



## Grille d'inspection Transformation

**Légende :**

NC = Non Conforme  
C = Conforme  
PS = Point Sensible  
SO = Sans Objet

<b>DATE :</b>	
<b>NOM DU GERANT OU DU PRODUCTEUR :</b>	
<b>SOCIETE INSPECTEE :</b>	
<b>COMMUNE :</b>	
<b>GROUPE LOCAL DU PRODUCTEUR :</b>	

AUDITEURS		
Prénom - Nom	Statut	Groupe local
OBSERVATEURS		
Prénom - Nom	Statut	

**Avant de commencer, assurez-vous que le producteur possède tous les documents nécessaires à la garantie :**

- Adhésion à jour
- Cahier de suivi : transformation
- Factures d'achats : intrants, matériel...
- Plan d'action corrective du dernier audit (en cas de renouvellement)

**NB :** Si, dans le cas d'un premier audit, le producteur ne tient pas de cahier de suivi il doit commencer à le faire pour pouvoir le présenter au moment de l'audit final. Il en est de même pour les factures d'achat qu'il doit désormais conserver.

**Légende :**

NC = Non Conforme : non-respect de la NOAB (il existe 3 niveaux de non-conformités) ou de la réglementation locale  
 C = Conforme : respect la NOAB et de la Charte de l'association  
 PS = Point Sensible : non-respect de la Charte  
 SO = Sans Objet : la question ne s'applique pas à cette exploitation, ou la réponse ne correspond à aucune des autres catégories NC, C ou PS.

N°	REF	Mettre une croix dans la colonne correspondante pour chaque question	NC	C	PS	SO	Observations	Guide d'interprétation
<b>GENERALITES</b>								
1	2.2.9	Les transformateurs installent, lorsque cela est nécessaire, des systèmes qui permettent l'utilisation responsable et le recyclage de l'eau.						
2	2.3.2	Les ingrédients, additifs ou auxiliaires de transformation dérivés d'OGM ne doivent pas être utilisés.						Il s'agit ici de retrouver tous les ingrédients utilisés pour la fabrication d'un lot donné de produit fini et vérifier leur origine.
<b>SOUS TOTAL DES CROIX</b>							<b>2 CROIX</b>	

N°	REF	Mettre une croix dans la colonne correspondante pour chaque question	NC	C	PS	SO	Observations	Guide d'interprétation
<b>NON CONTAMINATION</b>								
3	7.1.2	Tout produit biologique est clairement identifié comme tel (niveau de certification mentionné). Il est manipulé, entreposé et transporté de manière à ne jamais entrer en contact, ni à se mélanger avec des produits conventionnels.						Non contamination avant et pendant le processus de transformation. Cohérence avec le PGB. <u>Point de vigilance</u> : dans le cas d'un atelier de transformation mixte bio et conventionnel
4	7.1.3	Le transformateur prend toutes les précautions nécessaires pour protéger les produits bio de tout contaminant ou polluant, notamment par le nettoyage, la décontamination et, si besoin, la désinfection des locaux et de l'équipement.						<u>Point de vigilance</u> : dans le cas d'un atelier de transformation mixte bio et conventionnel
5	7.7.1	Des mesures préventives de lutte contre les organismes nuisibles sont adoptées et appliquées.						Local fermé, aliments stockés en hauteur dans des contenants hermétiques, pièges à l'extérieur du local dans des points stratégiques Cohérence avec le PGB
6	7.4.2 à 7.4.4	Les méthodes de lutte utilisées sont-elles conformes à la NOAB ?						Cohérence avec le PGB
<b>NETTOYAGE, DESINFECTION ET ASEPTISATION DES LOCAUX DE TRANSFORMATION</b>								
7	7.6.1	Toutes les règles régissant l'hygiène et la salubrité des aliments sont respectées.						<u>Aliments d'origine végétale</u> : préconisations du CHSP <u>Aliments d'origine animales</u> : N° sanitaire du CHSP obligatoire
8	7.6.2	L'eau et les substances figurant dans le tableau 2 de l'annexe sont les seules à pouvoir être utilisées en tant que nettoyant ou désinfectants qui peuvent rentrer en contact direct avec les aliments.						Cohérence du protocole et des produits utilisés avec le PGB Privilégier les produits moins « toxiques » Cf. fiche conseil CHSP
<b>SOUS TOTAL DES CROIX</b>							<b>6 CROIX</b>	

