



Manuel du Système Participatif de Garantie

par

BIO CALEDONIA, FG

Juin 2010

Siège social : 12 rue Alcide Desmazes, BP 111 , 98845 NOUMEA Mails : bio@arbofruits.nc,
prothais@mls.nc, Téléphones : 79 34 21 (Coordinatrice) ; 35 10 45 (Président)

BLOG : Biocalledonia.canalblog.com

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
INTRODUCTION SUR LA NORME OCEANIEENNE D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	4
A. PRINCIPAUX OBJECTIFS DE LA NORME OCEANIEENNE D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	5
PRESENTATION DU SPG « BIO CALEDONIA »	6
B. CONTEXTE INTIAL.....	6
C. POURQUOI UNE CERTIFICATION CALEDONIENNE PARTICIPATIVE POUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?.....	6
D. PRINCIPES GENERAUX DU SYSTEME PARTICIPATIF DE GARANTIE.....	7
E. LES OBJECTIFS DU SPG « BIO CALEDONIA » :.....	7
COMMENT OBTENIR LE LABEL BIO /ORGANIC PASIFIKA ?.....	7
F. ORGANISATION GENERALE DU SPG « BIO CALEDONIA ».....	8
G. ETAPES POUR L'OBTENTION DU LABEL :	9
H. NON-CONFORMITE ET SANCTIONS.....	11
I. LE CONTROLE EXTERNE DU SYSTEME.....	13
C	14
HARTE COMMUNE DE L'ASSOCIATION	14
A. REGLES GENERALES:	14
B. COMMERCIALISATION, DISTRIBUTION DES PRODUITS	15
C. TRANSPORT DES PRODUITS.....	15
D. VISITE DU PRODUCTEUR ET CERTIFICATION DES PRODUITS.	15
E. FORMATION DES AUDITEURS	16
F. DOCUMENTS A PRODUIRE POUR LA CERTIFICATION.....	16
G. ANALYSES EXTERNES.....	17
H. INTRANTS HOMOLOGUES.....	17
I. CESSION OU LOCATION D'UNE EXPLOITATION CERTIFIEE.....	17
J. GUIDE DE PRODUCTION VEGETALE.	18
K. GUIDE DE PRODUCTION EN APICULTURE	19
L. REGLES DE CONVERSION EN ELEVAGE	25
M. LE LOGO ET SON UTILISATION	26
N. ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION.....	26

O. TRANSPARENCE ET DISPONIBILITE.....	26
P. SUPPORT TECHNIQUE.....	27
ANNEXES 3 : REGISTRE DES CARTES AGRICOLES	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
ANNEXES 4 : PROCEDURES	29

INTRODUCTION SUR LA NORME OCEANIQUE D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

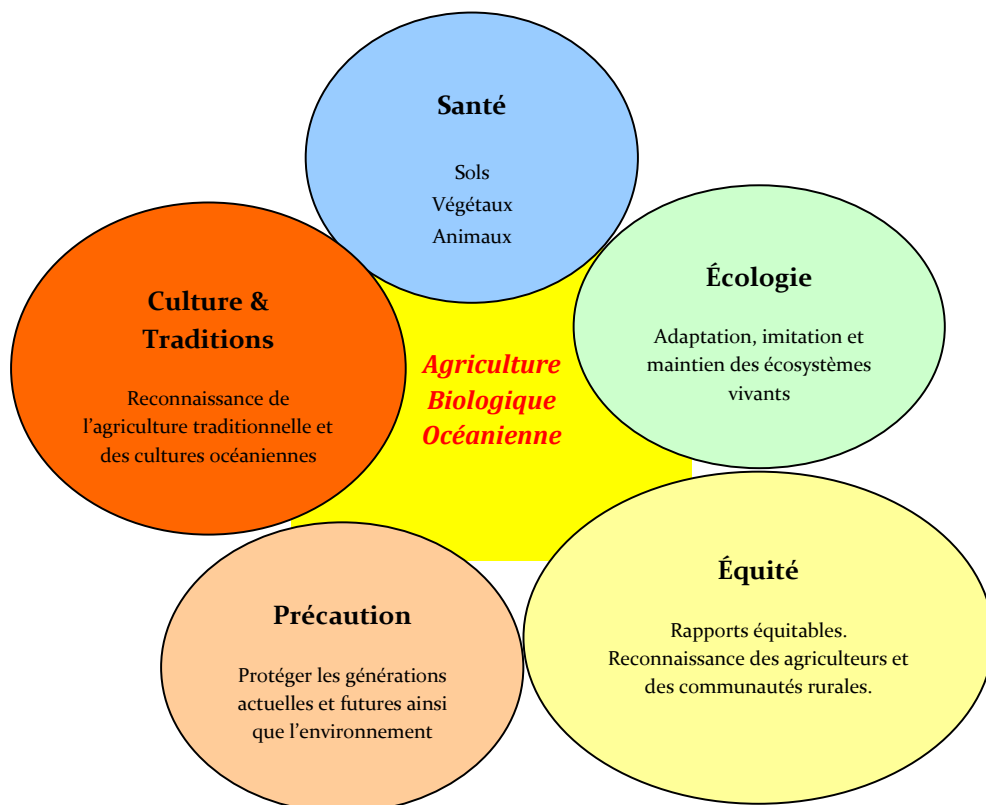
« L'agriculture biologique océanique constitue un élément incontournable de la pérennité de nos cultures ainsi que de l'amélioration des modes de vie des agriculteurs et des communautés, de la santé des populations et de la qualité de l'environnement dans le Pacifique. »

Partant de ce principe, le Secrétariat général de la Communauté du Pacifique (CPS) a créé la Norme Océanique d'Agriculture Biologique en 2008. La Norme a été écrite dans le cadre des travaux du Groupe de Travail Océanique sur l'Agriculture Biologique, groupe constitué de représentants des institutions publiques et du secteur privé des états et territoires membres de la CPS. Des organismes internationaux ont également contribué à la rédaction de la norme en tant que partenaires financiers et conseillers techniques. Il s'agit d'un document qui décrit les critères de production, de transformation et de commercialisation de l'agriculture biologique océanique. La Norme reconnaît les différents types d'agricultures que l'on rencontre dans le Pacifique et concerne donc autant les pratiques traditionnelles de l'agriculture mélanésienne que celles de l'agriculture moderne.

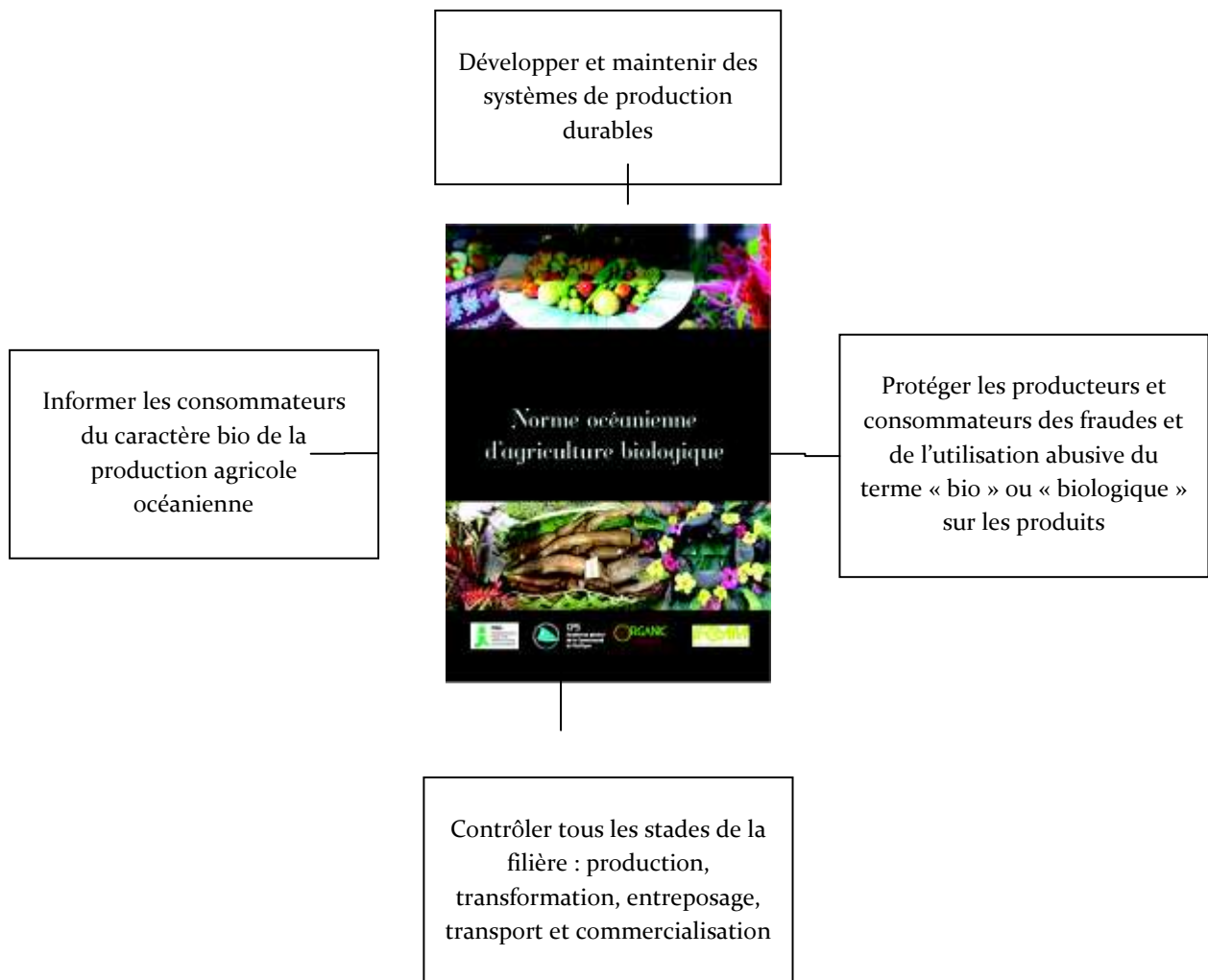
La Norme Océanique d'Agriculture Biologique (NOAB) est reconnue par l'ensemble des États et Territoires du Pacifique ainsi que par la Fédération Internationale des Mouvements d'Agriculture Biologique (IFOAM). Il s'agit de la 3^{ème} norme de ce genre après le Règlement 2092/91 de l'Union Européenne et la norme Est-Africaine. Elle a ainsi la même valeur que les principaux cahiers des charges d'agriculture biologique dans le monde.

