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