

## **PREAMBULE**

A l'initiative du premier cahier des charges au monde de l'agriculture biologique en 1974, Nature & Progrès s'est toujours souciée de la préservation de l'environnement et de la qualité des aliments. Dans cet esprit, la mise en place d'un cahier des charges spécifique aux produits transformés permet de codifier un ensemble de bonnes pratiques.

Alors que les conditions de transformation édictées dans les différents cahiers des charges de la bio européenne restent volontairement très généralistes, Nature & Progrès apporte sa garantie spécifique en ;

- ✓ Valorisant le savoir faire artisanal ;
- ✓ Sélectionnant les conditions optimales de fabrication afin de préserver la qualité des ingrédients biologiques utilisés ;
- ✓ Limitant au strict minimum l'emploi des additifs et autres auxiliaires technologiques ;
- ✓ Améliorant l'ensemble des pratiques sociales et environnementales des sites de production.

Dans un souci d'approche globale, le présent cahier des charges aborde l'ensemble des pratiques de transformation des produits alimentaires à l'usage des paysans transformateurs, des transformateurs ainsi que des restaurateurs. Seuls des produits spécifiques tels que le vin, les boissons fermentées ainsi que le pain font l'objet d'un cahier des charges spécifique.

## **CONSIDERATIONS**

Le présent cahier des charges définit et caractérise les règles de transformation, de conditionnement, d'étiquetage et de contrôle.

Les adhérents transformateurs s'engagent à respecter, en complément des spécificités du présent cahier des charges, les dispositions réglementaires officielles établissant la transformation des denrées à destination de l'alimentation humaine.

Parallèlement au cahier des charges technique, les adhérents s'engagent à progresser dans le sens de la Charte de Nature & Progrès qui intègre de nombreux points environnementaux et sociaux.

# EXIGENCES GENERALES

## A. STOCKAGE

### 1. Dispositions générales

Le stockage à l'extérieur du site de l'établissement est autorisé sous réserve que le lieu soit référencé par un organisme ou un transformateur sous contrat avec Nature et Progrès ou à défaut avec un organisme agréé en « *agriculture biologique* ».

Le stockage des produits doit être conforme à la réglementation en vigueur. Une séparation claire des différents lieux de stockage doit être réalisé entre les produits non transformés, additifs et produits finis.

#### Procédés de stockage

- ✓ A l'air ambiant
- ✓ Réfrigéré
- ✓ Congelé
- ✓ Atmosphère contrôlée (sans oxygène)

#### Remarques

- Les fruits et légumes doivent être réceptionnés et entreposés, pendant le minimum de temps, dans des locaux appropriés et des récipients propres.
- Aucun autre traitement que le nettoyage n'est autorisé dans les locaux et aucun traitement n'est autorisé pour les fruits et légumes eux-mêmes.
- Farines : Pour garantir la fraîcheur de la mouture, l'adhérent veille à maintenir une température et une hygrométrie basse.

#### Interdits

- conservation chimique
- micro ondes
- ionisation

### 2. Cas particulier du lait

#### 2.1. Collecte du lait sur l'exploitation

Conformément à la réglementation en vigueur (REPAB-F), la collecte se réalise soit en bidons identifiés, soit en citernes. Lors des ramassages, les véhicules sont exclusivement réservés à cet usage et ne peuvent effectuer en parallèle la collecte de production laitière non issue de l'agriculture biologique.

Toutefois les citernes peuvent être utilisées antérieurement et/ou ultérieurement pour des collectes de lait non issu de l'agriculture biologique. Un soin particulier est apporté pour le nettoyage et le rinçage de ces citernes.

## 2.2. Transfert et stockage dans l'atelier de transformation

L'atelier de transformation collecte et conditionne uniquement du lait issu de l'agriculture biologique. Cette mesure protège et incite les ateliers familiaux et les laiteries coopératives à la conversion.

## 3. Stockage mixte

Une séparation physique doit garantir une traçabilité sans faille des produits transformés sous mention Nature & Progrès vis-à-vis des autres productions. Cette exigence vise à la fois le stockage et la transformation.

