

Grille d'inspection

Transformation

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

INSPECTEURS	
Prénom - Nom	STATUT
	Producteur/trice
	Consommateur/trice

OBSERVATEURS		
<p>Un observateur est soit un futur inspecteur formé à l'inspection, soit un adhérent intéressé par la visite chez le producteur et autorisé à y participer. Il peut poser des questions sur les pratiques mais ne donne pas son avis dans la grille d'inspection.</p> <p>En cas de force majeur, il peut restituer l'inspection au GL à la place d'un inspecteur absent sous validation préalable de l'équipe Bio Calédonia et s'il est déjà formé à l'inspection et expérimenté.</p>		
Prénom - Nom	STATUT	SIGNATURE

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

VU SO

- Adhésion à jour
- Outil de traçabilité : registre de transformation, registre de vente (cahier ou fichier numérique...)
- Factures d'achats : intrants, matériel...
- Autorisations administratives (attestation de déclaration au SIVAP, agrément d'hygiène...)
- Plan d'actions correctives de la dernière inspection (en cas de renouvellement de labellisation)

ACRONYMES et définitions		Question
PGB	Plan de gestion bio	5
NC	Non-conformité : non-respecte d'une exigence de la NOAB	3
C	Conforme : respect de l'exigence de la NOAB	3
PS	Point sensible : élément qui risque une non-conformité si ce n'est pas corrigé rapidement	3
SO	Sans Objet : exigence non applicable pour l'activité	3
EPI	Equipement de protection individuelle	5
OGM	Organisme génétiquement modifié	5
Additif	Les additifs alimentaires sont des substances ajoutées intentionnellement aux aliments pour exercer certaines fonctions technologiques spécifiques, telles que la coloration ou la conservation des aliments	5
Auxiliaire de transformation	Un auxiliaire de transformation est une substance non consommée comme ingrédient alimentaire en soi, mais utilisée lors du traitement ou de la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients afin de répondre à un objectif technologique donné.	5

N°	REF	Mettre une croix dans la colonne correspondante pour chaque question	NC	C	PS	SO	Observations	Guide d'interprétation
JUSTICE SOCIALE								
1		Quels types d'intervenants travaillent à l'atelier?		<input type="checkbox"/> Gérant.e	<input type="checkbox"/> Sous-Traitant	<input type="checkbox"/> Employé / Ouvrier	<input type="checkbox"/> Membre de la famille, tribu, clan/WOOFER/Stagiaire	Présence requise d'au moins un employé intervenant à la ferme, lors de l'inspection. Pour échanger sur les travaux effectués, le cadre des interventions l'environnement de travail. Se référer au Guide de lecture régional p 70
2		Combien de personnes sont dédiées à l'atelier de transformation (hors gérance) ?						
3	9.1 9.2 9.6 9.8	Les intervenants jouissent des droits élémentaires de la personne et bénéficient de bonnes conditions de travail. Ils ont accès à de l'eau, un lieu de repos, des sanitaires et de l'ombre.						<p><u>Conditions de travail :</u> 1 journée de repos hebdomadaire Heures journalières inférieures à 12 h Pour les ouvriers et employés : Déclaration Cafat, Les individus ont accès à : de l'eau, des toilettes, un espace de repos, sanitaires (toilettes, douche).</p> <p><u>Aide coutumière (bonnes pratiques) :</u> Fournir des boissons et les repas</p>
4	9.9	Les intervenants sont protégés de manière adéquate du bruit, de la poussière et de la lumière. L'exposition aux produits doit être contenue dans des limites acceptables.						<p>Les individus sont formés s'ils sont en contact avec des machines ou des produits (ex: Certiphyto-NC*) - Les intrants sont fabriqués et manipulés en sécurité (gants, lunettes, pantalon)</p> <p>Une communication claire est mise en place : - Fiches de données de sécurité (FDS) des produits à jour (moins de 3 ans) et affichées/accessibles. - Sensibilisation aux critères de la NOAB</p> <p>Des outils adaptés sont à disposition des intervenants Des Equipement de Protection Individuelle (EPI*) sont disponibles (casque antibruit, chaussures, gants, chapeau, lunettes, combinaison).</p>
SOUS TOTAL DES CROIX							2 CROIX	

Grille d'inspection

Transformation

N°	REF	Mettre une croix dans la colonne correspondante pour chaque question	NC	C	PS	SO	Observations	Guide d'interprétation
INTRANTS UTILISÉ POUR LA FABRICATION DU PRODUIT FINI								
5	2.3.2	Aucun ingrédient, additif*, ni 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.
6	2.3.3	Les outils de traçabilité permettent de trouver l'origine des intrants de tous les produits transformés.						<u>Exemples d'outils de traçabilité</u> : les factures d'achats, les emballages, les recettes, le cahier de transformation. Il s'agit ici d'avoir la possibilité de retrouver tous les intrants utilisés pour la fabrication d'un lot donné de produit fini.
7	7.2.1	Tous les ingrédients utilisés sont biologiques. Les additifs et auxiliaires de transformation figurant au tableau 4 de l'annexe 1.						Si des ingrédients biologiques ne sont pas disponibles, des ingrédients non biologiques d'origine agricole peuvent être utilisés à condition que : <ul style="list-style-type: none"> - ils ne soient pas génétiquement modifiés - ils n'excèdent pas 5 % du contenu du composant d'origine agricole du produit. L'eau et le sel peuvent être utilisés comme ingrédients dans la production de produits biologiques Vérifier la cohérence avec le PGB
8	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 (chimiques, 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.
SOUS TOTAL DES CROIX							4 CROIX	