La NOAB, en tant que cahier des charges, a pour vocation d'être l'outil de base pour la création de système de certification et de garantie des productions biologiques du Pacifique et donc de Nouvelle-Calédonie.

La Norme décrit les principes et objectifs de l'agriculture biologique dans le Pacifique:



A. PRINCIPAUX OBJECTIFS DE LA NORME OCEANIQUE D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Partant de cet outil, la Chambre d'Agriculture de Nouvelle-Calédonie (CANC) et l'Association des Arboriculteurs de Nouvelle-Calédonie (Arbofruits) ont initié un groupe de travail sur la mise en place d'un système de certification biologique des exploitations du territoire. Fort du travail mené sur la Province des Îles Loyauté depuis 2006, Arbofruits a proposé de développer un modèle de Système Participatif de Garantie (SPG) tel que défini par l'IFOAM.

La CANC et la CPS ont alors mené une campagne d'information sur la Norme et la mise en place d'un Système Participatif de Garantie afin de valoriser les initiatives existantes et d'en inciter également de nouvelles en permettant aux producteurs bio de se différencier sur les marchés. De nombreux agriculteurs sur l'ensemble du territoire ont répondu favorablement à ces outils et des groupes de travail se sont mis en place.

PRESENTATION DU SPG « BIO CALEDONIA »

L'objectif de ce manuel est de décrire le processus de certification des exploitations de Nouvelle-Calédonie respectant les règles de production de la Norme Océanienne d'Agriculture Biologique.

B. CONTEXTE INITIAL

La Nouvelle-Calédonie n'a pour le moment aucun organisme de certification en Agriculture biologique. D'une part le code rural régissant l'utilisation des signes de qualité (dont le label AB de métropole) ne s'appliquant pas, d'autre part aucun organisme certificateur international de la filière agro-alimentaire n'est présent en Nouvelle-Calédonie. Toutes les missions ne peuvent se faire qu'à partir de la Métropole ce qui représente des coûts importants pour tout producteur souhaitant être certifié.

De ce fait quelques producteurs produisent en mode Bio et valorisent eux-mêmes leurs productions auprès de petits distributeurs locaux sous leurs propres marques ou dans le cadre de marchés autoproclamés « bio ».

Parallèlement, une demande croissante des consommateurs sur l'achat de produits sains, exempts de produits chimiques, invite les agriculteurs à s'inscrire dans cette démarche. Cependant, il n'existe pas actuellement sur le territoire de label permettant aux consommateurs d'identifier les produits biologiques et aux agriculteurs de valoriser leurs productions.

L'association s'est constituée pour fournir aux producteurs un outil de certification pour leur permettre de mieux valoriser leurs productions, commercialement parlant, tout en s'assurant que cet outil est adapté aux différents systèmes de production que l'on rencontre sur le territoire. La démarche a également pour objectif une structuration de la filière agricole par le développement rural et par une dynamique locale.

C. POURQUOI UNE CERTIFICATION CALEDONIENNE PARTICIPATIVE POUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?

Les systèmes de certification se sont développés afin de fournir aux consommateurs les moyens d'identifier clairement les produits correspondant à leurs critères d'achat (nutritionnel, écologique, éthique,...). Il existe aujourd'hui une multitude de signes de qualité dans le monde.

La certification et la labellisation des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique se sont développées en métropole dès les années 1970. L'association Nature & Progrès a élaboré le premier cahier des charges bio en 1972. Les contrôles des exploitations étaient réalisés par des agronomes et techniciens qui rapportaient leurs visites auprès d'un groupe de producteurs et consommateurs qui statuait sur la certification d'une exploitation. Les agriculteurs disposaient ensuite d'un label valorisant leurs productions issues d'une agriculture respectueuse de « *notre santé et celle de la terre* ». L'appropriation par les pouvoirs publics français de l'appellation Agriculture Biologique a tout d'abord reconnu cette démarche en 1986. Elle s'est ensuite retrouvée exclue par la réglementation européenne en 1991 qui ordonne la certification des exploitations biologiques par des organismes tiers et indépendants accrédités par les instances officielles de certification.

Depuis, l'Association Nature & Progrès est devenue une marque privée. Des initiatives de certification similaires se sont développées dans le monde, en particulier dans les pays en développement sous l'impulsion de petits producteurs ne pouvant se permettre les coûts d'une certification par un organisme tiers et indépendant mais qui souhaitent néanmoins faire reconnaître leur mode de production.

La Fédération Internationale des Mouvements d'Agriculture Biologique (IFOAM) recense aujourd'hui une vingtaine de SPG dans le monde (Brésil, Inde, USA, France, Nouvelle-Zélande, Philippines...). A l'initiative de l'IFOAM et de MAELA (Mouvement d'AgroÉcologie d'Amérique Latine), un groupe de réflexion réunissant en 2004 les alternatives aux méthodes de certification a permis de dégager des caractéristiques communes à ce qui sera défini comme les SPG.

Ce sont des outils adaptés pour les exploitations diversifiées et en circuits courts de distribution. Dans le contexte océanien, le Système Participatif permet la valorisation des différents types de production. La démarche de certification participative vise le même objectif que les outils de certification « classique » : apporter au consommateur une garantie de qualité des produits mais leurs approches sont différentes.

D. PRINCIPES GENERAUX DU SYSTEME PARTICIPATIF DE GARANTIE

Les SPG peuvent être définis comme des systèmes d'assurance qualité ancrés localement et qui certifient les producteurs sur la base d'une participation active des acteurs concernés. Les visites sont donc menées par un binôme constitué d'un producteur et d'un consommateur. Elles sont ensuite discutées par des groupes de consommateurs et de producteurs qui émettent un avis sur la certification des exploitations contrôlées. L'avis et le rapport de contrôle sont ensuite étudiés par un comité de certification qui attribue le label.

Dans un SPG, la participation et la responsabilisation de tous les acteurs de la filière est primordiale puisqu'elles conditionnent la dynamique du système.

Les conditions à remplir pour que le SPG soit efficace dans sa mission sont :

- le partage par tous les acteurs d'une vision commune de l'agriculture biologique,
- la transparence du système puisque tous les acteurs (producteurs, consommateurs, institutions,...) connaissent le fonctionnement du processus de certification
- la confiance entre le producteur qui s'engage à respecter les règles de la Norme Océanienne d'Agriculture Biologique et les autres acteurs de la filière,
- l'horizontalité puisque chaque acteur de la certification partage les mêmes responsabilités au sein du processus d'audit.

L'objectivité du système est garantie du fait de :

- l'engagement des producteurs par la signature de la charte ;
- la présence de consommateurs aux différents niveaux de l'organisation
- La transparence de l'organisation et l'accès à l'info pour tous ;
- La présence des différents acteurs de la filière ;
- Le fait que le respect de la norme ait une incidence sur l'ensemble du groupe (audit des autres producteurs et des consommateurs ce qui incite à bien respecter les règles).
- Un contrôle externe du système qui garantit son objectivité.