# B. ENTRETIEN DES LOCAUX DE STOCKAGE, DE TRANSFORMATION ET DE CONDITIONNEMENT

## 1. Dispositions générales

L'adhérent veille à maintenir les locaux dans les conditions de la réglementation en vigueur pour l'entreposage et la transformation des produits alimentaires.

Tous les produits de nettoyage sont plus ou moins nocifs pour l'environnement. Dans un souci de gestion écologique du site de production lors de la fabrication, les produits de nettoyage et de désinfection des locaux ainsi que des outils de production doivent avoir un impact minimal pour l'environnement naturel.

Les produits suivants seuls ou combinés sont autorisés pour le nettoyage des locaux, machines et récipients ;

- ✓ Désinfection à l'eau chaude, vapeur d'eau
- ✓ Eau oxygénée (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>)
- ✓ Carbonate de sodium, de potassium
- ✓ Acide acétique (vinaigre)
- ✓ Acide lactique
- ✓ Ozone
- ✓ Alcool
- ✓ Savon potassique et sodique
- ✓ Lait de chaux
- ✓ Chaux et chaux vive
- ✓ Huiles essentielles

En dehors de ces préparations, l'adhérent devra utiliser des produits d'entretien conformes au cahier des charges « *produits d'entretien écologique* » de Nature & Progrès.

Par ailleurs, le transformateur s'engage à respecter les normes sanitaires en vigueur visant notamment à éviter la contamination des aliments et des surfaces par des substances étrangères à la fabrication. L'intégrité du produit Nature & Progrès en cours d'élaboration doit ainsi être préservée des résidus de nettoyage, aseptisation et désinfection.

## 2. Problèmes sanitaires

### Mesures préventives

Les mesures préventives contre les contaminations éventuelles tels, le contrôle de l'état sanitaire des matières premières, de l'hygrométrie, de la température, de la ventilation et de la propreté des locaux doit être permanent.

A ces dispositions, les méthodes et produits suivants sont autorisés pour la prévention des parasites :

- ✓ Obstacles physiques
- ✓ Sons
- ✓ Ultraviolets
- ✓ Ultrasons
- ✓ Lumière
- ✓ Répulsifs à base végétale
- ✓ Piège à phéromone
- ✓ Appâts localisés et fixes sur support

### Mesures de lutte directe

Lorsque une infestation est caractérisée, le recours aux méthodes suivantes est autorisé :

- ✓ Insecticides végétaux (sans catalyseurs de synthèse)<sup>1</sup>
- ✓ Gazage (CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, Ar)
- ✓ Refroidissement
- ✓ Surgélation
- ✓ Haute température (105-115°C pendant 5 mn)

### **Interdit**

- Pesticides de synthèse et naturels en contact direct avec les denrées alimentaires (exemple de la désinfection des céréales)

## **C. NATURE DES INGREDIENTS**

### 1. Dispositions générales

Au-delà du savoir faire du fabricant, le choix des matières premières conditionne la qualité du produit fini. L'utilisation d'ingrédients d'origine agricole mûrs, sains et frais doit aller de pair avec l'origine biologique. Par ailleurs, les critères de proximité sont à prendre en compte dans les choix d'approvisionnement.

---

<sup>1</sup> Faire suivre d'une forte ventilation + vide sanitaire de 8 jours avant réintroduction des produits alimentaires.

## 2. Ingrédients d'origine agricole

### 2.1. Matières premières issues de l'agriculture biologique

**100 % des ingrédients d'origine agricole rentrant dans la fabrication doivent être par ordre de préférence;**

- ✓ **sous mention Nature & Progrès,**
- ✓ **Déméter, Simples,**
- ✓ **BIO CEE (Règlement CEE n° 2092/91)**

NOTA : Nature & Progrès se démarque sur ce point de la réglementation européenne (AB) qui dit que "*les ingrédients dont il est établi qu'ils ne peuvent être produits en quantité suffisante au sein de la communauté, ni importés en agriculture biologique d'un pays tiers, sont autorisés à la hauteur de 5% du produit transformé*" (Annexe VI partie C du règlement CEE n° 207/93).

