



Comment certifier ses
bières bio ? 02/03/2021

L'ÉPICENTRE DES ACTEURS DU BIO
EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

LE BUREAU



VINCENT BASCOUL

Président - Namaki Cosmetics



LIONEL BÉRENGUIER

Trésorier - Fructis



BRIGITTE MAGNAT

Secrétaire - Plante et Beauté Bio



MARIA REIS RIOCREUX

Vice-Présidente
(Collège Centre de compétences)
MFR Anneyron



OLIVIER MARKARIAN

Vice-Président
(Membre Fondateur)
Markal – Élu CCI Drôme



THOMAS VIVIER MERLE

Vice-Président
(Collège Distributeur)
Le Relais Local



FRÉDÉRIC VIGNOLET

Vice-Président
(Collège Entreprise)
BPC Kambio

L'ÉQUIPE

ADRIEN PETIT
Directeur



MARITHÉ CASTAING
Chargée de
développement des
entreprises



BASTIEN BOISSONNIER
Chargé de projets filières
& restauration



CAROLINE GIRARD
Chargée de projets
marketing & international



LAURIANE LUBERT
Chargée de projets
innovation



FARIDA HADDOU
Chargée de relations
adhérents & développement
commercial



STÉPHANIE PELAT
Assistante commerciale
et développement



JADE MOLLIER
Assistante de
communication



LAURE PERROLLAZ
Chargée de
communication



UN ACCOMPAGNEMENT GLOBAL

Les missions du Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes



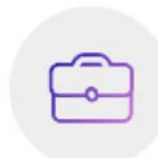
SE LANECER

Nous vous accompagnons dans vos premiers pas en bio



S'APPROVISIONNER

Maîtriser ses approvisionnements en bio et sécuriser ses relations fournisseurs



SE FORMER

Levier majeur de compétitivité, nous vous proposons de la formation



COMMERCIALISER

Distribution spécialisée bio, référencement, accompagnement commercial ...



SE FINANCER

À votre disposition pour vous aider à financer vos projets bio



INNOVER

Pour créer de nouveaux produits, services, avec de nouvelles matières premières...



INTERNATIONAL

Nous vous accompagnons à l'export pour rencontrer des partenaires commerciaux



ANIMER SA MARQUE

Communication auprès des consommateurs bio avec un ancrage régional

AGENDA



E.Leclerc



Le 08 mars 2021

Visio Petit-Déjeuner
"Scamark : les Axes
2021 de la MDD
pour E.Leclerc" avec
la FEEF

Session accessible en visio...



Le 09 mars 2021

[WEBINAR]
Comment
augmenter les
chances de succès
de son lancement ?
Tester !

En ligne



Le 12 mars 2021

**L'économie
circulaire, entrez
dans la boucle !**

Réunion en ligne



Le 25 mars 2021

[RÉUNION EN LIGNE]
Partage
d'expériences sur la
Responsabilité
Sociétale des
Entreprises (RSE)

