



## Grille d'inspection Transformation

DATE :	
PRODUCTEUR-TRICE INSPECTÉ-E :	
SOCIÉTÉ :	
COMMUNE :	
GROUPE LOCAL DU PRODUCTEUR-TRICE INSPECTÉ-E :	

INSPECTEURS		
Prénom - Nom	STATUT	GROUPE LOCAL

OBSERVATEURS	
Prénom - Nom	STATUT

**Avant de commencer, assurez-vous que le producteur possède tous les documents obligatoires pour la labellisation, s'ils sont nécessaires à son exploitation :**

- | C                        | PS/NC                    | SO  |
|--------------------------|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Adhésion à jour   |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Registre de transformation (cahier ou fichier numérique...)   |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Factures d'achats : matières premières, matériel...  |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Autorisations administratives (déclaration au CSE si denrées animales...)                        |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Plan d'actions correctives de la dernière inspection (en cas de renouvellement de certification) |

## Grille d'inspection Transformation

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 utilisent l'eau de façon responsable et organisent le recyclage des eaux. Ils sont vigilants pour ne causer aucune pollution (chimique, pathogènes animaux, humains...).						Utilisation économe de l'eau. Gestion des eaux usées qui résultent de la transformation, lorsque cela est nécessaire. Mise en place d'un système de lagunage par exemple.
2	2.3.2	Aucun ingrédient, additif ou auxiliaire de transformation dérivé d'OGM n'est utilisé dans la transformation.						Vérifier la cohérence avec le plan de gestion bio (PGB) et les documents annexes. Demande de certificat du fournisseur si doute.
3	2.3.3	Le registre de traçabilité permet de trouver l'origine des ingrédients de tous les produits transformés.						Il s'agit ici d'avoir la possibilité de retrouver tous les ingrédients utilisés pour la fabrication d'un lot donné de produit fini.
<b>SOUS TOTAL DES CROIX</b>							<b>3 CROIX</b>	

**Grille d'inspection  
Transformation**

N°	REF	Mettre une croix dans la colonne correspondante pour chaque question	NC	C	PS	SO	Observations	Guide d'interprétation
<b>NON-CONTAMINATION</b>								
4	7.1.2	Les produits biologiques sont toujours manipulés, stockés et transportés séparément des produits conventionnels. Aucun mélange n'est possible.						Non contamination avant et pendant le processus de transformation.  Cohérence avec le PGB.  Point de vigilance : dans le cas d'un atelier de transformation mixte bio et conventionnel
5	7.1.3	Le transformateur protège les produits biologiques de tout contaminant ou polluant à toutes les étapes de transformation et transport.						Par exemple par le nettoyage, la décontamination et, si besoin, la désinfection des locaux et de l'équipement.
6	7.4.1 à 7.4.4	Des méthodes de lutte contre les organismes nuisibles sont adoptées et appliquées. Elles sont conformes à la NOAB.						Ex : local propre et fermé, aliments stockés en hauteur dans des contenants hermétiques, pièges mécaniques...  En dernier recours, des techniques de lutte chimique peuvent être utilisées (ex : appâts contre les rats). <b>Attention</b> : aucun contact avec le sol et les matières premières ou produits finis n'est autorisé : voir Charte.
<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> : suivre les préconisations du CSE <u>Aliments d'origine animales</u> : N° sanitaire du CSE obligatoire
8	7.6.2	Seules l'eau et les substances du tableau 5 de l'annexe 1 sont utilisées pour nettoyer et désinfecter les surfaces en contact direct avec les aliments.						Cohérence du protocole et produits utilisés avec le PGB.
<b>SOUS TOTAL DES CROIX</b>							<b>5 CROIX</b>	

## Grille d'inspection Transformation

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 sont biologiques, sauf les additifs et auxiliaires de transformation figurant au tableau 4 de l'annexe 1.						<p>Si des ingrédients biologiques ne sont pas disponibles, des ingrédients non biologiques d'origine agricole peuvent être utilisés à condition que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ils figurent au tableau 4 en annexe de la NOAB;</li> <li>- ils ne soient pas génétiquement modifiés</li> <li>- ils n'excèdent pas 5 % du contenu du composant d'origine agricole du produit.</li> </ul> <p>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.</p> <p>Vérifier la cohérence avec le PGB.</p>
<b>EMBALLAGES</b>								
10		Quels sont les emballages utilisés ?						Vérifier les emballages.
11	7.5.1 7.5.2	Le matériau d'emballage ne contamine pas les aliments biologiques.						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	Le transformateur évite les emballages superflus et opte dans la mesure du possible pour des matériaux réutilisables, recyclés, recyclables et biodégradables.						
<b>SOUS TOTAL DES CROIX</b>							<b>3 CROIX</b>	

## Grille d'inspection Transformation

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.						Doivent apparaître sur l'étiquette des produits transformés : dénomination de vente du produit, nom et adresse du fabricant, liste des ingrédients, poids net, numéro de lot, DLC ou DLUO, conditions de conservation.
14	7.1.2	Les produits biologiques sont identifiés comme tels (Certifiés, Garantis ou en Conversion) à tout moment du processus de transformation, de stockage et de transport						Etiquetage « garanti » ou « en conversion » sur produits ou cageots, mention Bio sur factures.  <u>Point de vigilance</u> : dans le cas d'un atelier de transformation mixte bio et conventionnel
<b>JUSTICE SOCIALE</b>								
15		Combien d'employés travaillent sur l'exploitation?						Présence obligatoire au moins d'un employé lors de l'inspection.
16	9.1	Les employés et les travailleurs bénéficient de bonnes conditions de travail et jouissent des droits élémentaires de la personne conformément aux lois.						Employés déclarés à la CPS. Accès eau, alimentation, salle de repos, ombre.
17	9.9	Les travailleurs sont protégés du bruit, de la poussière et de la lumière. L'exposition aux produits (intrants, nettoyants) doit être contenue dans des limites acceptables.						Au regard de la législation locale. Préconisations suivies en matière d'équipements de protection individuelle, stockage, manipulation, élimination.
<b>SOUS TOTAL DES CROIX</b>							<b>4 CROIX</b>	
<b>TOTAL DES CROIX</b>							<b>15 CROIX</b>	

## Grille d'inspection Transformation

### BILAN

L'exploitation vous paraît-elle conforme à la NOAB ?

OUI - NON

*A l'issue de cette inspection, le groupe local doit se réunir et un plan d'actions correctives est élaboré et transmis au producteur.  
La Grille de décision de 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 inspecteurs :**

**Signature du/de la transformateur/trice inspecté-e :**