Cependant certains produits ne bénéficiant pas des signes de qualité visés par ce chapitre peuvent être autorisés au cas par cas par le service professionnel de Nature et Progrès (par exemple, il n'y a pas actuellement de rhum bio sur le marché)

### 2.2. Cueillette sauvage

Tolérance pour les récoltes sauvages éloignées de sources de pollution (voies de communication, agriculture chimique...) ou d'activités reconnues polluantes (usines...)  
Se conformer au chapitre B du cahier des charges « *plantes aromatiques et médicinales* » de Nature & Progrès.

### 2.3. Importation d'ingrédients (hors Union Européenne)

Dans les cas avérés de non disponibilité sur le marché européen d'ingrédients de qualité biologique, le transformateur doit apporter la preuve que le produit importé remplit les exigences équivalentes des cahiers des charges Nature & Progrès. Par ailleurs, ces approvisionnements doivent, dans la mesure du possible, répondre aux critères du commerce équitable.

### 2.4. Gibier

Sont concernés l'ensemble des animaux chassés, libres de tout mouvement, se nourrissant dans des zones sauvages et ou cultivées. Le risque de nourrissage par des cultures conventionnelles auquel s'ajoute l'éventuelle contamination par les OGM, ne permet pas de répondre à l'obligation de moyen. Aussi, l'utilisation de gibier dans les préparations alimentaires **est interdite**.

Les animaux d'élevage issus de la faune sauvage sont tolérés sous certaines conditions (liaison au sol, surface en libre parcours en fonction de l'espèce...) par analogie avec les cahiers des charges en production animales visés par le chapitre 2.1.

Ces demandes spécifiques devront être faite au préalable auprès du service professionnel.

## 2.5. Espèces en voie de disparition

Les espèces en voie de disparitions référencées par la réglementation européenne (CE 338/97) et internationale (convention de Washington) sont interdites d'utilisation.

## 3. Ingrédients d'origine marine

### 3.1. Algues

Les algues sont autorisées sous réserve de leur innocuité pour la santé du consommateur. La récolte sauvage respecte les dispositions du point 2. Dans le cas d'un risque de pollution avérée par les hydrocarbures dans la zone de prélèvement, des analyses sur les Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) peuvent être demandées.

### 3.2. Huîtres, moules et autres coquillages

Ces produits de la mer doivent être conformes au cahier des charges « *conchyliculture* » de Nature & Progrès.

### 3.3. Poissons et crustacés

#### **D'élevage**

Les poissons et crustacés doivent être conformes au cahier des charges « *aquaculture* » de Nature & Progrès et/ou certifiés en agriculture biologique.

#### **D'origine sauvage**

Afin de favoriser une pêche respectueuse des ressources halieutiques, le poisson doit provenir de pêcheries engagées dans une gestion respectueuse des écosystèmes.

En conséquence est autorisée ;

- ✓ La pêche locale issue d'artisans pêcheurs garantissant un poisson frais issu d'espèces gérées par quota et obtenu par une technique de pêche sans équipement excessif (Exemple des petits filets du type Bolinche)

#### **Interdit**

- Pêche par chalut pélagique

## Analyses

Pour déterminer la qualité du poisson, des analyses seront exigées lors du contrôle afin de démontrer que la chair du poisson ne contient pas de résidus de polluants dépassant les limites suivantes :

<b>Métaux lourds</b>	<b>Teneur maximale* (Mg/Kg de chair)</b>	<b>Méthode d'analyse</b>
Plomb	0.1	Directive 2001/22/CE
Cadmium	0.025	
Mercure (methylmercure)	0.25	

<b>Dioxines</b>	<b>Teneur maximale* (Pg/g de poids à l'état frais)</b>	<b>Méthode d'analyse</b>
Chair de poisson	2	OMS - PCDD

<b>Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)</b>	<b>Teneur maximale* (µg/kg de poids à l'état frais)</b>	<b>Méthode d'analyse</b>
Chair de poisson non fumé	1	Directive 5005/10/CE
Chair de poisson fumé	2.5	Directive 5005/10/CE

\* La norme appliquée est deux fois plus exigeante que le règlement CE

### 4. Ingrédients obtenus par synthèse pure

Les colorants, parfums, antioxydants, huiles et graisses, et autres ingrédients obtenus par synthèse ou semi synthèse sont interdits.