E. LES OBJECTIFS DU SPG « BIO CALEDONIA » :

- Pérenniser les modes de productions biologiques actuellement non reconnues,
- Inciter les initiatives et l'installation/conversion des agriculteurs calédoniens en agriculture biologique
- Préserver les ressources naturelles et la richesse unique de la Nouvelle-Calédonie,
- Construire la confiance auprès du grand public sur la qualité des produits qu'il consomme,
- Favoriser les échanges d'expériences et de savoirs techniques
- Sensibiliser les consommateurs aux contraintes/difficultés de l'agriculture (notamment celles de l'agriculture biologique en milieu tropical), apprendre à se connaître les uns les autres (échanges culturels entre différentes communautés), organiser des formations, visites, promouvoir l'agriculture biologique au travers d'événement culturels...
- Valoriser la richesse et la diversité de l'agriculture calédonienne.

Le système est ouvert à tous ceux qui sont intéressés par la démarche. Chacun peut venir contribuer en s'impliquant dans les visites de contrôle des exploitations ou la décision d'attribuer le label, organiser des formations techniques, créer des points de ventes ou moyens d'écoulement alternatifs à la grande distribution dans un but de revalorisation des productions locales ou d'animation locale (exposition, foire, événement culturels)

COMMENT OBTENIR LE LABEL BIO /ORGANIC PASIFIKA ?

F. ORGANISATION GENERALE DU SPG « BIO CALEDONIA »

L'organisation présentée ci-dessous est à l'état d'ébauche et résulte d'une réflexion constante menée auprès des producteurs, consommateurs et institutions. Celle-ci est donc sujette à évolution. Les critères et principes fondamentaux du SPG tels que définis par l'IFOAM devront servir de base.

L'ensemble de la structure est envisagée comme une **association loi 1901** à laquelle adhèrent les producteurs et consommateurs souhaitant s'impliquer activement dans la démarche de certification. Deux collèges seront créés : un collège producteur et un collège « autre » (consommateur, distributeur,...). L'association devra intégrer l'Organisme de Défense des Signes de Qualité au sein d'un futur comité bio pour obtenir une reconnaissance du logo Bio-Pasifika en tant que signe officiel de qualité en NC.

Un coordinateur territorial est prévu pour coordonner les missions des groupes locaux, organiser et gérer les procédures de certification ainsi que l'ensemble des documents émis, assurer la communication interne et externe de l'association sous la direction du Bureau.

Groupe Local : Il est composé de tous les adhérents à l'association (producteurs et consommateurs) regroupés par zones géographiques. Il gère l'animation locale du groupement de producteurs (foires, marchés,...). Il se réunit pour suivre et conseiller les producteurs dans une démarche continue d'amélioration des pratiques bio. En vu de la certification, le groupe local choisit des enquêteurs (identifiés au sein du groupe local) qui auditeront un producteur de l'association. Il analyse le rapport d'audit et élabore le Plan d'actions correctives de l'Exploitation. Il décide la soumission d'une nouvelle demande de certification au Comité Territorial ou un renouvellement annuel.

1. L'objectif de la constitution des binômes d'enquêteurs est d'apporter le maximum de garantie quant à :
 - a. Leurs compétences : Le groupe local choisira de préférence pour les premiers audits un producteur enquêteur ayant la même activité que le demandeur de certification. Une formation des enquêteurs sur la manière de mener l'enquête doit être dispensée par le groupe local en s'appuyant sur une exploitation type.
 - b. Leurs impartialités. L'absence de relation familiale ou commerciale entre les auditeurs et l'audité.

Enquêteurs : 1 producteur et 1 consommateur issus du groupe local sont **formés** par l'association (les animateurs et des techniciens compétents). Ils mènent les visites d'exploitation auprès d'un producteur de l'association.

Comité Territorial de Certification : 3 comités sont organisés par an. Ces comités sont composé d'1 représentant des producteurs et 1 représentant des consommateurs de tous les groupes locaux (élus chacun pour un an), 1 représentant des services techniques provinciaux (rotation tous les 3 mois de chaque Province), 1 animateur territorial et l'organisme de contrôle externe tiers et indépendant ; soit 5 personnes. Les décisions sont prises à l'unanimité : l'attribution ou non de la certification, sanctions éventuelles, demandes d'amélioration. S'il n'y a pas l'unanimité, le Comité de Litige peut être saisi.

Comité de Litige : Il correspond aux membres du bureau de l'association (président, vice-président, secrétaire, trésorier...). Il gère les litiges, et arbitre l'attribution de sanctions concernant ces litiges, demande et valide les analyses de résidus. Lors des demandes émises par le Comité Territorial de Certification, il réalise un nouvel audit et délibère la certification finale ou l'application de sanctions éventuelles en présence de l'OC.

Les membres du Comité de Litige ne peuvent pas faire parti du Comité Territorial de Certification.

G. ETAPES POUR L'OBTENTION DU LABEL :

Le producteur (production végétale, animale ou mixte) souhaitant faire certifier tout ou partie de son exploitation doit avoir la carte agricole (500 points au barème, voir Annexes 3).

La procédure est détaillée en Annexe 4.

Le Producteur doit alors intégrer un groupe local du SPG, il doit pour ce faire :

- a. Remplir la feuille d'engagement et s'acquitter des droits d'adhésion
- b. Etablir le Plan de Gestion Initiale de l'exploitation. Le producteur devra fournir également un certain nombre de documents au début de sa démarche :
 - Un historique de ces factures d'achats de toutes les intrants de l'exploitation.
 - Une tenue à jour du cahier de culture (application des intrants sur les parcelles certifiables ou les animaux.)
 - Les autorisations de captage.

Le groupe local va alors:

- c. Organiser la visite d'audit initial.
- d. Tenir une réunion en présence du producteur et des enquêteurs et étudier la demande du producteur.
- e. Attribuer le Plan d'actions correctives de l'Exploitation qui devra être approuvé et signé par producteur.

Le Plan d'actions correctives est l'ensemble des mesures que devra mettre en œuvre le producteur pour convertir ou améliorer son exploitation soit en vue d'une première certification soit pour la reconduction de celle-ci.

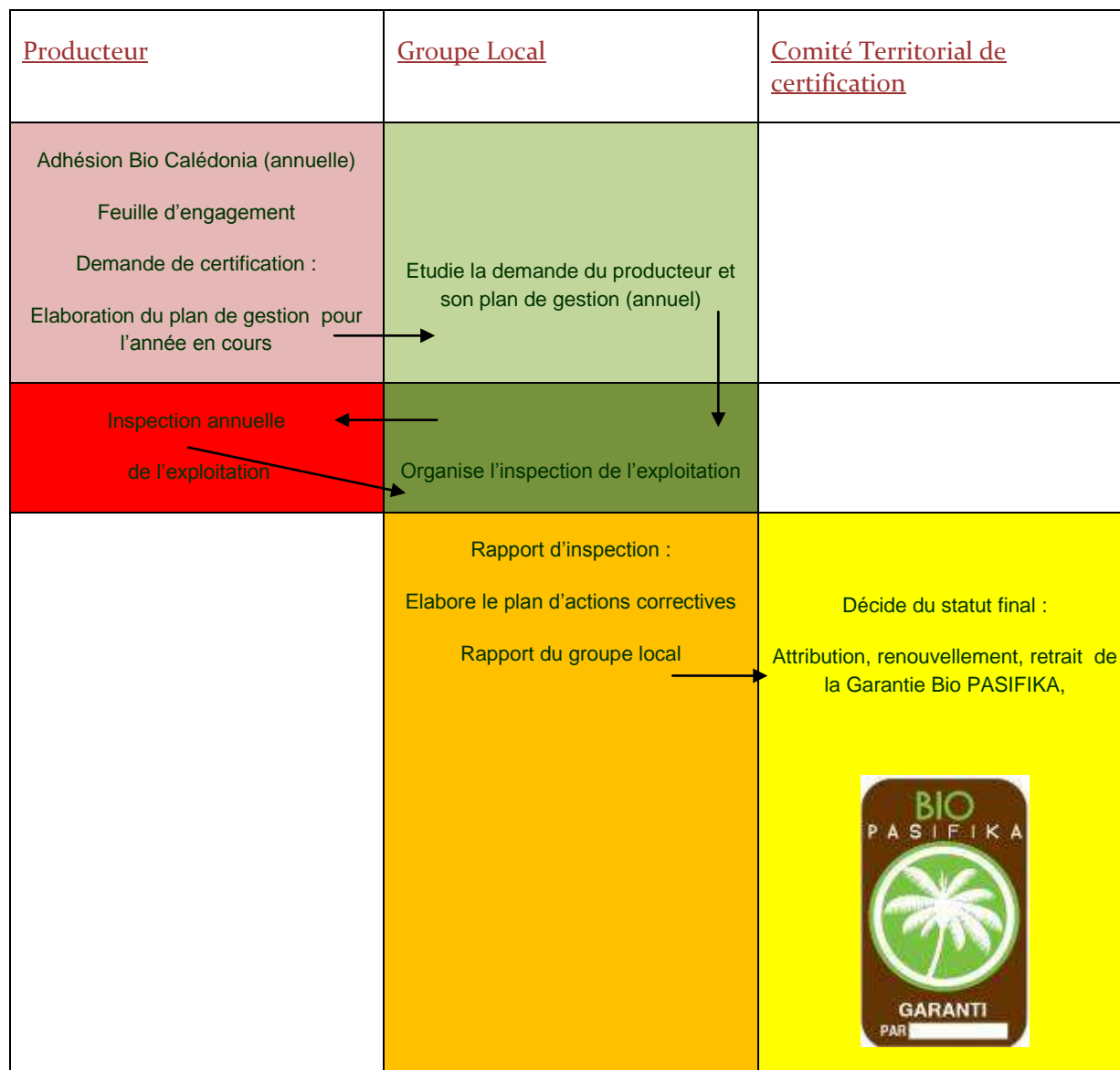
Un label « en conversion » pourra venir mettre en valeur les produits issus des cultures en conversions et satisfaisant un ensemble de critères (à définir dans le détail).