En ligne



Le 30 mars 2021

**Filières protéines
végétales : quels
besoins ? Quelles
aides financières ?**

Réunion adhérents

LA GRANDE
EPICERIE PARIS

Le 14 avril 2021

**Visio Petit-Déjeuner
avec La Grande
Epicerie de Paris
avec la FEEF**

En ligne

Une journée pour booster son projet Bio - 11 mai 2021

Webinaire sur le marché de la bière bio - SEPTEMBRE 2021

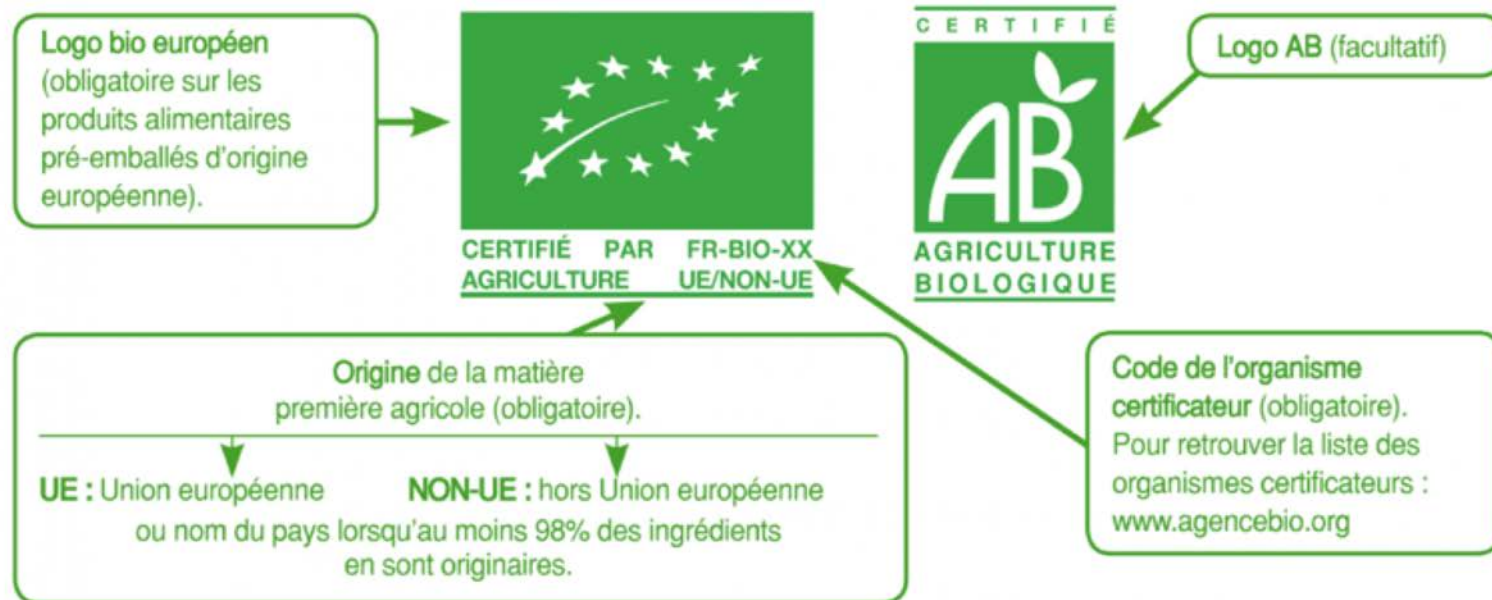
Journée filière brassicole bio - Rencontre amont - Aval - OCTOBRE 2021

CLUSTER BIO AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



CONNAÎTRE LA
RÉGLEMENTATION

LA RÉGLEMENTATION PUBLIQUE



LA RÉGLEMENTATION PUBLIQUE

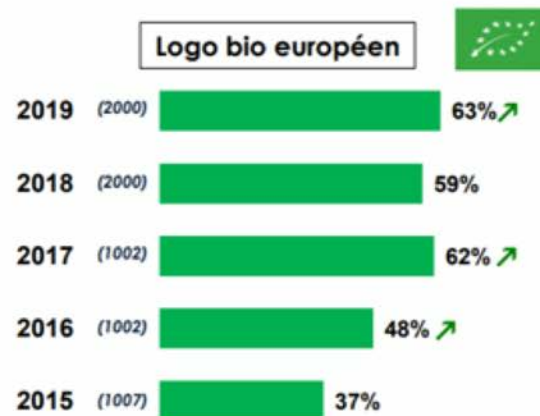


Connaissance des logos

Une meilleure connaissance des labels, avec une progression notable de la reconnaissance de l'Eurofeuille.

Base total Français : 2000

Q21. Connaissiez-vous ces 2 logos ...?



