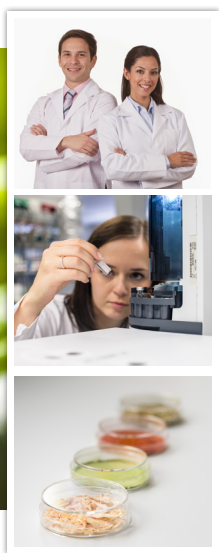


Assurez-vous de la qualité et de l'intégrité de vos produits BIO

L'approche Eurofins



Eurofins, leader des analyses de sécurité et d'authenticité des aliments, vous accompagne dans la maîtrise de la qualité de vos produits bio avec des plans de contrôle spécifiquement élaborés pour vérifier la conformité aux exigences de la réglementation bio.

La dynamique du secteur bio

La demande des consommateurs pour les produits biologiques est en forte augmentation, ces derniers répondant à un besoin d'alimentation plus saine et respectueuse de l'environnement. C'est pourquoi de plus en plus d'acteurs des filières agricoles et agroalimentaires s'engagent pour développer des gammes de produits bio.

Toutefois, au niveau de la production agricole, la réglementation bio impose des contraintes qui limitent l'offre en matières premières agricoles bio. Les difficultés

d'approvisionnement pour les industriels peuvent entraîner des tensions sur la filière. De plus, l'internationalisation des flux de matières premières bio peut induire des problèmes de traçabilité.

Pour ces raisons, il est indispensable de mettre en place un véritable système de contrôle de la qualité dans les filières bio.



Contexte réglementaire

En Union Européenne, le règlement CE n°834/2007 constitue le règlement cadre de la filière bio. Le règlement CE n° 889/2008 définit les modalités d'application du règlement cadre. Il existe aussi des cahiers des charges spécifiques à la France (élevages d'escargots ou de lapins par exemple).

La réglementation définit, pour chaque type de produit, différentes exigences à respecter pour bénéficier de l'étiquetage bio.

Tous les acteurs de la filière bio sont contrôlés par des organismes certificateurs agréés. A l'occasion du contrôle, des analyses peuvent être réalisées sur les produits et entraîner un déclassement vers le marché conventionnel si les résultats sont non conformes.

Préconisation d'auto-contrôles

Alors que le marché de la Bio est en plein essor, il convient de garantir au consommateur la qualité et l'intégrité des produits issus de ce mode de production. Les auto-contrôles peuvent être effectués tout au long de la chaîne agroalimentaire.

Ainsi, les acteurs agroalimentaires **contrôlent de manière préventive la qualité de leurs approvisionnements afin d'éviter tout risque de déclassement de leurs produits** lors des contrôles officiels périodiques.

En aval, les distributeurs, qu'ils soient généralistes ou spécialisés dans la Bio, agissent pour préserver leurs marques, leur réputation et l'authenticité des produits distribués et **renforcent leurs cahiers des charges pour les produits bio**.



Eurofins à vos côtés

Dans ce contexte, Eurofins est un partenaire de choix pour tous les acteurs de la chaîne de production et de distribution des produits bio et les accompagne dans la mise en place de leurs plans de contrôle.

Les laboratoires Eurofins sont habilités par l'institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

Portée disponible sur www.inao.gov.fr

Qualité des produits bio : que faut-il contrôler?

Certaines analyses sur les produits bio permettent de vérifier que les exigences du règlement européen ont bien été respectées. La liste des manquements est telle qu'une large portée de techniques analytiques est nécessaire.

L'approche Eurofins

Afin d'accompagner au mieux ses clients dans leur démarche bio, **les experts d'Eurofins ont décrypté les manquements du règlement européen**

pour chaque filière et les ont associés à des **possibilités de détection par analyses.**

Cette grille de lecture permet à nos experts de vous proposer des plans de contrôle adaptés à vos produits.



Résidus pesticides

Les pesticides sont les résidus les plus recherchés dans les produits alimentaires biologiques.



Grandes cultures, fruits & légumes, boissons, vins & spiritueux, plats transformés, alimentation animale, semences...



La Solution Eurofins

- Screenings larges pour détecter et quantifier les pesticides (plusieurs centaines de molécules) et analyses mono-résidu complémentaires pour les molécules pertinentes (éthéphon, chlorméquat...)
- Analyses accréditées ⁽¹⁾
- Conseils et alertes personnalisés en cas de non-conformité.

Pour le miel, Eurofins dispose d'un screening spécifique aux pesticides interdits en apiculture (répulsifs chimiques de synthèse).

(1) Portée flexible disponible sur le site www.cofrac.fr

OGM

Les règles de production définies dans le règl. (CE) n°834/2007 relatif au mode de production biologique proscrivent l'utilisation d'OGM. La réglementation européenne admet toutefois la présence de traces fortuites jusqu'à 0.9% dans les aliments non soumis à déclaration et étiquetage.