### 5. Ingrédients issus des biotechnologies

L'utilisation d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) et/ou de produits obtenus à l'aide d'OGM est interdite.

Pour les additifs, auxiliaires technologiques, et les cultures à risque d'OGM (présure, enzymes, levures, acides organiques...), l'adhérent Nature & Progrès doit exiger de son fournisseur une attestation d'absence d'OGM.

### 6. Additifs (y compris les supports)

Les additifs alimentaires utilisables selon la législation européenne présentent pour certains des risques sanitaires avérés ou soupçonnés.

Les additifs utilisables dans le présent référentiel correspondent à une liste limitative (voir annexes I, II et III) avec des conditions précises sur certains d'entre eux (garantie bio et absence d'OGM).

La quantité d'additif utilisable est fixée selon le principe du *quantum satis*<sup>2</sup>.

**Les additifs utilisés dans la préparation des denrées alimentaires peuvent avoir des conditions d'emploi limitatives : se reporter aux annexes I, II et III pour connaître les conditions d'usage.**

### **6.1. Colorants**

Ces substances ajoutent ou redonnent de la couleur à des denrées alimentaires.

Des colorants autorisés par la législation européenne, seuls les colorants naturels suivants sont acceptés pour certaines spécialités fromagères.

- ✓ Charbon végétal (cendre de bois)
- ✓ Rocou, bixine, norbixine (origine végétale)
- ✓ Carotènes mélangés (origine végétale)

#### **Interdit**

- Les colorants de synthèse

### **6.2. Conservateurs / antioxydants**

Ces substances prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation et ou l'altération dues aux micro-organismes.

Seuls les conservateurs non toxiques d'origine naturelle suivants sont autorisés :

- ✓ Lécithine bio non OGM
- ✓ Vitamine C et E naturelle
- ✓ Extraits de plantes sans solvants synthétiques
- ✓ Huiles essentielles bio
- ✓ Extraits de propolis bio
- ✓ Acide lactique
- ✓ Lactate de sodium (sel de l'acide lactique)
- ✓ Dioxyde de carbone

#### **Interdits**

- Conservateurs et antioxydants de synthèse

*Contrairement aux dispositions du règlement européen de l'agriculture biologique (n°2092/91 du 24 juin 1991), concernant les ingrédients rentrant dans la préparation des produits d'origine végétale et animale, Nature & Progrès interdit l'usage des substances suivantes :*

- Acide ascorbique (E300) d'origine synthétique
- Sel nitriques (nitrite de sodium et nitrate de potassium)

---

<sup>2</sup> Locution latine se traduisant par « *la quantité qu'il faut* ». Ainsi le *quantum satis* est laissé à l'appréciation de l'opérateur.

### 6.3. Emulsifiants / Stabilisants

Les émulsifiants sont les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles telles que l'huile et l'eau.

Les stabilisants sont les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire.

Seuls les ingrédients suivants sont autorisés.

- ✓ Carbonate de calcium
- ✓ Lécithines de soja et d'œuf (garanties bio et non OGM)
- ✓ Lactate de sodium
- ✓ Acide citrique
- ✓ Citrate de sodium
- ✓ Citrate de calcium
- ✓ Acide tartrique
- ✓ Tartrate de sodium
- ✓ Tartrate de potassium
- ✓ Phosphate monocalcique

### 6.4. Epaississants / Gélifiants

Ces additifs permettent de donner à l'aliment de la consistance, tout en assurant la stabilité de l'ensemble. Ils assurent un maintien physico-chimique à l'aliment, stabilisent les phases non miscibles et peuvent être utilisés pour conserver les aliments.