Source : Agence Bio, Baromètre 2020

LES LABELS PRIVÉS



CERTIFICATION BIO + TECHNIQUES BIODYNAMIQUES

- Préparations à base de plantes médicinales et rythmes naturels.
- Transformation : ingrédients Démeter + règles spécifiques additifs
- Contrôle par Organisme Certificateur agréé par Déméter



PAS DE CERTIFICATION BIO, MARQUE PRIVÉE

- Evaluation par des pairs. Cahiers des charges complets, reconnus par enseignes Bio comme « au moins aussi exigeants que Bio »



CERTIFICATION BIO + EXIGENCES SUPPLÉMENTAIRES

- Créé en 2009 pour faire perdurer des règles françaises / européennes



LA RÉGLEMENTATION PUBLIQUE

TRAÇABILITÉ ET CONTRÔLES



TOUS LES OPÉRATEURS SONT CONTRÔLÉS

- Producteurs agricoles, transformateurs, distributeurs grossistes et détaillants, importateurs
Exemptions possibles :
 - détaillants (sans vrac)
 - façonniers avec moins 3 donneurs d'ordre
- Contrôles réalisés par des organismes certificateurs (OC) agréés par l'INAO

Transformateurs : 2 contrôles / an (1 sur RDV, 1 inopiné), coût à la charge de l'opérateur

LA CERTIFICATION BIO : LES ÉTAPES



JE PRÉPARE MA PRODUCTION

J'établis mes recettes en accord avec réglementation, je trouve mes fournisseurs, je mets en place l'organisation dans mon atelier, je prépare mes étiquettes
Je réalise des achats de matières premières Bio et réalise des essais

JE ME NOTIFIE

Je me notifie auprès de l'Agence Bio www.agence.bio

JE ME CERTIFIE

Je contacte les OC
(actifs en Région : Ecocert, Alpes Contrôle, Bureau Veritas, Certipaq, AFNOR)
Je fais mon choix selon les devis et les contacts
A l'issu du 1er audit, j'ai mon Certificat Bio

JE PEUX COMMERCIALISER MES PRODUITS



LES AIDES FINANCIÈRES

SE FINANCER



AIDE À LA CERTIFICATION BIO RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

= 70% du coût HT de certification pris en charge

TPE

Au moins 15% de matières premières agricoles cultivées en région

Plafonné à 800€ HT



FONDS D'INVESTISSEMENT RÉGIONAL BIO

Investissements matériels et structuration filière régionale

25 000€ < Investissement < 100 000€

NATIONAL : FONDS AVENIR BIO

Structuration de filières échelle supra-régionale, avec investissements matériels projet collectif plusieurs entreprises

QUELLE RÉGLEMENTATION POUR PRODUIRE DES BIÈRES BIOLOGIQUES

ALPES CONTRÔLES

Certification

Nous certifions les produits et l'ensemble des étapes de la production à la distribution selon le règlement sur l'agriculture biologique de l'Union Européenne.

11 AGENCES DE PROXIMITÉ



Aix-en-Provence (13)
Annecy (74)
Bourg-en-Bresse (01)
Chambéry (73)
Dijon (21)
Moirans (38)
Nice (06)
Nîmes (30)
Saint-Etienne (42)
Valence (26)
Villefranche-sur-Saône (69)



CONTEXTE



- ☐ La démarche pour se faire certifier bio
- ☐ La réglementation bio applicable dans une brasserie
- ☐ Les évolutions de la réglementation bio récentes et à venir

