

L'ARTISAN NATURE

COMMENT DEVENIR ARTISAN BOULANGER BIO ?

DES RÈGLES SIMPLES À RESPECTER

- **Une matière première principale** : votre farine bio de qualité L'Artisan Nature.
Tous les autres ingrédients relatifs à votre production bio doivent également être bio.
- **Une fabrication et une cuisson spécifique**
Il est interdit d'intercaler la fabrication de vos produits bio et non bio.
Aucun atelier dédié au bio n'est exigé : un seul fournil suffit !
- **Une zone matière première dédiée**
Il faut identifier des lieux de stockage spécifiques au bio.
- **Une zone boutique** personnalisée et visible.
- **Une comptabilité séparée** pour la production bio.
- **Un audit annuel** par un organisme extérieur certificateur.



**Les Moulins du Nord vous assurent
un accompagnement de tous les instants...**



Assistance administrative
pour l'obtention de
votre certification
biologique



Assistance technique
pour la création de
vos pains bio : levain,
poolish, inclusions...



Assistance commerciale
pour développer vos ventes
bio avec la mise à disposition
d'outils de communication

APPROVISIONNEMENT

- **Matière première principale : votre farine bio de qualité L'artisan Nature**
Les Moulins du Nord vous remettent un certificat de garantie de production biologique des marchandises livrées.
- **Autres ingrédients intégrés à votre production bio**
Tous vos fournisseurs bio doivent vous donner un certificat de production biologique en lien avec leur produit.
- **Eau potable et sel**
L'eau et le sel habituels peuvent être utilisés. Il n'y a pas de certification bio pour ces éléments.
- **Levain**
Le levain naturel à base de farine biologique doit être préféré à la levure de boulangerie.
- **Arômes**
Ils doivent être naturels.
- **Additifs et auxiliaires**
Certains peuvent être autorisés en agriculture biologique. À vérifier au cas par cas.
Sont strictement interdits : OGM et dérivés d'OGM, traitements ionisants.

STOCKAGE ET FABRICATION

Aucun atelier dédié au bio n'est exigé. En revanche, des garanties de non-mélange entre matières premières et produits finis bio sont exigées.

- **Identifier les lieux de stockage bio** (pancarte bio, présentoir, étagère, etc.).
 - **Différencier vos pains bio des non bio** (logo, façonnage, étiquettes, etc.).
 - **Fabriquer et cuire vos produits bio en une seule série** : ne pas intercaler avec la fabrication de vos produits non bio.
 - **Fleurer avec de la farine bio.**
 - **Organiser de façon rigoureuse le rangement** de tous vos supports relatifs à vos produits bio (sachet, publicité, etc.).
 - **Nettoyer de façon appropriée** les circuits et matériels avant toute fabrication de vos produits bio.
- Ces exigences ont pour objectif :**
- d'éviter toute confusion pour le personnel et les consommateurs.
 - d'éviter toute contamination ou pollution entre produits bio et non bio.

GESTION

Il faut établir une comptabilité séparée de toute votre activité bio (achat, vente, stock, etc.).

RÉGLEMENTATION

- Respecter la réglementation européenne relative à l'agriculture biologique.
 - Notifier son activité auprès de l'agence Bio : www.agencebio.org
 - Soumettre son activité au contrôle d'un organisme certificateur, type Bureau Veritas www.bureauveritas.fr
Le paiement est à effectuer au premier contrôle de l'organisme de certification puis chaque année.
- Plus d'infos sur le site de l'agence bio : www.agencebio.org (rubrique « Espace Pro ») / 01 48 70 48 42