

Référence du PDG : *NOM producteur/Unité de transformation_Commune_Atelier/Date*

PRESENTATION GENERALE

Gérant	NOM		PRENOM	
Nom et statut juridique de l'unité de transformation				
Adresse physique:			Commune :	
BP :		Code postal :	Commune :	
Coordonnées du gérant	Tél. :		Mob. :	
	Email :			
N° de Carte Agricole			N° RIDET	

DEMANDE DE LABELLISATION

La demande de certification concerne :

<input type="checkbox"/>	Toute l'entreprise	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Une partie seulement	<u>Préciser :</u>	

N° d'agrément SIVAP :
(Fournir les plans et dossier SIVAP de l'installation)

Quantités produites par an :

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 ?

Quelle est 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 :

Référence du PDG : *NOM producteur/Unité de transformation_Commune_Atelier/Date*

PERSONNEL – Justice sociale

Combien avez-vous de salariés ?			
Sont-ils déclarés à la CAFAT ? (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 ? <i>Ex : photovoltaïque, eau chaude solaire, biomasse...</i>		
Avez-vous un suivi de votre consommation en eau ? (OUI/NON)		
Quelles mesures sont prises pour limiter la consommation en eau ?		

Référence du PDG : NOM producteur/Unité de transformation_Commune_Atelier/Date

INTRANTS

Citer les intrants intervenant dans la fabrication du produit final.

*=> Fournir un **Plan de Gestion de production** pour les produits issus de votre exploitation ;*

*=> Fournir les **factures des 6 derniers mois pour les achats extérieurs** : achats auprès de producteurs certifiés BIO PASIFIKA ou auprès de fournisseurs*

Nom commercial	Fonction	Certifié AB ou autorisé par la NOAB (OUI / NON)	% dans le produit fini	Fournisseur

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

Référence du PDG : *NOM producteur/Unité de transformation_Commune_Atelier/Date*

TRACABILITE

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...)	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, depuis quelle date ?	
	Décrivez-le : <i>Exemple : Numéro de lot, date de fabrication, ...</i>	

Référence du PDG : *NOM producteur/Unité de transformation_Commune_Atelier/Date*

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 ?

Les zones de stockage sont-elles clairement identifiées ?

Sont-elles protégées des contaminations animales ou chimiques ?

Si OUI, comment ?

Les unités de transport sont-elles contrôlées avant le chargement des produits bio ?

Si OUI, comment ?

Y a-t-il un protocole de nettoyage - désinfection ?

Faites-vous appel à des prestations externes pour le nettoyage et la désinfection ?

Si OUI, lesquelles ?

Disposez-vous des contrats et bons d'intervention (6 derniers mois) ?

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 ?

Disposez-vous des contrats et bons d'intervention (6 derniers mois) ?

Référence du PDG : *NOM producteur/Unité de transformation_Commune_Atelier/Date*

EMBALLAGES ET INTEGRITE DU PRODUIT

Quel est l'emballage final des différents produits ?

Celui-ci est-il hermétique ?

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 transport ?