N°	REF	Mettre une croix dans la colonne correspondante pour chaque question	NC	C	PS	SO	Observations	Guide d'interprétation
<b>INGREDIENTS</b>								
9	7.2.1	Tous les ingrédients utilisés dans un produit biologique transformé sont issus de la production biologique, sauf les additifs et auxiliaires de transformation figurant au tableau 4 de l'annexe.						Si des ingrédients biologiques ne sont pas disponibles, des ingrédients non biologiques d'origine agricole peuvent être utilisés à condition que : 1/ils figurent au tableau 4 de la NOAB ; 2/ils ne soient pas génétiquement modifiés ; 3/ ils n'excèdent pas 5 % du contenu du composant d'origine agricole du produit. L'eau et le sel peuvent être utilisés comme ingrédients dans la production de produits biologiques et ne sont pas inclus dans les calculs de pourcentage d'ingrédients biologiques.  Vérifier cohérence avec le PGB
<b>EMBALLAGE</b>								
10	Quels sont les emballages utilisés							
11	7.5.1 à 7.5.3	Le matériau d'emballage ne contamine pas les aliments biologiques.						Les emballages ou caisses de stockage contenant un conservateur ou fumigène de synthèse sont interdits.  Les produits biologiques ne sont pas emballés dans des sacs ou caisses réutilisés ayant été au contact d'une substance susceptible de compromettre l'intégrité biologique du produit ou de l'ingrédient placé dans ces contenants.
12	7.5.4	Les préparateurs d'aliments biologiques évitent les emballages superflus et optent dans la mesure du possible pour des matériaux réutilisables, recyclés, recyclables et biodégradables.						
<b>SOUS TOTAL DES CROIX</b>							<b>3 CROIX</b>	

N°	REF	Mettre une croix dans la colonne correspondante pour chaque question	NC	C	PS	SO	Observations	Guide d'interprétation
<b>ETIQUETAGE ET TRACABILITE</b>								
13	8.1.1	La réglementation territoriale en vigueur en matière d'étiquetage est respectée. (DELIBERATION n° 98-189 APF du 19 novembre 1998)						<u>Denrées préemballées</u> : dénomination, nom et adresse du fabricant, ingrédients, poids net, DLC ou DLUO, condition de conservation, origine.
14	7.1.2	Tout produit biologique est clairement identifié comme tel et son niveau de certification est mentionné. Il est manipulé, entreposé et transporté de manière à ne jamais rentrer en contact, ni à se mélanger avec des produits conventionnels.						Etiquetage « garanti » ou « en conversion ».  Etre attentif aux conditions de transport des produits jusqu'au point de vente.
<b>JUSTICE SOCIALE</b>								
Combien d'employés ou stagiaires travaillent sur l'unité de transformation ?								Présence obligatoire au moins d'un employé pour répondre aux questions.
15	9.1	Les employés et les ouvriers jouissent des droits élémentaires de la personne et bénéficient de bonnes conditions de travail conformément aux lois.						Déclaration CPS Accès eau, alimentation, sanitaires, salle de repos, ombre.
16	9.9	Les ouvriers sont protégés de manière adéquate du bruit, de la poussière et de la lumière. L'exposition aux produits chimiques doit être contenue dans des limites acceptables, dans toutes les opérations de production et de préparation.						Exemples : casques, bottes, masque, combinaison, gants.
<b>SOUS TOTAL DES CROIX</b>							<b>4 CROIX</b>	
<b>TOTAL DES CROIX</b>							<b>15 CROIX</b>	

## BILAN

L'unité de transformation vous paraît-elle conforme à la NOAB ?

OUI – NON

Le transformateur manque-t-il d'information par rapport à la NOAB ?

OUI – NON

*A l'issue de cet audit, le groupe local doit se réunir et un plan d'actions correctives est élaboré et transmis au producteur.  
La grille de décision du groupe local formalise la décision prise pour l'évolution du dossier.*

**Bilan de l'inspection et recommandations à présenter au groupe local :**

--

Y a-t-il des éléments qui n'ont pas pu être vérifiés pendant l'inspection ?

--

Signature des auditeurs :

Signature du transformateur :