Lorsque le Plan d'actions correctives arrive à son terme, l'animateur déclenche de nouveau auprès du groupe local :

- f. Une visite annuelle d'audit de l'exploitation, l'auditeur vérifie alors de nouveaux les factures d'achats d'intrants (animaux et végétaux), et le cahier de culture
- g. Une réunion du Groupe Local en présence du producteur et des enquêteurs
- h. Une transmission de la demande (Certification, maintien du label , retrait du label etc) au Comité Territoriale de Certification

Le comité territorial de certification va alors délibérer et statuer sur le cas du producteur et de sa demande.

Schéma des démarches à suivre par le producteur afin d'obtenir le label :



H. NON-CONFORMITE ET SANCTIONS

Les non-conformités des pratiques agricoles par rapport à la Norme Océanienne d'Agriculture Biologique sont classées en fonction de l'importance de leurs impacts sur la qualité sanitaire des produits et sur l'environnement.

Une **non-conformité majeure** donne lieu à un retrait du droit d'utilisation du label pour l'ensemble de l'exploitation. La sanction peut-être en cas ultime la radiation de l'Association (doit être votée en C.A) et fait suite à un avertissement préalable documenté. Ce cas doit être l'expression d'un comportement manifeste de porter préjudice à l'association et à au signe de qualité BIO PASIFIKA.

Des mesures conservatoires sont à prendre rapidement pour informer les distributeurs et consommateurs de la décision. Le producteur devra procéder au ré-étiquetage de sa production.

Une **non-conformité moyenne** ne remet pas en cause le statut immédiat de l'exploitation mais elle peut induire la suspension d'une production. Elle donne lieu à un engagement écrit du producteur à apporter dans un délai donné des corrections/améliorations devant être contrôlées par le Groupe Local.

Le producteur peut alors voir sa parcelle repasser en période de conversion si les conditions d'application de la NOAB ne sont plus réunies.

Dans ce cas des mesures conservatoires doivent être prises rapidement : identification des lots concernés par la suspension. Information des distributeurs. Retrait du logo des produits encore en commercialisation. Information des consommateurs. Contrôle des récoltes suivantes pendant la période de suspension par l'animateur local.

Une **non-conformité mineure** ne remet pas en cause le statut immédiat de l'exploitation. Elle donne lieu à des remarques simples ou à un engagement écrit du producteur à apporter une correction/amélioration dans un délai donné, devant être contrôlée. Cette non-conformité peut aboutir sur un avertissement écrit puis à un statut de non-conformité moyenne.

Les sanctions sont demandées par le Groupe Local et transmises directement au Comité de Litige

Le producteur participe au débat du groupe local quant aux points de non-conformité de son exploitation pouvant engendrer un refus de certification ou des sanctions éventuelles. S'il n'est pas d'accord avec la conclusion du Groupe Local ou avec les décisions du Comité Territorial de certification, il peut faire appel au Comité de Litige par l'intermédiaire de l'animateur territorial. Le Comité de Litige réexamine la demande de certification / attribution de sanction après avoir audité de nouveau l'exploitation.

En cas de doute sur la certification d'une exploitation, des analyses de résidus sur les produits, les eaux, les sols peuvent être sollicitées afin de compléter le dossier du producteur.

Une exploitation certifiée ne peut repasser « en conversion » qu'une seule fois dans son existence (en cas de non-conformité « moyenne »).

Non-Conformités	Statut	Cas	Mesures
Mineure	Recommandations écrites du groupe avec délai d'exécution défini par le comité de litige Pas de suspension	Pratiques non risquées mais devant être améliorées.	Contrôle de l'exécution des mesures
Moyenne	Remet en cause une ou plusieurs productions. Retour en conversion temporaire Avertissement du comité de litige. (récidive impossible : en cas de récidive : passage immédiat en non-conformité majeure)	Contamination par un voisin immédiat utilisation de semences non biologiques et non lavées. Traitement obligatoire pour raison sanitaire (Traitement insecticide de la Mairie, du service phyto-sanitaire ou de la DASS).	Retrait des produits commercialisés. Re-étiquetage. Contrôle des mesures correctives. Information des consommateurs.
Majeure	Suspension totale de l'exploitation. Avertissement du comité de litige .	utilisation d'un intrant interdit par la NOAB. Contamination extérieure évidente. Analyse de résidus positive. fraude manifeste de produit conventionnel étiqueté en Biologique	Retrait des produits commercialisés. Re-étiquetage par le producteur. Contrôle des mesures correctives. Information des consommateurs et des commerçants.
Radiation	Radiation de l'association (validation par le CA)	Non respect des recommandations lors d'une infraction majeure. -utilisation non déclarée d'intrant interdit (en connaissance de cause) Volonté évidente de nuire et porter préjudice au signe de qualité BIO PASIFIKA	Retrait des produits commercialisés. Re-étiquetage par le producteur. Information des commerces et des consommateurs.

I. LE CONTROLE EXTERNE DU SYSTEME

Afin de garantir le bon fonctionnement du système : compétence, objectivité et impartialité de toutes les décisions prises au sein de l'Association, il est prévu un contrôle externe par un Organisme de Contrôle indépendant (parmi ceux accrédités par l'organisme de gestion des signes de qualité).

Celui-ci obtiendra toutes les informations concernant la liste des producteurs audités, l'historique de leurs demandes et des réunions qui ont eu lieu auprès de l'Animateur territorial, ainsi que l'ensemble des documents qui lui sembleront nécessaire pour assurer le contrôle du SPG. Celui-ci contrôle le système qualité de l'Association : Le Contrôleur devra alors auditer chaque groupe local une fois par an.

Il prendra part à un audit de producteur et à la réunion au sein du Groupe Local qui s'en suivra.

Il participera au Comité Territorial de Certification, et aura une voix au même titre que les représentants des producteurs, des consommateurs.

En cas de litige sur un dossier, le Comité de litige est saisi et prendra alors la décision finale.

C HARTE COMMUNE DE L'ASSOCIATION

C'est une charte commune entre professionnels et consommateurs, à laquelle tous souscrivent. Les règles de fonctionnement du Système Participatif de Garantie (SPG) de l'association « Bio Calédonia » définissent comment les membres interagissent entre eux dans le fonctionnement du système.

Les points détaillés ci-dessous viennent en complément de la Norme Océanienne d'Agriculture Biologique, qui est le référentiel de base du SPG, et présentent un ensemble de valeurs fondamentales du SPG liées à l'éthique, la solidarité et la transparence.

A. REGLES GENERALES:

Tout agriculteur peut obtenir la certification de son exploitation dans la mesure où il est porteur de la Carte Agricole et il respecte les règles de productions de la Norme Océanienne d'Agriculture Biologique.

Les producteurs regroupés en Association peuvent payer une cotisation d'Association en revanche, la certification étant individuelle et nominative (sauf cas particulier d'Association de producteurs bio) chaque producteur devra s'engager en nom propre.

Tout consommateur peut participer à la démarche à titre individuel ou par le biais d'une association de consommateur.

Dans ce dernier cas le consommateur doit remplir une feuille d'engagement même si la cotisation à l'association est payée sous forme de forfait par son association.

Tout transformateur de produits voulant faire porter la mention Produit biologique sur le produit fini, doit au même titre qu'un producteur faire une demande de certification.

