|  |
| --- |
| **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. : |  | Autre contact : |  |
| Email : |  |
| **N° de Carte Agricole** |  | **N° RIDET** |  |  |
| **DEMANDE DE LABELLISATION** |
| **La demande de certification concerne :** |
|  | Toute l’entreprise |  |  |
| Une partie seulement |  | Préciser : |  |
| **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 :**  |
|  |

|  |
| --- |
| **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 ? *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 ? |
|  |

|  |
| --- |
| **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 ?* |  |

|  |
| --- |
| **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 :*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 ?** |  |
| **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) ?* |  |

|  |
| --- |
| **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 ? |
|  |