Tous produits : alimentation animale et humaine, produits bruts et transformés



La Solution Eurofins

- Un seul package analytique pour l'ensemble des OGM maïs, soja, colza et coton réglementés dans l'Union Européenne avec un minimum de tests ;
- Une couverture complète du risque pour un coût maîtrisé par une combinaison optimale de tests de criblage et de tests d'identification spécifique.



Fertilisation azotée des plantes

En agriculture biologique, les pratiques culturales visent à préserver la fertilité et l'activité biologique des sols. L'utilisation d'engrais minéraux azotés est interdite.



Fruits & légumes frais ou transformés



La Solution Eurofins

- L'analyse isotopique de l'azote sur le produit, couplée à son dosage, permet de déterminer la nature de la fertilisation azotée utilisée (azote minéral ou organique).

Rayonnements ionisants

L'ionisation des aliments est un procédé utilisé pour décontaminer les denrées, prévenir de la germination ou ralentir le mûrissement par exposition des aliments à des rayonnements gamma. La réglementation en agriculture biologique

interdit l'utilisation de rayonnement ionisant sur tous les produits.



Herbes aromatiques séchées, épices, oignons, ail, échalotes, légumes et fruits secs ou condiments végétaux...



La Solution Eurofins

- Eurofins dispose de tests pour détecter les produits ionisés, notamment pour les herbes, les épices, les plantes séchées, ou encore les céréales...



Solvants de synthèse

Les solvants sont utilisés au cours des processus d'extraction et peuvent se retrouver à l'état de trace dans les aliments ou additifs alimentaires.

La transformation à l'aide de solvants de synthèse est interdite dans la fabrication

d'aliments pour animaux bio. En alimentation humaine, l'emploi des solvants est aussi restreint.



Aliments pour animaux et alimentation humaine



La Solution Eurofins

- Détection des solvants halogénés, aromatiques ou d'extraction.

Médicaments vétérinaires

La réglementation bio interdit l'utilisation de calmants allopathiques avant et durant le transport des animaux, de médicaments vétérinaires allopathiques chimiques de synthèse, d'antibiotiques à des fins de traitement préventif ou encore de substances

destinées à stimuler la croissance ou la production (y compris les antibiotiques, les coccidiostatiques et autres auxiliaires artificiels de stimulation de la croissance).



Produits d'origine animale



La Solution Eurofins

- Un screening des résidus de médicaments vétérinaires (LC MS Haute Résolution) afin de détecter rapidement et simultanément toutes les substances les plus utilisées en conventionnel (plus de 80 molécules).



Hormones et substances analogues

L'utilisation d'hormones ou de substances analogues en vue de maîtriser la reproduction ou à d'autres fins (par exemple, induction ou synchronisation des chaleurs) est interdite en élevage bio. Ces molécules ne doivent donc pas être retrouvées dans les produits d'origine animale.



**Produits d'origine animale
(viandes, poissons) et produits
transformés**



La Solution Eurofins

- Détection d'hormones, stéroïdes anabolisants dans les viandes, poissons et produits laitiers.

Autres risques à maîtriser au même titre que sur les produits conventionnels

« Les produits bio mis sur le marché doivent également respecter la réglementation générale : microbiologie, mycotoxines, contaminants organiques... D'autant plus que les risques peuvent être parfois plus importants qu'en conventionnel. C'est le cas des mycotoxines dans les produits céréaliers (pas d'utilisation de fongicides de synthèse) ou des dioxines dans les œufs (conditions en plein air moins bien maîtrisées).

Certains risques sont sous-évalués dans les filières bio, comme par exemple les Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) dans certaines huiles végétales importées, ou encore les alcaloïdes pyrrolizidiniques dans certaines plantes (substances naturelles pouvant avoir un effet négatif sur la santé). La gestion de la qualité dans la filière bio va donc bien plus loin que le risque pesticides. »



Jérôme Ginet

Directeur du laboratoire Eurofins Contaminants



La Solution Eurofins

Eurofins vous aide à cibler les risques les plus critiques en fonction des produits :

- Métaux lourds
- Mycotoxines
- HAP
- Dioxines
- Alcaloïdes pyrrolizidiniques
- Microbiologie (salmonelles, *Listeria*...)
- Virus alimentaires (norovirus, hépatite A...)
- ...

Services complémentaires

Vérification de vos étiquetages

Selon les dernières enquêtes de la DGCCRF sur la Bio, certaines non conformités sont dues à un défaut d'étiquetage (absence de certaines mentions obligatoires, dénominations incorrectes ou mauvaise utilisation d'allégations thérapeutiques...).

