : le jus d'épinards peut servir à colorer des aliments en vert.

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 3 : Auxiliaires technologiques et autres produits pouvant être utilisés pour la transformation d'ingrédients d'origine agricole produits selon le mode de production biologique (Annexe V du RE 2021/1165 : Partie A) (En rouge : nouveaux en 2025)

Dénomination	Uniquement autorisé pour la transformation des denrées alimentaires biologiques suivantes	Conditions et limites spécifiques
Eau	Produits d'origine animale ou végétale	Eaux destinés à la consommation humaine au sens de la directive (UE) 2020/2184 du Parlement européen et du conseil
Chlorure de calcium	Produits d'origine végétale Saucisses à base de viande	Uniquement en tant qu'agent clarifiant/floculant
Carbonate de calcium	Produits d'origine végétale	
Hydroxyde de calcium	Produits d'origine végétale	
Sulfate de calcium	Produits d'origine végétale	Uniquement en tant qu'agent clarifiant/floculant
Chlorure de magnésium	Produits d'origine végétale	Uniquement en tant qu'agent clarifiant/floculant
Carbonate de potassium	Raisins	Uniquement en tant qu'agent de séchage pour la production de raisins secs
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	Produits d'origine végétale	Issu de la production biologique, le cas échéants Uniquement à des fins antimicrobiennes

Extrait de colophane	Produits d'origine végétale	Issu de la production biologique, le cas échéants Uniquement à des fins antimicrobiennes
Acide chlorhydrique	Gélatine	
	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	
Peroxyde d'hydrogène	Gélatine	
Dioxyde de carbone	Produits d'origine animale ou végétale	
Azote	Produits d'origine animale ou végétale	
Éthanol	Produits d'origine animale ou végétale	Uniquement en tant que solvant sur des amorces de cristallisation pour la production de sucre et/ou en tant que solvant d'extraction
Acide tannique	Produits d'origine végétale	Uniquement en tant qu'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 Dioxyde de silicium	Produits d'origine végétale	
Charbon activé	Produits d'origine animale ou végétale	
Talc	Produits d'origine végétale	
Bentonite	Produits d'origine végétale	

	Hydromel	Uniquement en tant qu'agent adhésif colloïdal
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	Uniquement en tant qu'agent anti-adhérent Uniquement issue de la production biologique
Cire de carnauba	Produits d'origine végétale	Uniquement en tant qu'agent anti-adhérent Uniquement issue de la production biologique
Acide acétique	Produits d'origine végétale	Issu de la production biologique, le cas échéant
	Poisson	Issu de la production biologique de fermentation naturelle, le cas échéant
Vinaigre	Produits d'origine végétale	Uniquement issu de la production biologique
	Poisson	Uniquement issu à partir de la production biologique
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 est 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).
Protéine de pois	Vins de fruits autres que le raisin, y compris le cidre, le poiré et hydromel	Utilisation pour la clarification des jus de fruits et des vins de fruits. Issu de la production biologique, si disponible

Protéine de pommes de terre	Vins de fruits autres que le raisin, y compris le cidre, le poiré et hydromel	Utilisation pour la clarification des jus de fruits et des vins de fruits. Issu de la production biologique, si disponible
-----------------------------	---	---

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. Les autres catégories d'arômes : « arôme de », « arôme naturel » ou « arôme naturel avec autres arômes naturels » sont interdites.

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.

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.

Les micro-organismes et enzymes

Les micro-organismes (levures, ferments lactiques, ...) et enzymes généralement utilisés pour la transformation de denrées alimentaires sont autorisés en qualité 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 : « garanti non OGM ».

Attention : 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 cramique bio (>95% d'ingrédients agricoles bio)

Recette du cramique 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	
Arôme naturel de vanille	2 g	Ingrédients agricoles NON BIO < 5%
Levure	30 g	
E500 carbonate de sodium	15 g	Substance du tableau 3 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

Dans cet exemple :

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

$$\text{Poids ingrédients agricoles} = \frac{1262}{1277} = 98.82\%$$

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 :

$$\text{Poids ingrédients agricoles BIO} = \frac{1230}{1262} = 97.46\%$$

Poids ingrédients agricoles total 1262

3.2. 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, etc.

Les procédés non autorisés en bio

❑ Les 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.

❑ Les nanomatériaux

L'utilisation denrées alimentaires contenant des nanomatériaux manufacturés ou consistant en de tels nanomatériaux.

- ❑ Les résines échangeurs d'ions et absorbantes : autorisées seulement pour la production de certaines catégories de denrées :
 - Préparations pour nourrissons et préparations de suite
 - Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés
 - Vinification : fabrication de mouts de raisin concentré rectifié MRE4

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 : code de l'organisme de contrôle bio, référence au bio, numéro de lot, ...)
- ❑ 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

- ❑ Les attestations non OGM, non irradié, pas de nanomatériaux

En général dans l'entreprise

Toutes les mesures prises afin de garantir que les produits finis sont bio, doivent être décrites au sein de procédures et enregistrées. Le contrôleur vérifiera tous ces documents.

