

PLAN DE GESTION BIOLOGIQUE

Transformation

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

PRESENTATION GENERALE

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

Demande de labellisation

La demande de labellisation concerne :

- Toute l'entreprise
 Une partie seulement. Préciser :

Lister tous les produits transformés pour lesquels la labellisation est demandée :

Quantités produites par an :

Proportion des produits vendus par an (hors produits données, échangés ou autoconsommés) :

Quelle est l'origine des matières premières ?

L'unité de transformation est-elle contrôlée par un autre organisme externe ? (OUI/NON)

Si oui, lequel :

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...*)

¹ 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*

Avez-vous la Norme Océanienne d'Agriculture Biologique ? (OUI / NON)	
Quelle est votre motivation pour la démarche en agriculture biologique ?	
Projets futurs	

COMMERCIALISATION

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

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 Calédonia dans la recherche de débouchés commerciaux ?

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

PLAN DE GESTION BIOLOGIQUE

Transformation

Référence du PGB : NOM producteur/Atelier/Date

PERSONNEL – Justice sociale

Combien avez-vous de salariés ?	
Sont-ils déclarés à la CAFAT ? (OUI/NON)	
Le personnel a-t-il accès à :	
<input type="checkbox"/> De l'eau potable <input type="checkbox"/> Un lieu de repos	<input type="checkbox"/> Des formations <input type="checkbox"/> 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 UTILISÉS

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

Nom commercial	Fonction	Certifié AB ou autorisé par la NOAB (OUI / NON)	% dans le produit fini	Fournisseur

PLAN DE GESTION BIOLOGIQUE

Transformation

Référence du PGB : NOM producteur/Atelier/Date

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)				

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)		

PLAN DE GESTION BIOLOGIQUE

Transformation

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

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...) :

PLAN DE GESTION BIOLOGIQUE

Transformation

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 ?