REGLEMENTATION



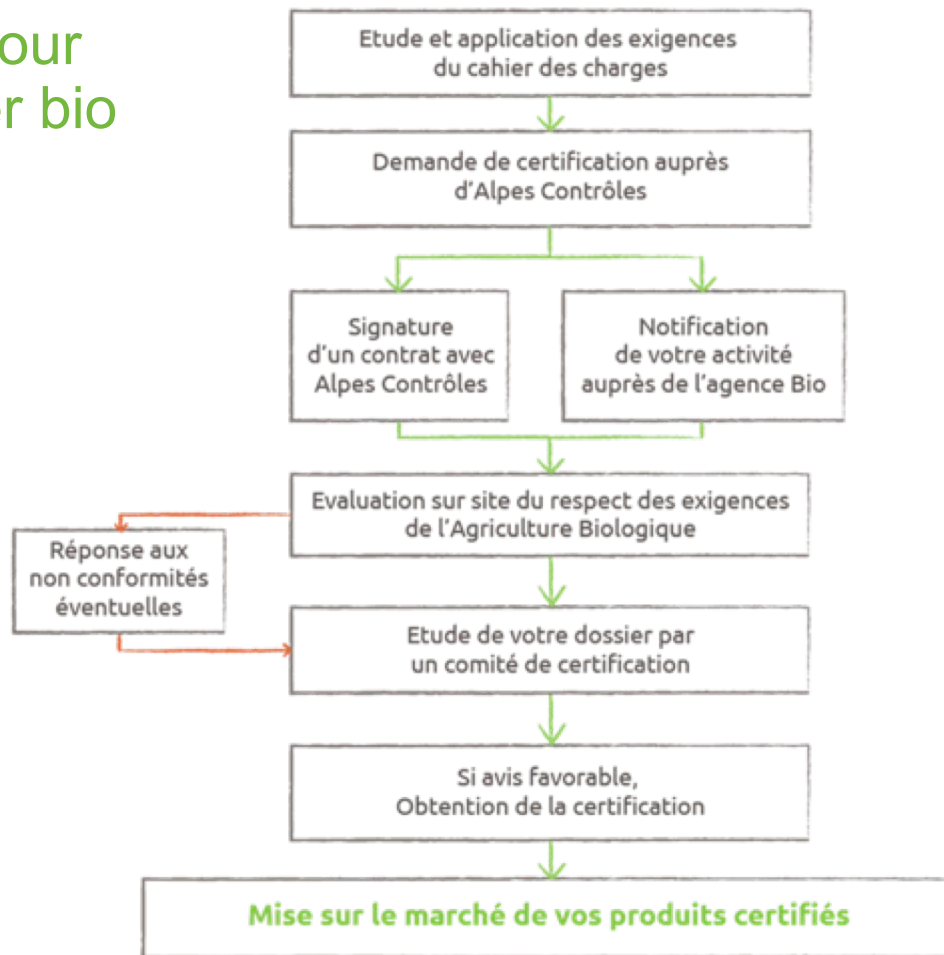
- Encadré par une réglementation européenne depuis 1991
- Elle s'appuie sur **un règlement rigoureux**, harmonisé au niveau européen,
Depuis le 1er janvier 2009,
règlement cadre (CE) n°834/2007
et règlement d'application (CE) n°889/2008
- Le passage régulier et systématique **d'un organisme de contrôle agréé est obligatoire** pour vérifier le respect de l'ensemble de ces règles.

REGLEMENTATION



- Un nouveau règlement UE : 2018/848
Il entrera en application en janvier 2022.

La démarche pour se faire certifier bio





LES EXIGENCES



Recettes et ingrédients:



- ❓ Au moins 95% des ingrédients d'origine agricole (hors eau, sel et additifs) d'un produit vendu comme biologique doivent être bio.

Les 5% restants **doivent** figurer dans la liste des ingrédients non bio autorisés à l'annexe IX du règlement (CE) n°889/2008 car non disponibles en bio.