La participation de tous et l'implication de tous les acteurs est indispensable, c'est l'élément central du bon fonctionnement du SPG. Chaque nouvel adhérent doit être intégré à la structure et les membres du SPG doivent veiller à intégrer chaque adhérent au sein des équipes en place.

Le SPG fonctionne sur le principe de l'équilibre et la parité entre les producteurs et les non producteurs (consommateur, associations etc). Chacun doit être entendu et doit participer au fonctionnement du système.

Chaque Groupe Local est autonome dans son fonctionnement (jour de réunion, nombre de membres requis, action locale, visite d'audit etc.) dans la mesure où les règles communes sont respectées :

- La Norme Océanienne d'Agriculture Biologique,
- La présente Charte,
- Le formulaire d'adhésion des producteurs et des consommateurs
- Le Plan de gestion de l'exploitation

- Le formulaire d'Audit

B. COMMERCIALISATION, DISTRIBUTION DES PRODUITS

L'objectif premier est de rendre accessible les produits biologiques à tous les consommateurs quelque soit leur niveau de revenu. Dans ce but, le prix fixé doit être le plus juste tant pour la rétribution du travail de l'agriculteur que pour le consommateur.

L'Association a pour but de certifier les produits par rapport à la Norme Océanienne d'Agriculture Biologique. Il n'a pas vocation première de les distribuer. En revanche, dans le cadre de la Norme, il est impératif d'assurer une traçabilité du produit depuis le producteur jusqu'au consommateur. Dans cet objectif, le SPG incite les groupes locaux à organiser des marchés, portes ouvertes ou tout autre moyen de distribution qui incite à la vente directe au consommateur.

L'Association pourra dans le cadre de ses fonctions et si elle en a les moyens nécessaire, mettre à disposition des outils pour favoriser cette vente directe (organisation de marché, foires, système de distribution de paniers bio, etc...).Le SPG ne peut se substituer aux producteurs pour la vente de leurs produits.

C. TRANSPORT DES PRODUITS

Les produits transportés doivent conserver leur intégrité tout au long de la chaîne. Le producteur doit mettre en place toutes les mesures nécessaires pour assurer l'intégrité du produit (filets pour la vente des produits, filets sur les cageots pour le vrac etc) . Si le producteur transporte lui-même ses produits jusqu'au point de vente ou grossiste, il est responsable de l'étiquetage de ses produits et sera audité sur ces points par le groupe local.

Si le producteur confie à un colporteur ses produits, ce dernier alors devra garantir l'intégrité des produits.

Les colporteurs s'ils ne transforment pas le produit ou ne les reconditionnent pas ne sont pas obligés d'intégrer le SPG ; en revanche Bio Calédonia, en tant qu'Organisme de défense et de gestion pourra effectuer des contrôle inopinés chez les transporteurs et distributeurs afin de vérifier l'intégrité des produits.

Les transporteurs achetant ou transportant de la marchandise bio devront signer un engagement (Voir Engagement des transporteurs).

Le producteur est responsable du maintien de la qualité et de l'intégrité des productions certifiées lors des opérations de transport et doit s'assurer que le transport respecte la norme océanienne, notamment en minimisant les risques de contaminations chimiques, biologiques (parasites, productions conventionnelles etc) et microbiologiques (bactéries, moisissures).

D. VISITE DU PRODUCTEUR ET CERTIFICATION DES PRODUITS.

Les visites du Groupe Local sont annuelles. Elles sont effectuées par un binôme volontaire (et formé par l'association) constitué d'un producteur et d'un consommateur. La première visite est effectuée lorsque le producteur s'engage dans la démarche, il sera défini à ce moment là le plan de conversion de l'exploitation (Plan d'actions correctives) et les conditions d'utilisation du label bio en conversion.

La présence de l'animateur de la zone concernée est obligatoire pour chaque audit.

Chaque année le Groupe Local revisite le producteur pour échanger sur les avancements effectués et discuter des problèmes éventuels.

A chaque visite le Groupe local se réunit, et émet un bilan avec des conclusions. Ce Bilan est communiqué au coordinateur du SPG afin d'enregistrer l'état d'avancement de chaque dossier.

Au terme de la période de conversion, l'audit final est effectué par le Groupe Local. Le rapport d'audit est alors transmis au Comité Territorial de Certification pour sa deuxième lecture et validation pour l'attribution du label.

Le producteur, l'éleveur ou l'apiculteur doit déclarer toute contamination de son exploitation et un audit doit alors être déclenché par le groupe local.

E. FORMATION DES AUDITEURS

Les auditeurs (producteur ou consommateurs) doivent obligatoirement remplir les conditions suivantes avant d'effectuer un audit de certification :

- Avoir suivi une session de formation sur les audits auprès de l'association (4h au minimum)
- un audit en tant qu'auditeur observateur.

Une liste des membres autorisés à effectuer les audits est tenue à jour. Les groupes locaux devront donc consulter cette liste avant d'organiser les audits.

F. DOCUMENTS A PRODUIRE POUR LA CERTIFICATION

Le plan de gestion de l'exploitation est le document que l'agriculteur remplit lors de son entrée dans la démarche. Ensuite, il est mis à jour chaque année lors des visites annuelles.

En plus de ce document, l'agriculteur s'engage à produire lors de son entrée dans la démarche et à chaque visite :

- Une copie des factures d'achat depuis de 6 mois (au début de la démarche et après l'engagement toutes les factures devront être conservées)
- Un cahier de culture avec toutes les applications d'intrants (sur production animale, ou végétale)
- Pour les transformateurs et apiculteurs : un cahier des intrants utilisés.
- Les autorisations administratives nécessaires (captage, rejets, Déclaration SIVAP etc etc).
- Pour les apiculteurs : Tenue d'un registre d'élevage / Tenue d'un cahier de miellerie

La carte agricole est obligatoire pour obtenir la certification. Le Producteur s'engage lors de son adhésion à faire le nécessaire pour l'obtenir.

G. ANALYSES EXTERNES

Les analyses de sols sont recommandées pour permettre au producteur d'assurer un maintien des qualités et propriétés du sol, elles sont à la charge du producteur.

Des analyses aléatoires sont effectuées par les services du SIVAP sur l'ensemble des produits commercialisés. Bio Calédonia pourra obtenir les résultats des producteurs adhérents (une demande va être faite en ce sens).

Si un risque de pollution ou un doute existe par rapport à un producteur ou un produit, des analyses pourront être demandées par le Comité de litige. Si elles s'avèrent positives, le coût des analyses sera entièrement à la charge du producteur, des sanctions et des mesures conservatoires seront alors prises.

En Apiculture, le risque de pollution d'origine agricole peut être établi par des mesures mellisso-palynologiques.

Ces analyses dépendront également des ressources de l'association.

H. INTRANTS HOMOLOGUES

Compte-tenu de la grande diversité dans la provenance des intrants disponibles sur le territoire, les intrants utilisés pour la culture, l'élevage et l'apiculture biologique doivent passer par approbation de Bio Calédonia et de son comité technique.

Celui-ci s'engage à fournir une liste des produits homologués et utilisables selon les critères suivants :

Produits déjà certifiés selon des cahiers des charges en agriculture biologique

Produits dont les matières actives ou composants sont détaillées et autorisées par la NOAB

Produits dont les principes d'extraction des matières premières ne sont pas incompatibles avec la Norme.

Produits homologués par le comité d'approbation des intrants du POETCom.

I. CESSION OU LOCATION D'UNE EXPLOITATION CERTIFIEE

Toute exploitation certifiée qui est vendue ou louée et qui souhaite conserver la certification devra poursuivre la démarche dès la reprise de l'exploitation à savoir :

- Adhérer à Bio Calédonia
- Signer un engagement personnel du chef d'exploitation
- Demander un audit dans les 6 mois après la reprise qui s'assurera que les conditions ayant permis la certification sont toujours respectées.

L'animateur de la zone assurera un suivi particulier de l'exploitation afin de s'assurer que le nouvel exploitant a intégré les exigences de la Norme et du SPG.

Période de conversion :

La période de conversion est fixée par le cahier des charges (Norme Océanienne d'Agriculture Biologique)

Deux cas de figure se présentent :

- -Le producteur est en conventionnel du fait de l'utilisation de produit non mentionnés dans l'annexe de la NOAB : 3 ans de période de conversion
- -Le producteur a toujours fait une gestion bio /ou peut apporter la preuve que son terrain était non exploité :

Le producteur doit alors apporter la preuve qu'il respecte la NOAB depuis au moins 18mois pour les pérennes et 12 pour les annuels avant d'avoir le droit de mettre le logo BIO PASIFIKA (ce qui veut dire que c'est le temps entre le premier audit - validé et la certification).