- ❑ 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 : FoodChain ID
 - BE-BIO-06 : Certione

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.

- Une **indication d'origine** : lieu de production des matières premières agricole (bio et non bio) :
 - **Agriculture UE** = L'ensemble de la matière première agricole a été produite dans l'Union Européenne
 - **Agriculture Non UE** = L'ensemble de la matière première agricole a été produite dans des pays tiers
 - **Agriculture UE/Non UE** = Une partie des matières premières agricoles a été produite dans l'Union Européenne et une autre partie dans un pays tiers.
 - **Agriculture + nom d'un pays** ou **Agriculture + nom d'un pays et d'une région** = si plus de 95% en poids des matières premières agricoles de la recette ont été produits dans le pays/la région.
- 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 est facultatif. 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*.

*31% 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

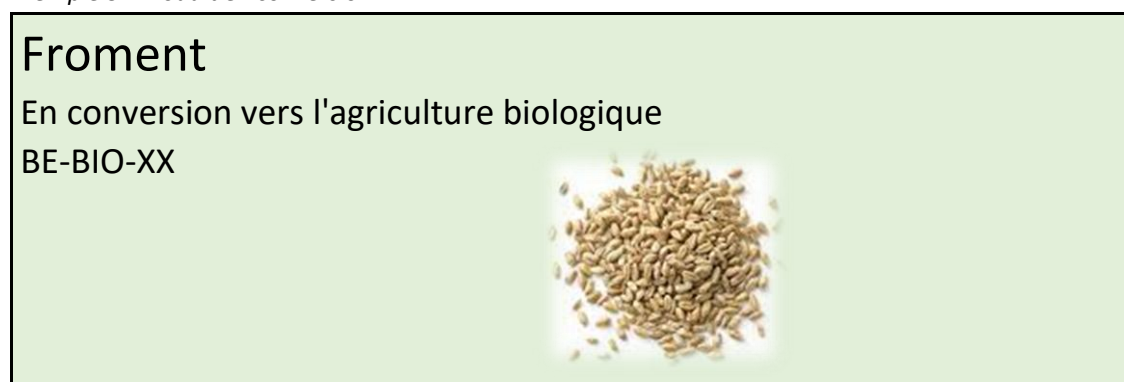
Les produits végétaux en conversion (c'est-à-dire récoltés au moins 12 mois après la date de notification) peuvent porter l'indication "produit en conversion vers l'agriculture biologique". Cette indication ne peut pas ressortir plus que la dénomination de vente du produit.

Les denrées alimentaires « en conversion » vers l'agriculture biologique » ne peuvent être constituées 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



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.

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).

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 biologique 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 (code de l'organisme de contrôle et lieu d'origine).

Exemple :



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. Coût de la certification

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

Le coût de la certification sera en fonction de : votre chiffre d'affaires annuel bio, la mixité de votre entreprise, le nombre de sites, le nombre de produits finis et d'ingrédients.

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/ TRANSFORMATION ALIMENTAIRE BIO

- ☐ Sophie Engel

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

CONSEIL SUR LA 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
- Thomas Schmit
 - Tél. 081/24.04.49 / Thomas.schmit@collegedesproducteurs.be

5.2. Recherches en bio

Centre Wallon de Recherches Agronomiques :

www.cra.wallonie.be

CELLULE TRANSVERSALE DE RECHERCHES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- Marie Moerman
 - Tél. 081/87.41.85 / m.moerman@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

Comité du Lait Certif

www.comitedulait.be

- Route de Herve 104 - 4651 Battice
- Tél. 087/69.26.02

FoodChain ID

www.foodchainid.com/fr

- 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

Certione

Hélène Vilour - info@certione.be

- Rue Rempache 13 - 5364 Hamois
- Tél.0476/836.606

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

Service Public de Wallonie

<https://agriculture.wallonie.be>

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

- Secteur production biologique
 - bio.dgo3@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
 - 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/

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

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

Quelques exemples :

Créajob : <https://creajob.be/>

Crédal conseil : <https://www.credal.be/nos-services-daccompagnement>

Diversi Ferm : projets de diversification agricole

www.diversiferm.be

- 081/62.23.17 / infos@diversiferm.be

ACCOMPAGNEMENT HYGIÈNE ALIMENTAIRE

☐ Aurélie Lainé

- aurelie.laine@uliege.be

ACCOMPAGNEMENT ÉCONOMIQUE- ACCUEIL CHAMPÊTRE EN WALLONIE ASBL

☐ Maryvonne CARLIER

- 081/62.74.53 / maryvonne.carlier@accueilchampetre.be

☐ Pierre-Henri JENNOTTE

- 081/627 455 / pierrehenri.jennotte@accueilchampetre.be

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 ou 0498 125 974 / v.leroux@cergroupe.be

Provinces de Namur

- www.province.namur.be/assistance_agronomique

NOTE

