



**ID-SC-162 – GUIDE PRATIQUE A L USAGE
DES TERMINAUX DE CUISSON – 01/06/16**

GUIDE PRATIQUE A L'USAGE DES TERMINAUX DE CUISSON

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES :

- RCE N° 834/2007 du 28 juin 2007 (Règlement cadre)
- RCE N° 889/2008 du 5 septembre 2008 (Règlement d'application)

Ces documents sont disponibles dans la partie téléchargement de notre site internet <http://www.ecocert.fr>, ou sur simple demande



Sommaire

NOTIFICATION AGENCE BIO p.3

APPROVISIONNEMENT p. 3

RECEPTION ET STOCKAGE DES ALIMENTS p.4

MISE EN CUISSONp. 4

VENDRE BIO : UNE COMMUNICATION CLAIREp. 5

ORGANISATION DE LA TRAÇABILITEp. 6

DEFINITIONSp. 7



L'activité de cuisson ou de décongélation de produits biologiques au même titre que la production et la préparation de produits biologiques est selon certaines conditions soumise à contrôle et certification.

Ce guide pratique ECOCERT vous permet de prendre connaissance des exigences réglementaires sur ce type d'activité.

NOTIFICATION AUPRES DE L'AGENCE BIO

La notification permet de figurer sur l'annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique de l'Agence Bio, c'est une déclaration annuelle obligatoire définie par l'article 28.1.a du Règlement CE 834/2007 et l'article 63.3 du RCE 889/2008.

Coordonnées :

AGENCE BIO

6 Rue Lavoisier

93100 MONTREUIL SOUS BOIS

Tél : 01 48 70 48 30 – Fax 01 48 70 48 45

Tél service notification : 01 48 70 48 42

notification@agencebio.org

La notification auprès de l'Agence bio permet la délivrance de votre attestation d'engagement auprès d'Ecocert.

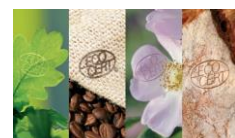


Pour la déclaration initiale, vous vous notifiez auprès de l'Agence Bio avant de vous engager auprès d'Ecocert. Une fois votre notification faite, Ecocert vous délivre une attestation d'engagement qu'il vous faut renvoyer à l'Agence Bio.

APPROVISIONNEMENT

Achat des produits précuits ou crus, frais ou surgelés : votre fournisseur doit vous transmettre la copie de son certificat bio.

Conservez le certificat reçu de votre fabricant pour tous les produits précuits ou crus, frais ou surgelés qui seront cuits dans votre terminal de cuisson.



POUR RECEPIONNER ET STOCKER LES INGREDIENTS : **UNE METHODE SIMPLE**

- A réception, les cartons de produits précuits ou crus, frais ou surgelés biologiques sont regroupés dans un seul et même endroit
Vu sur le terrain : l'emplacement peut être balisé avec une couleur
- Vérifier que les emballages sont fermés de manière à empêcher la substitution de leur contenu et qu'ils sont clairement identifiés : dénomination des produits, références à l'agriculture biologique et à l'organisme de contrôle du fabricant.

Conservez tous les bons de livraison et factures qui doivent faire référence à l'AB ainsi qu'à l'organisme de contrôle.

- Les produits sont conservés dans leur emballage d'origine jusqu'à la mise en cuisson et ce jusqu'au dernier pain une fois l'emballage ouvert.



Noter la date d'ouverture des cartons soit sur le carton directement, soit sur le cahier de cuisson.

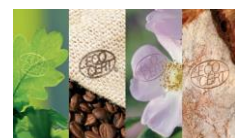
MISE EN CUISSON

⇒ **Pour éviter tout risque de confusion ou mélange :**

- Identifier clairement les contenants et emplacements réservés au bio : bac de fleurage, papier de cuisson, etc...
- Organiser les cuissons pour supprimer les risques de confusion et de contamination (préférer par exemple, une cuisson en premier le matin sur un matériel propre par séries complètes).

⇒ **Pour éviter toute pollution/contamination :**

- Pour le graissage des plaques : les huiles végétales non bio garanties non OGM et non ionisées (*attestation ou mentions sur facture*) sont autorisées. Par contre, les huiles minérales sont interdites.
- si vous utilisez du papier de cuisson, il ne doit servir que pour la cuisson des produits bio.