Eurofins peut vous aider à vérifier la conformité de vos étiquetages bio : mentions obligatoires, lisibilité de l'étiquetage, allégations santé et/ou nutritionnelles... en fonction du pays de commercialisation de vos produits.

Audits à blanc de vos pratiques industrielles

En alternance avec l'audit de contrôle réalisé par un organisme certificateur, il peut être utile de réaliser régulièrement des audits à blanc de préparation ou de suivi. Ces derniers permettent de s'assurer du respect des exigences de la réglementation en production biologique.

Au terme de l'audit, Eurofins vous apporte conseils et recommandations sous forme d'actions correctives concrètes.



Audits sans gluten (AFDIAG)

Vous souhaitez élaborer des produits à la fois bio et sans gluten? La branche Certification d'Eurofins est référencée par l'AFDIAG (Association Française des Intolérants au Gluten) pour réaliser des audits pour la filière sans gluten selon la norme AOECS (Association of European Coeliac Societies).



FR-000-000

Formulation de vos produits bio

Durée de vie de vos produits

Le recours à des formes de conservation alternatives (flores protectrices, jus de citron, huiles essentielles antimicrobiennes...) impacte la durée de vie de vos produits bio et suppose une parfaite maîtrise microbiologique de ces derniers.

Eurofins réalise des tests de vieillissement microbiologique, notamment pour déterminer la DLC (Date Limite de Consommation) et la DDM (Date de Durabilité Minimale). Eurofins est aussi reconnu par la DGAL pour la réalisation des tests

de croissance (détermination du taux maximal de croissance et du potentiel de croissance) vis-à-vis de *Listeria monocytogenes* dans les aliments et peut vous proposer son expertise pour d'autres microorganismes.

Analyses sensorielles

Vous souhaitez créer des recettes bio ou adapter vos formulations aux exigences de la réglementation bio? Eurofins peut vous accompagner avec études sensorielles vous permettant d'être plus en phase avec les exigences des consommateurs en matière de produits bio.



Authenticité des produits bio et dissuasion des fraudes

Les produits bio sont vulnérables aux fraudes du fait de leur haute valeur ajoutée et des tensions qui peuvent se présenter sur un marché de plus en plus international.

Eurofins a développé un **outil unique pour évaluer les risques de fraudes alimentaires** avec :

- Un volet conseil pour l'intégration d'un plan de prévention et de dissuasion des fraudes dans votre système qualité existant ;

- Un volet analytique qui recouvre de nombreuses analyses d'authenticité : détection de l'adultération du vin (et des spiritueux), des jus de fruit, des produits sucrés (miel, sirops de sucre), des produits laitiers, des arômes et produits aromatisés (vanille, menthe, fruits), des huiles et matières grasses, du café et des épices, de la viande et du poisson...

4 raisons de choisir Eurofins pour vos problématiques bio



1 - Une expertise complète pour la Bio à votre disposition

Contrôles qualité (grille d'interprétation du règlement européen en solutions analytiques), conseil (audits à blanc, étiquetage), certification (sans gluten), formulation de vos produits (analyses sensorielles et tests de vieillissement), analyses d'authenticité, analyses nutritionnelles.... Vous avez tous les outils en main pour vous positionner sur le marché de la Bio.

2 - Une expérience robuste en analyses sur produits bio permettant de mieux cibler les plans de contrôle

Eurofins réalise des analyses d'échantillons bio depuis 30 ans. Vous bénéficiez de notre expertise reconnue pour construire un plan de contrôle efficace avec couverture optimale des risques en fonction du type de produit et de son origine géographique.



3 - Le choix des méthodes adaptées à vos besoins

Notre catalogue compte plus de 150 000 méthodes d'analyses. Vous choisissez, avec l'aide de nos experts, les méthodes les plus adaptées à vos besoins en fonction de la sensibilité, rapidité, accréditation...

4 - Votre partenaire « gestion de crise »

Eurofins assure une grande réactivité grâce à des délais de plus en plus courts ainsi que de grandes capacités d'absorption des volumes. Vous pouvez ainsi compter sur nous en cas de crise et vous limitez l'impact sur l'image de vos marques de produits bio.

**Vous souhaitez en savoir plus sur nos services pour la filière bio?
Nous sommes à votre écoute!**

02 51 83 21 00
AgroalimentaireFR@eurofins.com



Vigial®, outil de veille en sécurité alimentaire - Essai gratuit sur : www.vigial.com
Vigilance Fraudes : bénéficiez des accords Eurofins pour accéder à la Food Fraud Database (FFD)



Eurofins Division Agroalimentaire France
Rue Pierre Adolphe Bobierre
44300 NANTES
Tél : 02 51 83 21 00
www.eurofins.fr