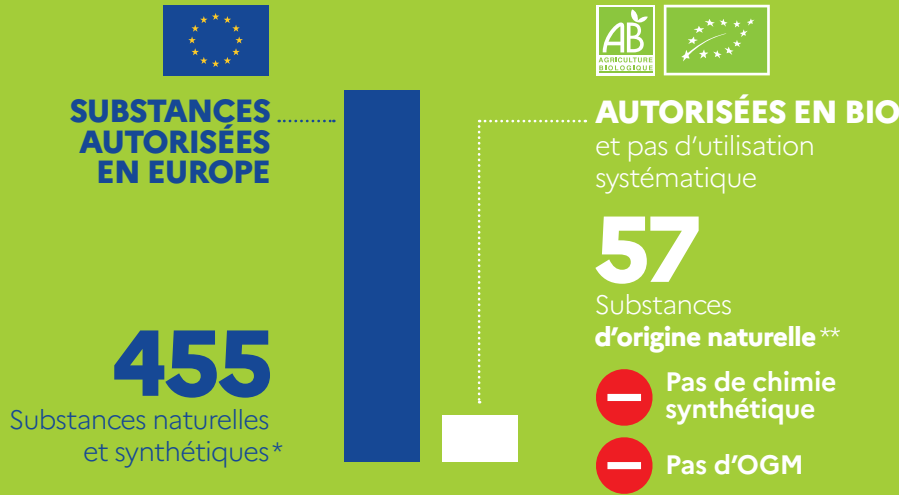


EN BIO: ZÉRO CHIMIE SYNTHÉTIQUE



PRODUCTION AGRICOLE



* Règlement d'exécution (UE) n° 540/2011

** Annexe 1 du règlement UE 2021/1165

Leur utilisation doit être justifiée, limitée et intervenir en dernier recours. Leur utilisation, pour lutter contre des organismes nuisibles ou des maladies particulières, est uniquement possible si on ne dispose pas d'alternatives biologiques, physiques ou de sélection des végétaux ou autres méthodes de gestion efficaces.

EN BIO...

... seules les substances actives d'origine végétale, animale, minérale ou microbienne sont autorisées : **vinaigre, huile de colza, bière, cuivre, petit-lait...** par exemple.

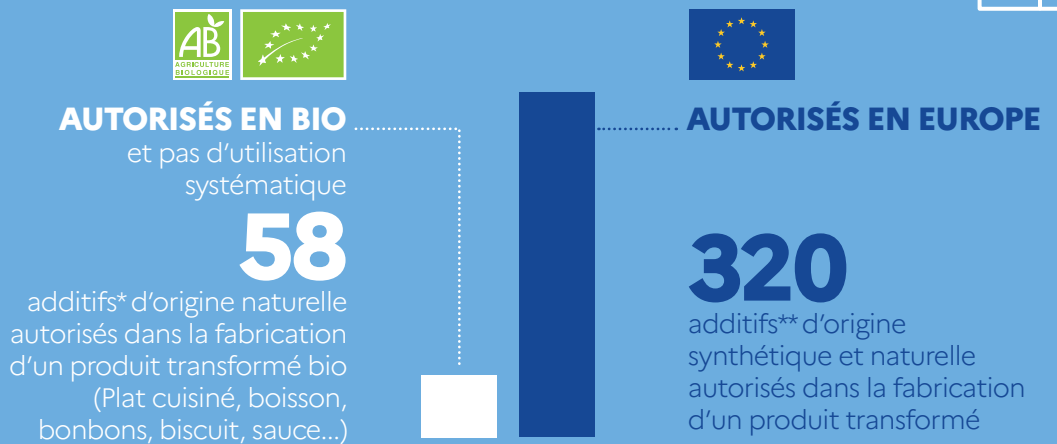


EN BIO...

... seuls les additifs d'origine agricole ou naturelle sont autorisés en bio : **la levure, l'acide citrique, l'agar-agar, la pectine, les extraits de romarin...** par exemple.

- Pas de colorant synthétique
- Pas d'arôme chimique de synthèse
- Pas d'exhausteur de goût

PRODUCTION AGROALIMENTAIRE



*Annexe 5 du règlement UE 2021/1165

L'utilisation de ce type de produit intervient s'il n'existe pas de produits ou substances alternatifs autorisés, et s'il est impossible de produire ou de conserver les denrées alimentaires ou de respecter des exigences diététiques.

** Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement Européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires

LE BIO 100% SOUS CONTRÔLE

Réalisé avec la collaboration de l'INAO



QUI EST CONTRÔLÉ ?

+ de 87 000

entités contrôlées (parmi tous les acteurs du Bio en France).

Pourquoi ?

Pour commercialiser leurs produits comme étant issus de l'agriculture biologique, agriculteur, producteur, coopérative, transformateur, importateur, exportateur, distributeur, doivent être contrôlés et certifier leur activité.

COMMENT SE DÉROULE CE CONTRÔLE ?

01 L'INSPECTION PHYSIQUE

1 contrôle obligatoire sur place effectué chaque année :

visite des parcelles • contrôle physique des produits alimentaires • contrôle du bien-être animal (la sortie des animaux, les mesures de précaution) • audit de l'ensemble de la comptabilité • contrôle des flux.

10%

minimum de contrôles supplémentaires en fonction d'une analyse de risque et des contrôles par sondage (entre 20 et 100% en plus, en fonction de l'activité de l'opérateur).

Au - 10%

de contrôles surprises.

+ de 120 000

contrôles par an (entre 400 et 500 contrôles par jour).

03 LE COÛT DU CONTRÔLE BIO

Pour l'opérateur

Le coût varie en fonction de la taille de l'opérateur, de ses gammes à certifier...

500 € HT est le prix moyen pour un producteur et il se situe entre 700 et 800€ HT pour un transformateur.

02 LES CONTRÔLES ANALYTIQUES

5%

Analyse annuelle d'échantillons correspondant au minimum à 5% des opérateurs bio.

Entre 4000 et 5000

échantillons prélevés et analysés chaque année, (soit plus de 5% des opérateurs concernés).**

04 QUE COUVRENT CES FRAIS ?

- Le temps et l'investissement pour les visites (déplacements, matériel, système d'information)
- La collecte et l'analyse des documents
- La traçabilité des résultats de contrôle
- L'obtention d'un label de confiance, garanti par la puissance publique et le strict respect du cahier des charges bio.



Pour le consommateur

Sur 1€ de produit BIO acheté, le contrôle pèse

0,5 centime.

10

organismes certificateurs (OC) agréés et supervisés par l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité).*



90%

05 À L'ISSUE DU CONTRÔLE ?

Dans 9 cas sur 10, la certification officielle est remise à l'opérateur (pour les autres, les sanctions vont du déclassement des produits en conventionnel au retrait de la certification en fonction de la gravité des manquements relevés).

L'étiquetage BIO

Il garantit au consommateur la conformité du produit.

Pour nous,
pour la planète,
#BIO RÉFLEXE