|  |  |
| --- | --- |
| n° : | Date : |

|  |
| --- |
| **PRESENTATION GENERALE** |
| **Gérant**  | **NOM** |  | **PRENOM** |  |
| **Nom et statut juridique de l’unité de transformation** |  |
| Adresse physique: |  |
| BP : |  | Code postal : |  | Commune : |  |
| **Coordonnées du gérant**  | Tél. : |  | Mob. : |  | Autre contact : |  |
| Email : |  |
| **N° de Carte Agricole** |  | **N° TAHITI** |  |  |
| **DEMANDE DE LABELLISATION** |
| **Lister tous les produits pour lesquels la certification est demandée :** | **La demande de certification concerne :**O Toute l’entreprise O Une partie seulement, préciser les autres produits :  |
| ***> Fournir le plan du local de transformation avec indication des zones de traitement des nuisibles*** |
| **N° d'agrément sanitaire :***(si denrées alimentaires d'origines animales)* |  |
| **Quelle est l’origine des matières premières ?**  |  |
| **L'unité de transformation est-elle contrôlée par un autre organisme externe ? (OUI/NON)** |  |
| ***Si OUI, lequel :*** |
| **Avez-vous la Norme Océanienne d'Agriculture Biologique et son guide d’interprétation ? (OUI/NON)** |  |
| **Dans le cas d’une première demande, précisez votre motivation pour la démarche en agriculture biologique ?** |
|  |
| **Historique ou faits marquants en rapport avec la certification sollicitée :** *(date d’installation de l’activité, du début de conversion, de labellisation, évolutions techniques, écologiques…)* |
|  |
| **Projets futurs :**  |
|  |

|  |
| --- |
| **PERSONNEL – Justice sociale** |
| **Combien de personnes travaillent sur l’unité de transformation ?**  |  |
| Salariée : | Familiale :  | Bénévole (stagiaire, woofing) : | Contrat aidé : |
| **Les salariés sont-ils déclarés à la CPS ? (OUI/NON)** |  |
| **Le personnel a-t-il accès à :** |
|  | De l'eau potable |  | Un lieu de repos  |  | Des formations |  |
|  | **Autres (préciser) :** |  |
| **MAITRISE DES CONSOMMATIONS EN EAU & ENERGIE** |
| **Avez-vous un suivi de votre consommation en énergie (électricité, gaz, carburants) ? (OUI/NON)** |  |
|  | Quelles mesures mettez-vous en place pour réduire vos consommations d'énergie ? |
|  |
| **Utilisez-vous des énergies renouvelables ? (OUI/NON)** |  |
|  | Si OUI, lesquelles ? *Ex : photovoltaïque, eau chaude solaire, biomasse…* |
|  |
| **Avez-vous un suivi de votre consommation en eau ? (OUI/NON)** |  |
|  | Quelles mesures sont prises pour limiter la consommation en eau ? |
|  |

|  |
| --- |
| **LISTE DES INTRANTS/INGREDIENTS UTILISES** |
| ***Remplir le tableau ci-dessous OU joindre tout documents apportant les informations demandées.******Citer les intrants et les ingrédients intervenant dans la fabrication du produit final.******=>*** *Fournir les* ***factures des 6 derniers mois pour les achats extérieurs.******=>*** *Joindre* ***les certificats BIO des fournisseurs*** ***ou toute preuve du statut biologique des produits (ex: emballage).*** |
| **Nom commercial** | **Fonction** (ex : matière 1ère, émulsifiant, correcteur de pH etc.) | **Certifié AB ou autorisé par la NOAB (OUI / NON)** | **% dans le produit fini** | **Fournisseur***(ex : autoproduction)* |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pour les 5% d'intrants autorisés non issus de l'AB, disposez-vous des attestations prouvant qu’ils ne contiennent pas d’OGM ?** *Joindre les attestations* | **OUI / NON / SO** |

|  |
| --- |
| **DÉCLARATION DE PRODUCTIONS** |
| **Type de produit** | **Quantité produite** **(année précédente)** | **Prévisionnel de production** **(année en cours)** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Faites-vous de l’achat-revente ? (OUI/NON)** |  |
| *SI OUI, précisions* |  |