Une dérogation est possible pour tout producteur pouvant apporter la preuve de son mode de gestion depuis au moins cette période et que aucun doute n'est possible (déclaration sur l'honneur du producteur, enquête auprès des techniciens de zones etc). Cette dérogation est à l'appréciation du Comité de certification de Bio Calédonia.

Dans ce cas, l'audit de certification ne pourra avoir lieu moins de trois mois après l'audit d'entrée dans la démarche du producteur.

Le logo en conversion est utilisable à partir du moment où le producteur ayant suivi le processus d'engagement dans la démarche (Engagement, plan de gestion, premier audit) a mis en pratique toutes les recommandations du plan d'actions correctives. Le groupe local doit en faire la demande au comité territorial de certification qui donne son accord final.

Si un produit interdit par la Norme était utilisé dans les parcelles.(conversion de 3 ans), le logo en conversion n'est applicable sur les produits de l'exploitation après une période de 12 mois de conversion sur les cultures annuelles et 18 mois sur les cultures pérennes

Si toutes les pratiques de l'exploitant sont compatibles avec la NOAB dès son engagement, le logo en conversion est applicable au bout de 3 mois. L'exploitant devra avoir réalisé 2 audits au moins sur son exploitation pour que le groupe local fasse la demande de logo au comité territorial de certification. Si le statut en conversion n'est pas nécessaire (toutes les conditions sont réunies pour une certification, le groupe local peut demander une certification définitive au bout des 3 mois)

Semences :

Les semences non biologiques doivent obligatoirement être lavées de leur enrobage. Cette tolérance couvre uniquement le temps de la période de conversion et ne peut être donnée que pour des variétés non importables en biologiques ou non adaptées au contexte climatique.

Le producteur devra chercher à faire ses propres semences ou s'approvisionner en semences certifiées avant la fin de sa période de conversion.

Production Hors sol :

La production en hydroponie est interdite.

K. GUIDE DE PRODUCTION EN APICULTURE

Ce Guide a pour but de compléter la NOAB et doit servir de Guide des bonnes pratiques en apiculture.

I - REGLES GENERALES

- 1) L'UNITE DE PRODUCTION EST CONSTITUEE UNIQUEMENT DU CHEPTEL DECLARE
- 2) ORIGINE ET DEVELOPPEMENT DE L'UNITE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE
 - a. Multiplication du ou d'un cheptel apicole biologique pré-existant (essaimage naturel et artificiel, élevage de reines).
 - b. Acquisition à l'extérieur de l'unité de production de :
 - cheptel apicole biologique
 - cheptel conventionnel : (Essaims nus avec ou sans reines, Essaims sur cadres, Ruches conventionnelles)

L'acquisition d'un cheptel conventionnel doit passer par une phase de conversion définie ci-dessous.

- 3) PERIODE DE CONVERSION D'UN CHEPTEL CONVENTIONNEL
 - a. Pour les essaims nus ou sur cadres. La durée de conversion est d'un an, à moins d'éliminer les bâtisses venant de l'extérieur de l'exploitation.
 - b. Les ruches en conversion devront être identifiées comme telles par un numéro individuel, pendant deux ans. Les produits issus des ruches en conversion ne peuvent bénéficier de référence à l'agriculture biologique, et doivent pouvoir être identifiés dans les locaux de stockage ; ils doivent aussi apparaître dans les flux de miellerie.
 - c. Mais la durée de conversion devient nulle, si l'apiculteur change la totalité des cires des colonies, afin de se conformer aux dispositions du présent cahier des charges.

II – ZONE DE BUTINAGE – NOURRITURE DES ABEILLES

1) ZONE DE BUTINAGE

Afin de se conformer aux principes généraux de l'agriculture biologique, l'apiculteur doit en priorité disposer de ruches dans des zones en agriculture biologique ou sauvages. Il choisira l'emplacement de ses ruchers de façon à éviter le butinage sur des cultures recevant des pesticides en cours de floraison. Les productions issues de ces végétations recevant des pesticides en cours de floraison ne pourront prétendre à la référence à l'apiculture biologique.

2) NOURISSEMENT

- a. En fin de saison de production, des réserves suffisantes de miel et de pollen sont laissées dans les ruches pour que la colonie survive à la saison des pluies.
- b. Une alimentation complémentaire n'est autorisée que si la survie de la colonie est menacée, en raison de mauvaises conditions météorologiques. Toute alimentation complémentaire ne peut être administrée qu'entre la dernière récolte de miel et le début de la saison suivante de nectar et de miellat. Dans ce cas du miel biologique ou du sucre biologique est utilisé, lorsque ce dernier est disponible, à raison de 7 kg maximum de matière sèche sur deux années.

III – RUCHERS – IDENTIFICATION – ENTRETIEN

1. Les ruchers sont identifiés : N° AD (Attestation de déclaration au SIVAP)
2. Les ruches séjournant dans le rucher d'isolement seront identifiées individuellement par un numéro pendant deux ans.
3. Entretien : Les herbicides, débroussaillants de synthèse ou tout autre produit de synthèse sont interdits.

IV – RUCHES HAUSSES – MATERIAUX CONSTITUFS – PROTECTION CIRES.

1. Les ruches sont constituées de matériaux naturels ou neutres, vis-à-vis de l'environnement et des produits issus de la ruche. La protection de ces matériaux doit être faite avec des moyens également neutres vis-à-vis de l'environnement et des produits de la ruche. Les protections à base de carbonyles, créosotes et tout autre produit pouvant être à l'origine de contaminations de l'environnement ou des produits issus de la ruche, sont interdites. Le trempage des ruches et hausses en bois dans la cire microcristalline entre 135° et 150° est autorisée.
2. Les hausses destinées à recevoir les récoltes ne peuvent être protégées des rongeurs et parasites (teignes) que par les moyens propres à l'agriculture biologique, soit :
 - a. physiques : chaleur, froid, lumière, courant d'air
 - b. chimiques : ceux autorisés en agriculture biologique (ex/ soufre)
 - c. biologiques : ceux autorisés en agriculture biologique (ex : bacillus thurengiensis) tout produit issu de la chimie de synthèse est interdit, tels que le paradichlorobenzène, le dibrométhylène.
3. Les cires utilisées en apiculture biologique ne peuvent provenir que d'unités de production biologique, et être exclusivement issues de la fonte d'opercules ou de cadres de hausses.

V – PROPHYLAXIE ET SOINS VETERINAIRES

1) PROPHYLAXIE

La conduite en apiculture biologique vise à un meilleur équilibre de la colonie, par la réduction des facteurs favorisant le développement des maladies.

Parmi les moyens utilisables, figurent :

- le nettoyage et la désinfection du matériel (grattage, décapage flamme, eau de javel, acide acétique, soude et potasse)
- la destruction du matériel contaminé, quand sa valeur économique ne justifie pas sa désinfection
- la disponibilité en quantité suffisante de miels et de pollens par un choix judicieux des emplacements, et de leur environnement
- le renouvellement régulier et fréquent des cires
- la sélection de souches résistantes et le renouvellement régulier des reines (à ne faire que tous les 2 ans au maximum).

2) SOINS VETERINAIRES

En cas d'apparition de maladies est créé un rucher de quarantaine, pour isoler les ruches atteintes de loques américaines ou de toute autre maladie. Son effectif ne devra pas dépasser 20% de l'effectif moyen du cheptel calculé sur une moyenne de deux ans. Un carnet sanitaire à la disposition du contrôleur enregistrant entrées, sorties, soins, assure le suivi de ce rucher. Ce rucher d'isolement est fixé et déclaré en tant que tel. Les ruches traitées dans ce rucher d'isolement sortent temporairement du cheptel en production biologique, et suivent le principe de la conversion (1 an) la production qui en serait issue sera extraite, stockée, identifiée clairement, et vendue dans le circuit conventionnel.

Les soins vétérinaires ne pourront être effectués que dans le rucher d'isolement. Ils seront conformes à la législation actuelle (A.M.M) ou utilisés selon les usages vétérinaires en vigueur. Lors de maladies légalement contagieuses la législation en vigueur s'applique sans réserve

- a. en cas de loque américaine
 - élimination des colonies sévèrement atteintes
 - isolement des ruches curables dans le rucher de quarantaine
 - traitement et transvasement
 - élimination des bâtisses et des cadres de hausse contaminés.
- b. Autres maladies
 - élimination des colonies faibles
 - isolement des ruches curables dans le rucher de quarantaine- traitement

VI – RECOLTE – EXTRACTION – CONDITIONNEMENT INTERMEDIAIRE –FILTRATION ENSEMENCESMENT – STOCKAGE DU MIEL ET DES AUTRES PRODUITS DE LA RUCHE.

