

## PLAN DE GESTION BIOLOGIQUE

Transformation

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'atelier de transformation</b>					
<b>Groupe local affilié :</b>					
<b>Adresse physique de l'atelier de transformation :</b>					
<b>Adresse de correspondance du gérant (ou BP) :</b>			Code postal		Commune
<b>Coordonnées du gérant</b>	Tél. :		Mob. :		Autre contact :
	Email :				
<b>N° RAP<sup>1</sup> sur la Carte Agricole</b> Et cocher : <input type="checkbox"/> ATF <input type="checkbox"/> AP1 <input type="checkbox"/> AP2			<b>N° RIDET</b>		
<b>N° d'agrément SIVAP :</b> <i>(Fournir les plans et dossier SIVAP de l'installation)</i>					

### Demande de labellisation

<b>La demande de labellisation concerne :</b>	
<input type="checkbox"/> Toute l'entreprise <input type="checkbox"/> Une partie seulement. <u>Préciser</u> :	
<b>Lister tous les produits transformés pour lesquels la labellisation est demandée :</b>	
<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>Historique ou faits marquants en rapport avec la labellisation sollicitée : (date d'installation de l'activité, du début de conversion, de labellisation, évolutions techniques, écologiques...)</b>	
<b>Avez-vous la Norme Océanienne d'Agriculture Biologique ? (OUI / NON)</b>	

<sup>1</sup> RAP : Registre de l'agriculture et de la pêche. Retrouvez ce numéro sur le courrier envoyé par la CAP-NC

## PLAN DE GESTION BIOLOGIQUE

### Transformation

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

Quelle est votre motivation pour la démarche en agriculture biologique ?

Quel est votre projet commercial dans le cadre de l'obtention du label ?

## COMMERCIALISATION

Quelles sont vos cibles de distribution (points de vente) ?

Si vous le souhaitez, précisez les noms de vos points de vente afin que nous puissions les intégrer dans une liste à destination des consommateurs :

Passez-vous par un intermédiaire (colporteur, coopérative, grossiste) ?

Si oui, quels sont ces intermédiaires ?

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

Avez-vous besoin d'un accompagnement matériel pour mettre en avant votre marchandise labellisée ?

Avez-vous besoin d'être accompagné par l'équipe Bio Calédonie dans la recherche de débouchés commerciaux ?

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

## 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) :

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

## 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 UTILISES

*Citer les intrants intervenant dans la fabrication du produit final.*

=> Fournir un **Plan de Gestion Biologique PV** 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 bio

**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)**

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 non-bio ?**
**Les zones de stockage sont-elles clairement identifiées ?**
**Sont-elles protégées des contaminations animales ou chimiques ?**
**Si oui, comment sont-elles protégées ?**
**Les unités de transport sont-elles contrôlées avant le chargement des produits bio ?**
**Si oui, comment sont-elles contrôlées ?**
**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) ?*
**Lister les produits nettoyants et désinfectants utilisés :**

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

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 ?