|  |
| --- |
| **PROCESSUS DE TRANSFORMATION ET TRACABILITE**  |
| ***Remplir le tableau ci-dessous OU joindre tout documents apportant les informations demandées.******Décliner des différentes étapes à la production d’un produit.****Ajouter des lignes intercalaires entre les produits s’il y en a plusieurs différents. (exemple : confiture, sirop…)* |
| Etapes de la transformation | Description de l'étape (ex: mélange, cuisson, découpe, pressage…) | Dispositif de traçabilité / enregistrement.(lien d'une étape à la suivante par un n° de lot, jour de fabrication, DLC, paramètres process, etc…) |
| **Réception intrant** |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Conditionnement** |  |  |
| **Distribution** |  |  |
| **Tenez-vous un registre des achats ?**  | **OUI / NON** |
| **Tenez-vous un registre des ventes ?**  | **OUI / NON** |
| **Tenez-vous un registre des opérations de transformation ?**  | **OUI / NON** |
| Si OUI, décrivez-le ou joindre un registre vierge.*Exemple: Numéro de lot, date de fabrication, ...* |
|  |

|  |
| --- |
| **PREVENTION DES CONTAMINATIONS** |
| **Vous vous assurez de la non-contamination des produits à toutes les étapes : -** Au cours du stockage avant transformation **-** Au cours de la transformation - Au cours du conditionnement ou du reconditionnement - Au cours du stockage final- Au cours du transport |
| **Les produits bio sont-ils isolés des produits conventionnels ?** | **OUI / NON / SO** |
| *Si OUI, comment ?* |  |
| **Les zones de stockage sont-elles clairement identifiées ?**  | **OUI / NON** |
| *Si OUI, comment ?* |  |
| **Sont-elles protégées des contaminations animales ou chimiques ?** | **OUI / NON** |
| *Si OUI, comment ?* |
| **Les unités de transport sont-elles contrôlées avant le chargement des produits bio ?**  | **OUI / NON** |
| *Si OUI, comment ?* |
| **Y a-t-il un protocole de nettoyage - désinfection ?** *Joindre le protocole*  | **OUI / NON** |
| *Faites-vous appel à des prestations externes pour le nettoyage et la désinfection ?* | **OUI / NON** |
| *Si OUI, lesquelles ?* |
| *Disposez-vous des contrats et bons d’intervention (6 derniers mois) ? à fournir* | **OUI / NON** |
| **Liste des produits nettoyants et désinfectants utilisés :** *(si absence de document annexe)* |
| **Produit / Appellation commerciale** | **Substance active / Composition** | **Marque ou Origine** | **Autorisé (A) / Interdit (I)** | **Fréquence d'application** | **Motifs d'utilisation / surfaces d’application**  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Comment est gérée la lutte contre les nuisibles ?** Décrivez votre méthode de gestion…  |
| *Dans l’atelier :* |  |
| *A l’extérieur :* |  |
| *Faites-vous appel à des prestations externes pour la lutte contre les nuisibles ?**Si OUI, lesquelles ?* | **OUI / NON** |
| *Disposez-vous des contrats et bons d’intervention (6 derniers mois) ? à fournir* | **OUI / NON** |
| **EMBALLAGES ET INTEGRITE DU PRODUIT*****> Fournir une photo de l’étiquetage du produit final*** |
| **Quel est l'emballage final des différents produits ?**  |
|  |
| **Celui-ci est-il hermétique ? (OUI/NON)** |  |
| **Quelle est l'origine des emballages ? (Préciser si neufs ou recyclés)** |
|  |
| **Quelles sont les procédures de stockage des emballages ?** |
|  |
| **Quelles sont les procédures de nettoyage des emballages recyclés (le cas échéant) ?** |
|  |

|  |
| --- |
| **TRANSPORT ET COMMERCIALISATION** |
| **Où vendez-vous vos produits ?** |
|  |
| **Comment sont transportés vos produits jusqu'à leur point de vente ?** |
|  |
| **Y a-t-il des risques de mélange avec des produits non-bio au cours de l'opération de transport ? (OUI / NON)** |  |
|   | Comment assurez-vous la traçabilité des produits durant le(s) transport(s) ? |
|  |