- le four doit être nettoyé avant le passage du bio :
 - pour une cuisson en four en sole : balayer la sole avant enfournement, et regrouper les produits bio sur un étage,
 - pour une cuisson en four rotatif : regrouper les produits biologiques sur un étage, en hauteur afin d'éviter une contamination par les produits conventionnels.



Fleurer, le cas échéant, uniquement avec de la farine biologique

⇒ **Pour le nettoyage et la désinsectisation :**

- Produits de nettoyage : utiliser les produits agréés au « Contact Alimentaire ».
- Produits insecticides : ces produits ne doivent être utilisés qu'en l'absence des produits biologiques. (*A retirer du local avant le traitement de celui-ci*). Vous pourrez trouver une liste des intrants autorisés en Agriculture Biologique sur notre site internet : http://ap.ecocert.com/liste_intrant/

VENDRE BIO : UNE COMMUNICATION CLAIRE

Les produits bio doivent être regroupés en rayon dans un même emplacement clairement identifiés avec le système fourni par le fabricant exclusivement à leur niveau (pastilles azymes ou sachets par exemple).

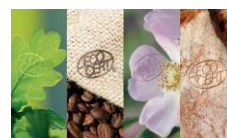
Ne jamais mettre des produits non bio dans l'emplacement réservé au pain bio.

La signalétique bio :

Favoriser la mise en avant sur le rayon du certificat de conformité délivré par ECOCERT SAS afin d'informer les clients.

Dans le cas de produits pré-emballés, les informations ci-dessous doivent être présentes :

- ⇒ la dénomination complète du produit accompagnée d'une mention relative à l'agriculture biologique
- ⇒ la référence à l'organisme de contrôle qui contrôle l'activité "terminal de cuisson"
- ⇒ le logo européen
- ⇒ l'origine des matières premières sous la forme "Agriculture UE/non UE"
- ⇒ Les ingrédients : les ingrédients bio sont distingués des autres ingrédients non bio



Les étiquettes que vous apposez doivent au préalable être validées par ECOCERT. La validation doit-être conservée dans votre dossier. Elle vous sera demandée lors des contrôles.

Exemple d'étiquette pouvant être utilisée sur les produits pré-emballés :



ORGANISATION DE LA TRACABILITE

Une comptabilité matière et monétaire et des enregistrements sont conservés dans l'unité ou les locaux, qui permettent à la fois à l'opérateur et à ECOCERT d'identifier les informations suivantes :

- le fournisseur, la nature et la quantité de produits biologiques réceptionnés.

Conserver la copie des factures et BL de pains crus ou précuits

- la nature et la quantité des produits biologiques entreposés dans les locaux.

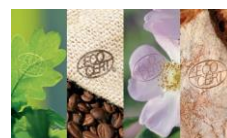
Réaliser un état des stocks régulier.

- la nature et la quantité des produits vendus.

Enregistrer les nombres de pains biologiques cuits chaque jour, ou les ventes et les pertes.

Dans certaines filières associées à un fournisseur de pains, un système de vérification et de traçabilité (notamment via la sacherie) peut remplacer le suivi d'une comptabilité matière à condition :

- d'avoir recours à un seul fournisseur qui livre les pains avec les sacheries
- que les sacheries soient en nombre égal au nombre de pains.



DEFINITIONS

Ingrédient : toute substance définie à l'article 6, paragraphe 4, de la directive 2000/13/CE.

Organisme Génétiquement Modifié (OGM) : un organisme défini par la directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 90/220/CEE du Conseil et qui n'est pas obtenu par les techniques de modification génétique énumérées à l'annexe I.B de cette directive.

Auxiliaire technologique : toute substance qui n'est pas consommée comme un ingrédient alimentaire en tant que tel, utilisée délibérément dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit final, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque pour la santé et n'aient aucun effet technologique sur le produit fini.

Étiquetage : ce sont les termes, mentions, indications, marques commerciales ou noms commerciaux, images ou symboles portant et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, panneau, bague ou collerette accompagnant un produit ou se référant à ce dernier.

Denrée alimentaire préemballée : l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.