Grille d'inspection

Transformation

N°	REF	Mettre une croix dans la colonne correspondante pour chaque question	NC	C	PS	SO	Observations	Guide d'interprétation
TRACABILITE ET NON-CONTAMINATION								
9	7.1.2	Les produits biologiques sont identifiés et toujours manipulés, stockés et transportés séparément des produits conventionnels.						Quelques pratiques : - Vérifier le plan de l'atelier et son organisation - zone de stockage distincte ou espaces dédiés -étiquette et signalisation (Bio/ non bio) -code couleur Cohérence avec le PGB
10	7.1.3 7.4.1	Le transformateur veille à protéger les produits biologiques de tout contaminant. Les moyens de luttes sont : - suppression des habitats - blocage de l'accès aux installations - méthodes mécanique, physique, biologique						Le lieu et les conditions de stockage des produits protègent de contamination. Utilisation des contenants hermétiques Nettoyage et désinfection des locaux. Cohérence avec le PGB
11	7.4.3 7.4.4	Lorsque ces méthodes ne sont pas efficaces, des substances répertoriées dans les annexes de la NOAB sont utilisées.						Se référer aux annexes et à la liste des intrants homologués. <u>En dernier recours</u> , des techniques de lutte chimique peuvent être utilisées (ex : savonnettes appâts contre les rats). <u>Attention</u> : aucun contact avec le sol et les produits n'est autorisé : préférer un récipient à rebords.
NETTOYAGE, DESINFECTION ET ASEPTISATION DES LOCAUX DE TRANSFORMATION								
12	7.6.2	Seules l'eau et les substances du tableau 5 de l'annexe 1 sont utilisées pour nettoyer et désinfecter les surfaces et les contenants en contact direct avec les aliments.						Cohérence du protocole et produits utilisés avec le PGB. Les produits nettoyants homologués par un organisme de contrôle (membre de l'IFOAM) ou ISO 65 peuvent également être utilisés [Guideline P1_2013]. Pour tout autre produit, se référer aux réglementations sanitaires locales (SIVAP).
SOUS TOTAL DES CROIX							4 CROIX	

Grille d'inspection

Transformation

N°	REF	Mettre une croix dans la colonne correspondante pour chaque question	NC	C	PS	SO	Observations	Guide d'interprétation
EMBALLAGE ET ETIQUETAGE								
13		Quels sont les emballages utilisés ?						Vérifier la cohérence avec le PGB
14	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.
15	7.5.4	Les préparateurs utilisent dans la mesure du possible des matériaux réutilisables, recyclés, recyclables et biodégradables, qui n'ont pas servi au conditionnement de substance contaminante.						<u>Exemple de substance interdite :</u> Aliment OGM, substances non alimentaires Point de vigilance : les bouchons de bouteille, ou couvercles de pot, doivent être neufs. Vérifier la cohérence avec le PGB et le processus de nettoyage.
16	8.1.1	La réglementation territoriale en vigueur en matière d'étiquetage est respectée.						Doivent apparaître sur l'étiquette <u>des produits préemballés</u> : dénomination de vente du produit, nom et adresse du fabricant, liste des ingrédients (dans l'ordre décroissant de proportion : de l'ingrédient principal à celui aux proportions moindres), poids net, numéro de lot, DLC ou DLUO, conditions de conservation. <u>Pour les produits en vrac (type vanille) :</u> Lors de la vente, il faut la dénomination de vente, l'état du produit (congelé, décongelé, etc...), le prix de vente à l'unité ou au poids. Pour plus d'informations, se référer au site de la DAE.
17	7.1.2	Les produits biologiques sont identifiés comme tels (Certifiés, Garantis ou en Conversion) à tout moment du processus de transformation et de transport.						Étiquettes sur produits ou cageots, mention Bio sur factures... Etiquettes et boucles de cageot fournies par Bio Calédonia.
SOUS TOTAL DES CROIX							4 CROIX	
TOTAL DES CROIX							14 CROIX	

Grille d'inspection

Transformation

BILAN

Y a-t-il des éléments qui n'ont pas pu être vérifiés pendant l'inspection? Si oui, lesquels?

L'atelier vous paraît-il 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 transformateur.

La Grille de décision de Groupe local formalise la décision prise pour l'évolution du dossier.

Avis favorable à l'attribution ou la reconduction du label

OUI

NON

Bilan de l'inspection et recommandations à présenter au groupe local :

Signature des inspecteurs et du/de la producteur/trice inspecté-e :

Inspecteur/trice consommateur/trice	inspecteur/trice producteur/trice	Producteur/rice inspecté.e