

Référence du PGB : *NOM producteur/Atelier/Date*

### PRESENTATION GENERALE

<b>Gérant</b>		<b>NOM</b>		<b>PRENOM</b>	
<b>Nom et statut juridique de l'unité de transformation</b>					
Adresse physique:				Commune :	
BP :		Code postal :		Commune :	
<b>Coordonnées du gérant</b>		Tél. :		Mob. :	
		Email :			
<b>N° de Carte Agricole</b> Et cocher : <input type="checkbox"/> ATF <input type="checkbox"/> AP1 <input type="checkbox"/> AP2				<b>N° RIDET</b>	

### Demande de labellisation

<b>La demande de labellisation concerne :</b>					
	Toute l'entreprise				
	Une partie seulement	<u>Préciser :</u>			
<b>Lister tous les produits transformés pour lesquels la labellisation est demandée :</b>					
<b>N° d'agrément SIVAP :</b> <i>(Fournir les plans et dossier SIVAP de l'installation)</i>					
<b>Quantités produites par an :</b>					
<b>Quelle est l'origine des matières premières ?</b>					
<b>L'unité de transformation est-elle contrôlée par un autre organisme externe ? (OUI/NON)</b>					
<b>Si OUI, lequel :</b>					
<b>Avez-vous la Norme Océanienne d'Agriculture Biologique ?</b>					
<b>Quelle est votre motivation pour la démarche en agriculture biologique ?</b>					

<b>Référence du PGB : NOM producteur/Atelier/Date</b>
<b>Historique ou faits marquants en rapport avec la labellisation sollicitée :</b> <i>(date d'installation de l'activité, du début de conversion, de labellisation, évolutions techniques, écologiques...)</i>
<b>Projets futurs :</b>

<b>PERSONNEL – Justice sociale</b>	
<b>Nombre d'heures travaillées sur l'exploitation (pour le gérant) :</b>	Heures/semaine
<b>Main d'œuvre familiale :</b>	Heures/semaine
<b>Main d'œuvre salariée :</b>	Heures/semaine
<b>Combien avez-vous de salariés ?</b>	
<b>Sont-ils déclarés à la CAFAT ? (OUI/NON)</b>	
<b>Le personnel a-t-il accès à :</b>	
De l'eau potable	Un lieu de repos
Autres (préciser) :	Des formations

<b>MAITRISE DES CONSOMMATIONS EN EAU &amp; ENERGIE</b>	
<b>Avez-vous un suivi de votre consommation en énergie (électricité, gaz, carburants)? (OUI/NON)</b>	
Quelles mesures mettez-vous en place pour réduire vos consommations d'énergie ?	
<b>Utilisez-vous des énergies renouvelables ? (OUI/NON)</b>	
Si OUI, lesquelles ? <i>Ex: photovoltaïque, eau chaude solaire, biomasse...</i>	
<b>Avez-vous un suivi de votre consommation en eau ? (OUI/NON)</b>	
Quelles mesures sont prises pour limiter la consommation en eau ?	



Référence du PGB : *NOM producteur/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 (exemple : numéro de lot, date de fabrication... :	

Référence du PGB : *NOM producteur/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) ?*

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 ?*

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

Référence du PGB : *NOM producteur/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 TRACABILITE

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 ?

### COMMERCIALISATION

Où vendez-vous vos produits ?

Grandes et Moyennes Surfaces (GMS)		Vente directe	
Magasins bio et non bio		Autoconsommation / coutume	
Marché local et fête		Préciser les noms des points de vente (si possible) :	

Les points de vente assurent-ils la distinction entre les produits bio/ non bio ? (OUI / NON)

Avez-vous besoin d'un accompagnement matériel pour mettre en avant votre marchandise labellisée ? (OUI / NON)

Avez-vous besoin d'être accompagné par l'équipe Bio Calédonia dans la recherche de débouchés commerciaux ? (OUI / NON)

Autorisez-vous le partage de vos coordonnées (mail/ tel) à de potentiels acheteurs/ distributeurs ? (OUI / NON)