Ingrédients non biologiques d'origine agricole visés à l'article 28

1. PRODUITS VÉGÉTAUX NON TRANSFORMÉS ET PRODUITS DÉRIVÉS DE CES DERNIERS PAR TRANSFORMATION

1.1 Fruits, noix et graines comestibles:

— gland	<i>Quercus</i> spp.	
— noix de cola	<i>Cola acuminata</i>	
— groseilles à maquereau	<i>Ribes uva-crispa</i>	
— fruits de la passion	<i>Passiflora edulis</i>	organisation.alpes-contr
— framboises (séchées)	<i>Rubus idaeus</i>	
— groseilles rouges (séchées)	<i>Ribes rubrum</i>	

1.2 Épices et herbes comestibles:

— poivre d'Amérique	<i>Schinus molle</i> L.
— graines de raifort	<i>Armoracia rusticana</i>
— petit galanga	<i>Alpinia officinarum</i>
— safran bâtard	<i>Carthamus tinctorius</i>
— cresson de fontaine	<i>Nasturtium officinale</i>

1.3 Divers:

Algues, y compris les algues marines, dont l'utilisation est autorisée dans la préparation de denrées alimentaires non biologiques

Demande de dérogation utilisation ingrédient NON BIO auprès de l'INAO

- ❓ Justifier la non disponibilité de l'ingrédient par 2 échanges fournisseurs
- ❓ Attestation garantissant le NON OGM et NON IONISATION
- ❓ Les dérogations sont accordées pour une durée initiale maximale de douze mois, puis renouvelables au maximum à trois reprises



V°05-2019

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'INAO, en tant qu'autorité compétente reconnue par la Commission européenne, est en charge de la gestion des demandes de dérogations aux règlements européens relatifs à l'agriculture biologique.

Demande de dérogation pour les ingrédients agricoles non issus de l'agriculture biologique.
Article 21 paragraphe 2 du règlement (CE) n°834/2007 modifié et de l'article 29 du règlement (CE) n° 889/2008 modifié.

Formulaire à envoyer à votre organisme certificateur

Additifs-Auxiliaires

- ❑ Eau potable et sel habituellement employés sont utilisables.
- ❑ Les arômes doivent être naturels.
- ❑ Seuls certains additifs et auxiliaires sont autorisés en agriculture biologique (liste positive figurant à l'annexe VIII parties A et B du règlement (CE)n°889/2008).
- ❑ Les OGM et dérivés d'OGM sont interdits, y compris pour les ingrédients non bio (dont levures!!).

Additifs-Auxiliaires

2008R0889 — FR — 01.08.2012 — 005.001 — 99

▼B

Autorisation	Code	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires		Conditions particulières
			d'origine végétale	d'origine animale	
A	E 400	Acide alginique	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
A	E 401	Alginate de sodium	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
A	E 402	Alginate de potassium	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
A	E 406	Agar-agar	X	X	Produits à base de lait et produits à base de viande ⁽²⁾
A	E 407	Carraghénane	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
A	E 410*	Farine de graines de caroube	X	X	
A	E 412*	Gomme de guar	X	X	
A	E 414*	Gomme arabique	X	X	
A	E 415	Gomme xanthan	X	X	

Recette BIO

INGREDIENTS (indiquer le libellé précis)	En quantité de matière Choix de la mesure :	Biologique / Conventionnel	Biologique (en %)	Non Biologique (en %)	Origine de l'ingrédient (Pays / UE / Non UE)
Choisir l'unité de mesure	kg	Choisir si l'ingrédient est bio ou non dans la liste de choix		Annexe IX RCE 889/2008 ou autorisation DGPE	Choisir dans la liste l'origine de l'ingrédients (UE / NON UE / France)
Ingrédients d'origine agricole (dont additifs marqués d'un* dans annexe VIII RCE 889/2008)	(Taper un nombre)	(Choisir dans la liste)	(Calcul automatique)	(Calcul automatique)	(Choisir dans la liste)
malt pils	350,00	biologique	62,08%		UE
malt blé	75,00	biologique	13,30%		UE
malt vienne	75,00	biologique	13,30%		UE
malt chocolat	25,00	biologique	4,43%		UE
Houblon cascade	25,00	biologique	4,43%		UE
houblons magnum	1,25	conventionnel		0,22%	France
houblons saaz	6,50	biologique	1,15%		UE
sucre	3,00	biologique	0,53%		UE
levures S-23	3,00	conventionnel		0,53%	France
Total agricole	563,75 kg		99,25%	0,75%	