Une récolte de miel ou de gelée royale et ou de tout autre produit de la ruche dont les abeilles auraient péri d'intoxication ou de contamination par des polluants ne peut recevoir la référence à l'agriculture biologique.

1) RECOLTE ET RETRAIT DES HAUSSES

L'usage des répulsifs chimiques est strictement interdit. Seules les techniques utilisant la fumée de combustibles organiques non polluants, répondant à la norme, ou tout autre procédé physique (brossage, secouage,) les trappes à abeilles et l'air soufflé sont autorisés. Pendant le transport du miel en hausse, il ne doit pas y avoir de contaminations. Sont interdits, le phénol, l'essence de mirbane, l'essence d'amande amère, la ficelle de sisal et tout produit de synthèse, ainsi que la récolte par destruction de la colonie.

2) EXTRACTION , TRANSFERT

La totalité du matériel de miellerie doit être constituée de matériaux aptes aux contacts des denrées alimentaires. Sont interdits à l'emploi en : tout système non réglable susceptible de provoquer l'échauffement de tout ou partie du miel extrait au dessus de 40°C.

3) LE CONDITIONNEMENT INTERMEDIAIRE

Comme pour l'extraction, les transferts et le conditionnement du miel ne doivent pas participer à sa dégradation. Les matériaux constituant le matériel de conditionnement subissent les mêmes contraintes de qualité que le matériel d'extraction. Il en est de même pour les contenants : seaux, fûts.. Le défigeage est autorisé à une température inférieure à 40 °C avec contrôle H.M.F si possible.

4) FILTRATION, ENSEMENCEMENT

Les autres procédés technologiques utilisant des moyens physiques sont autorisés dans les limites de prescription de température ci-dessus indiquées, et à la seule condition de ne pas dégrader le miel au-delà des valeurs limitées.

5) STOCKAGE DU MIEL

Recommandation d'une température stable pour le stockage de produits finis, dans des emballages à joints étanches, pour éviter la détérioration du miel au-delà des valeurs de référence.

6) POLLEN

Pour son transfert et son conditionnement, le pollen réclame les mêmes matériaux que le miel.

Un protocole de nettoyage des trappes à pollen est à fournir.

a. Pollen séché : séchage à température inférieure à 40°C. Le stockage du pollen sec est conseillé à des températures de 4 à 5°C .

b. Pollen frais : il est trié et emballé, puis soit conservé pour une consommation rapide (quelques jours) entre 4 et 5° soit congelé à - 20 °c immédiatement après la récolte quotidienne, pour une plus longue conservation

7) GELEE ROYALE

Pour la production de gelée royale il peut être employé des cellules artificielles en matériaux réutilisables. Les cellules et tous les ustensiles utilisés pour la production et la récolte de la gelée royale doivent être de qualité alimentaire. L'amorçage des cellules, avant le greffage des larves, doit se faire exclusivement avec de la gelée royale de l'apiculture biologique. Les opérations de récolte doivent être effectuées le même jour du retrait des barrettes des ruches, les barrettes prélevées étant conservées à l'abri de la lumière, du dessèchement et maintenues à une température inférieure à celle de la colonie. L'enlèvement des larves est obligatoire avant toute opération d'extraction. L'extraction peut être effectuée à l'aide d'une spatule, une pompe à vide ou la force centrifuge. La

gelée royale doit être filtrée au moment de la récolte et conditionnée dans des récipients de qualité alimentaire et de préférence en verre. La gelée royale récoltée doit immédiatement être entreposée au froid entre + 2°C et +5°C.

VII – CARACTERISTIQUES ET HYGIENE DES LOCAUX D'EXTRACTION, DE CONDITIONNEMENT ET DE STOCKAGE DU MIEL ET DES AUTRES PRODUITS DE LA RUCHE.

1) HYGIENE DES LOCAUX D'EXTRACTION ET CONDITIONNEMENT

En conformité avec la réglementation générale en vigueur, cette mise en conformité devra être appliquée dans un délai de 3 ans maximum, (si toutes les normes sont respectées le miel peut être déclaré BIO).

On veillera à n'utiliser que des matériaux ou des produits ne pouvant induire de pollution (des contaminations chimiques étant possibles avec les matériaux de construction ou d'isolation, les peintures ou les produits de traitement du bois et différents autres produits).

2) L'ENSEMBLE DES LOCAUX doit être étanche aux rongeurs

- a. seuls les pièges mécaniques sont autorisés dans la lutte contre ceux-ci.
- b. Pour la désinsectisation, en plus des techniques de protection des cires ci-dessus développées, la lutte contre les parasites ne peut être faite qu'avec des procédés physiques ou des pièges attractifs ou électriques.

3) REGULATION DE LA TEMPERATURE DE L'HUMIDITE

Dans l'ensemble des locaux : salle d'extraction, conditionnement, étuve, stockage des hausses pleines, une régulation de la température et de l'humidité est possible, mais avec seulement des moyens physiques et dans la seule mesure où la régulation n'entraîne pas la détérioration des produits de la ruche.

4) EXIGENCES PARTICULIERES A L'EXTRACTION DE LA GELEE ROYALE :

L'extraction de la gelée royale doit être effectuée dans un local répondant aux caractéristiques décrites aux paragraphes 1 à 4 du présent chapitre. Le local doit disposer de poste (s) de travail fonctionnel (s) d'une armoire frigorifique pour le stockage entre 2 et 5° C, d'un point d'eau. Les locaux, le matériel de récolte et d'extraction devant subir un nettoyage et une désinfection ne peuvent l'être qu'avec des produits autorisés en agriculture biologique. Les produits sont à utiliser aux doses réglementaires ou en l'absence de réglementation, aux doses préconisées par le fabricant. Les opérations portant sur la gelée royale doivent être distinctes dans le temps de toutes autres opérations et doivent être précédées et suivies d'un nettoyage complet du matériel et des installations.

° Lorsque dans ces locaux, des produits non issus du mode de production biologique sont également transformés, conditionnés ou stockés :

- les locaux doivent disposer de lieux séparés pour le stockage des produits issus du mode de production biologique, avant et après les opérations,

- Les opérations doivent être effectuées par séries complètes, séparées dans l'espace ou dans le temps d'opérations similaires concernant des produits non issus du mode de production biologique. Ces opérations doivent être réalisées après nettoyage complet de la chaîne de fabrication.
- Toutes les mesures doivent être prises pour assurer l'identification et la traçabilité des lots et pour éviter des mélanges avec des produits non issus du mode de production biologique.
- Les opérations de nettoyage doivent être tracées pour le passage de l'extraction des produits non biologiques aux produits biologiques.

VIII – CONDITIONNEMENT – ETIQUETAGE DES MIELS ET DES AUTRES PRODUITS DE LA RUCHE

1) CONDITIONNEMENT

Les mêmes critères appliqués à l'extraction s'appliquent au conditionnement, en plus de la législation en vigueur. Toute mesure de séparation et d'identification du miel de l'agriculture biologique doit être prise par l'opérateur au stade de la production, du conditionnement et de la distribution.

Le conditionnement de la gelée royale doit s'effectuer avec du matériel préservant l'intégrité du produit. Si le recours à une doseuse est nécessaire, celle-ci doit être en matériaux de qualité alimentaire. Les flacons destinés à la vente de la gelée royale doivent être en verre fumé ou en verre rendu opaque afin de protéger le produit de la lumière. Les flacons doivent être parfaitement étanches. Lors de la vente au détail, chaque flacon doit être logé dans un emballage isotherme. Il est impératif de préserver la chaîne du froid tout au long des procédés de conditionnement, stockage, expédition et distribution de la gelée royale.

2) ETIQUETAGE

Outre la simple application de la loi et du présent cahier des charges, l'étiquetage devra comporter pour les miels :

- l'appellation de formation végétale(forêt, mangrove, culture...) pour les multi-floraux afin de bien qualifier le produit, et conformément à la réglementation
- La gelée royale issue de l'apiculture biologique doit être fraîche, sans avoir subi de modifications de son état naturel, notamment ne pas avoir fait l'objet d'un traitement par congélation, surgélation ou lyophilisation. L'étiquetage doit préciser les recommandations de température de conservation.

Un mélange de miel et de gelée royale ne peut prétendre à la référence à l'agriculture biologique que si le miel et la gelée royale sont tous deux issus de l'apiculture biologique. Pour tous les produits de la ruche, l'étiquetage devra comporter le nom de l'organisme de garantie ; pour les produits destinés à l'alimentation humaine, l'indication d'une date limite d'utilisation optimale (DLUO) et de précautions à prendre pour la conservation du produit.