Eau : Analyse potabilité



Eau du réseau : 1 analyse par an

<https://solidarites-sante.gouv.fr/sante-et-environnement/eaux/eau>

Eau de forage : 2 analyses par an (règlementation générale)

GESTION MIXITE:



Des garanties de non-mélange à tous les stades sont exigées :

- ❓ un stockage des matières premières et des produits finis bio dans un endroit clairement identifié,
- ❓ une fabrication par séries complètes bio, séparées physiquement ou dans le temps des opérations sur les produits conventionnels,

GESTION MIXITE:



❓ Un nettoyage approprié des circuits et du matériel de fabrication doit être effectué **avant** toute fabrication de produits bio

L'objectif est d'éviter une éventuelle pollution ou contamination.

GESTION MIXITE:



☐ Une traçabilité des achats, ventes et stocks de produits bio et non bio.

☐ Suivi des fabrications

Procédés et traitements interdits:



❓ Les traitements ionisants sont interdits tout comme l'osmose inverse.

Exception

La dé-ionisation (procédé d'osmose inverse) n'est autorisée **que** pour l'eau.



EVOLUTIONS A VENIR



REGLES ETIQUETAGE



- Dans le cas où toutes les variétés de houblons sont biologiques il est possible d'utiliser la mention : houblon biologique
- Dans le cas d'un mélange de houblons de variétés biologiques et non biologiques, doit apparaitre **la liste de toutes les variétés utilisées en distinguant celles qui sont biologiques et celles non biologiques.**

BREXIT



Le Royaume-Uni a confirmé qu'il va **reconnaître le règlement européen comme équivalent jusqu'au 31 décembre 2021** et que l'obligation pour les produits bio européens d'être accompagnés d'un certificat d'inspection va être levée jusqu'au 30 juin 2021.

L'obligation d'un certificat d'inspection démarre le **01/07/2021**.
Les opérateurs ont donc jusqu'à cette date pour se faire certifier en tant qu'importateur et créer leur compte TRACE NT.

NOUVEAU REGLEMENT



- ❑ Suppression des dérogations ingrédients NON BIO
- ❑ Arômes : arôme de X et plus d'arômes naturel

Les arômes dans les produits bios et la nouvelle réglementation bio 2021 UE-2018/848

- Aujourd'hui utilisation d'arômes Biologiques ou d'arômes naturel.
- Demain utilisation arômes biologiques ou utilisation **des "arômes naturels de X"** au sens du règlement UE-1334/2008, c'est-à-dire, **des arômes obtenus à partir de substances aromatisantes naturelles ou de préparations aromatisantes**, dont 95% au moins sont issus de la source citée X.



DES QUESTIONS?



QUESTIONS

- Est-ce que les copeaux de bois du commerce alimentaire font partie des ajouts en infusion tolérés ?

Fibre de bois	X	X	L'origine du bois devrait être limitée aux produits certifiés comme ayant été récoltés de manière durable Le bois utilisé ne doit pas contenir de composants toxiques (traitement après récolte, toxines naturelles ou obtenues à partir de micro-organismes)
---------------	---	---	--

- Quand est-il du bois des barriques dans le cadre de l'élevage de bières en barriques ?

Nettoyage préalable du fût et analyse potentielle du premier lot en fonction analyse de risque.



Merci



ALPES
CONTRÔLES
Certification

MERCI POUR VOTRE ATTENTION !

REJOIGNEZ-NOUS SUR :



CLUSTER BIO AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Ineed - Parc Rovaltain - 1 rue Marc Seguin
BP 16208 - 26958 Valence Cedex 9

Tél : 04 75 55 80 11

WWW.CLUSTER-BIO.COM