IX – NORMES DE QUALITE RELATIVES AU MIEL ET AUTRES PRODUITS DE LA RUCHE

Tous les produits de la ruche devant bénéficier de la référence à l'agriculture biologique doivent répondre aux exigences de ce cahier des charges.

1- EXIGENCES SPECIFIQUES AU MIEL

En plus des obligations de moyens, des obligations de résultats sont mises en place selon les critères suivants :

a. Taux d'H.M. (voir annexe 3))

Le taux maximal admissible est de 40 mg /kg pour les miels tropicaux. Le contrôle peut s'appliquer jusqu'à la vente par le conditionneur.

b. Teneur en eau

Elle ne dépasse pas 19,5% en tant que miel, l'idéal étant de se situer au dessous de 18%.

2- EXIGENCES SPECIFIQUES A LA GELEE ROYALE

En plus des obligations de moyens décrites dans le présent cahier des charges, des obligations de résultat sont mises en place selon le plan d'analyses donné dans l'annexe « GELEE ROYALE » :

- composition analytique,
- microbiologie,
- absence de résidus exogènes (pesticides et autres)

Le producteur s'engage à laisser l'organisme de garantie procéder à des analyses quand ce dernier l'estime nécessaire sur le ou les lots de gelée royale de son choix : analyses physico chimiques (composition analytique) microbiologiques, mélasses palynologiques, recherche de résidus exogènes pouvant provenir de traitements phytosanitaires sur les aires de butinage des abeilles et ou de contamination en cours de récolte et d'extraction, selon le plan d'analyses donné dans l'annexe « GELEE ROYALE » . Au vu des résultats de ces analyses, l'organisme garant peut réaliser des examens complémentaires. Les gélées royales non-conformes sur l'un des critères sont exclues du circuit de l'agriculture biologique.

3 – EXIGENCES SPECIFIQUES AU POLLEN

A l'exception du pollen congelé aussitôt après récolte et maintenu à – 20° le pollen conservé à température de 4 à 5° doit avoir un taux d'humidité ne dépassant pas 5% le pollen doit être exempt de larves d'insectes et de micro-organismes pouvant l'altérer.

Les annexes sont produites à la fin de ce document.

L. REGLES DE CONVERSION EN ELEVAGE

Les animaux et les produits issus de l'élevage ne peuvent être certifiés Biologique avant le reste de l'exploitation. S'ils sont convertis après les zones de cultures, les animaux devront avoir été introduits avant la limite d'âge mentionnée par la Norme et les délais de conversion devront être respectés avant de labelliser les produits de l'élevage.

L'utilisation de produit non autorisé entraîne une durée de conversion d'au moins 3 ans (donc des intrants pour les animaux ou pour les pâturage)

Si il n'y a pas utilisation de produit interdit, (chapitre 4.2) les pâturages ont 12 mois de période de conversion (en considérant que l'élevage est nourri de façon biologique avant la certification).

M. LE LOGO ET SON UTILISATION



Le POETCom (Pacific Organic Ethical and Trade Comity), qui a mis en place la Norme Océanienne d'Agriculture Biologique, a défini un label commun à tous les pays de la Zone Océanienne qui utilise la Norme.

Le logo dans sa version Française est utilisable en Nouvelle-Calédonie et sera également utilisé dans tous les pays et territoires francophones de la zone.

La version anglophone peut-être utilisée si le produit est destiné à l'exportation.

Une version EN CONVERSION sera disponible pour permettre aux producteurs inscrit dans la démarche de faire connaître leur engagement.

Le Logo sera distribué par Bio Calédonia et l'association en assurera la défense.

L'étiquetage des produits doit permettre de minimiser les risques de mélange, inversion de produits certifiés avec des produits non certifiés.

Le producteur s'il assure la vente directe de ses produits est responsable de l'intégrité du produit. Si un colporteur assure la distribution celui se rend alors responsable devant l'ODG de l'utilisation des produits certifiés.

N. ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION

Bio Calédonia a fait les démarches nécessaire auprès de l'Organisme de Gestion des signes de qualité afin d'être reconnu en tant qu'ODG pour la défense et la gestion des produits issus de l'Agriculture Biologique.

En plus de l'animateur territorial Bio Calédonia, reçoit le support de l'animateur des ODG afin de mettre en place des actions propres à la gestion et la défense des signes de qualité :

- Contrôle de l'étiquetage des produits « Bio » (référence au signe de qualité, mentions obligatoires)
- Contrôle de transporteurs et distributeurs (stock, bordereaux d'achats, vente et transport)
- Intervention sur l'utilisation abusive du signe, de son logo ou de sa mention
- Animation des réunions du comité de litige par rapport à une fraude ou une utilisation abusive du signe.
- Actions de communication sur le signe de qualité
- Relations avec l'Organisme de Gestion et l'Organisme de contrôle.

L'ODG établit un plan de contrôle annuel pour assurer la gestion du signe en collaboration avec l'animateur ODG. Celui-ci comprend le contrôle des stocks d'étiquette chez les producteurs, le contrôle de colporteurs, grossistes et distributeurs.

O. TRANSPARENCE ET DISPONIBILITE

Le SPG par ses principes de bases a pour objectif de favoriser la communication et la transparence autour des moyens de production. Les producteurs en s'engageant doivent accepter la visite d'autres producteurs et des consommateurs.

Ces visites sont des moments d'échanges importants pour que le consommateur comprenne comment travaille le producteur et quel est son environnement mais les visites permettent aussi un échange de techniques entre producteurs.

P. SUPPORT TECHNIQUE

Une commission technique est chargée de travailler sur les points bloquants ou les demandes particulières des producteurs. Les animateurs seront toujours informés des discussions tenues lors de ces commissions et pourront y participer.

Les animateurs seront chargés de travailler sur des propositions que la commission technique validera, ils devront ensuite vulgariser les informations et les diffuser largement auprès des producteurs.

ANNEXES 3 : REGISTRE DES CARTES AGRICOLES

Pour tout renseignement: Chambre d'Agriculture de Nouvelle-Calédonie (243160)

Quotas minimum pour la carte agricole : 500 points

La DAVAR va contrôler dans les deux mois après la demande et valide ou non l'attribution de la carte.

Pour un projet d'installation, il est délivré une carte provisoire d'un an. A l'issue de cette période , un contrôle est effectué pour vérifier que le nombre de points est acquis.

PROCEDURE DE CERTIFICATION POUR UN PRODUCTEUR, TRANSFORMATEUR

N°	Actions	Documents de référence
1	Adhésion et engagement du producteur à Bio Calédonia Lecture du Manuel et de la Norme	Manuel de Bio Calédonia Norme Océanienne d'A.B Feuille d'adhésion Feuille d'engagement
2	Intégration à un groupe local (par production ou par zone), participation aux réunions.	
3	Demande de certification : Fournir la liste des documents obligatoires.	Plan de Gestion de l'exploitation Factures d'achats Cahier de culture, d'élevage ou de miellerie
4	Audit	Grille d'audit
5	Rapport d'audit , réunion du groupe local	Plan d'actions correctives Grille de décision du groupe Local *
6	Suivi des actions correctives par l'animateur. Nouvel audit si nécessaire	Idem 4 et 5
7	Comité territorial de certification	Grille de décision du CTC*
8	Attribution d'un logo « En conversion » ou « Garanti »	

*Ces documents sont internes et ne concernent que les animateurs des groupes locaux.

Procédure N° SGPBC - 1		Mise à jour Mai / 2010
------------------------	--	------------------------

PROCEDURES POUR DEVENIR AUDITEUR

N°	Actions	Documents de référence
1	Adhésion et engagement à Bio Calédonia Lecture du Manuel et de la Norme	Manuel de Bio Calédonia Norme Océanienne d'A.B Feuille d'adhésion Feuille d'engagement
2	Intégration à un groupe local (par production ou par zone), participation aux réunions.	
3	Participer à une session : « Formation des auditeurs »	Formation des auditeurs*
4	Audit « observateur »	Grille d'audit
5	Rapport d'audit , réunion du groupe local	Plan d'actions correctives Grille de décision du groupe Local *
6	Apte à être auditeur autonome (liste tenue à jour par les animateurs)	

PROCEDURES EN CAS DE LITIGE

N°	Actions	Documents de référence
1	Signalement du litige lors d'une réunion du groupe local (par un producteur, consommateur ou animateur)	Fiche de litige ou non conformité
2	Discussion lors du groupe local et actions de renseignement par le groupe (contexte, acteurs impliqués, conséquences, produits concernées)	Fiche de litige ou non-conformité
3	Signalement au coordinateur et comité de litige	Fiche de litige ou non conformité
4	Réunion et action du comité de litige	Mesures de non conformités (Manuel Bio Calédonia)
5	Avis du Conseil d'administration (si cas requis)	
6	Sanction du groupe local	