Seuls les produits suivants d'origine naturelle sont autorisés :

- ✓ Acide alginique (algue)
- ✓ Alginate de sodium (algue)
- ✓ Alginate de potassium (algue)
- ✓ Agar-agar
- ✓ Farine de graines de caroube
- ✓ Farine de graines de guar
- ✓ Pectines (garanties non amidées)
- ✓ glycérol
- ✓ Gomme arabique

#### Interdit

*Contrairement aux dispositions du règlement européen de l'agriculture biologique (n°2092/91 du 24 juin 1991), concernant les ingrédients rentrant dans la préparation des produits d'origine végétale et animale, Nature & Progrès interdit l'usage des substances suivantes :*

- Carraghénane
- Gomme adragante
- Gomme xanthane
- Gomme karaga

### **6.5. Antiagglomérants**

Ces substances permettent de limiter l'agglutination des particules.

*Contrairement aux dispositions du règlement européen de l'agriculture biologique (n°2092/91 du 24 juin 1991), concernant les ingrédients rentrant dans la préparation des produits d'origine végétale et animale, **Nature & Progrès interdit l'usage des antiagglomérants et notamment :***

- Carbonate de magnésium
- Dioxyde de silicium

### **6.6. Régulateurs d'acidité**

Ces substances augmentent ou diminuent l'acidité des denrées.  
Seuls les produits suivants d'origine naturelle sont autorisés :

- ✓ Carbonates de sodium
- ✓ Carbonates de potassium
- ✓ Carbonates d'ammonium
- ✓ Chlorure de calcium
- ✓ Sulfate de calcium
- ✓ Acide lactique
- ✓ Citrates de calcium
- ✓ Vinaigre bio
- ✓ Jus de fruits acidifiants bio

### **6.7. Exhausteurs de goût**

Ces additifs sont employés pour révéler et augmenter les saveurs des produits alimentaires auxquels ils sont ajoutés.

#### **Interdit**

- Compte tenu des risques sanitaires inventoriés, les exhausteurs de goût type glutamate sont interdits.

### **6.8. Présures / Levures**

Les présures et levures doivent être garanties sans OGM, ou obtenues sans OGM.

### **6.9. Vitamines et minéraux (y compris les oligo-éléments)**

#### **Interdit**

- L'adjonction de vitamines et éléments minéraux de synthèse.

## 6.10. Arômes

Les substances aromatisantes sont autorisées sous réserve que les extraits et huiles essentielles soient de qualité biologique.

Dans le cas particulier des extraits naturels, l'arôme doit être obtenu à partir de la denrée source par macération alcoolique bio.

### Interdit

- Les arômes artificiels.
- *Nature et Progrès se distingue du règlement européen de l'agriculture biologique (n°2092/91 du 24 juin 1991), autorisant les arômes au sens de la directive 88/388/CEE.*<sup>3</sup>

## 6.11. Eau

L'eau de consommation au sens de la directive européenne (778/80/CEE) fixe la potabilité de l'eau. Cette norme ne fixe pas l'absence de polluants tels que le chlore, les pesticides ou les métaux lourds.

Ainsi, avant la mise en œuvre, l'eau doit présenter au maximum une quantité résiduelle de ces polluants.

Par exemple, le chlore actif libre doit être en deçà du seuil de perception organoleptique (0.2-0.3c mg/l). En ce qui concerne les nitrates, la teneur doit être inférieure de moitié à la norme européenne soit 25 mg/litre.

Afin de se prévaloir de ces obligations, le recours aux procédés suivants est autorisé :

- ✓ Osmose inverse
- ✓ filtre céramique
- ✓ filtre au charbon actif
- ✓ ultraviolet

### Remarque :

- L'eau de source est privilégiée. Des analyses doivent néanmoins prouver sa qualité physico-chimique et bactériologique.

### Interdit

- Les résines échangeuses d'ions sont interdites

---

<sup>3</sup> Bien que les arômes utilisés doivent être produit sans enzymes transgéniques, la directive ne garantit pas l'absence de solvants chimiques ni l'origine filiale du produit. Exemple des arômes naturels de fraise obtenus à partir de la cellulose du bois.

## 6.12. Produits sucrants

Les matières suivantes sont autorisées pour la préparation des denrées alimentaires sous réserve de se conformer aux dispositions du chapitre G2.

Se reporter aux dispositions spécifiques pour connaître les limitations d'usage.

### Produits sucrants autorisés

- ✓ Miel bio
- ✓ Sucre de canne bio
- ✓ Sirop d'érable bio
- ✓ Sirops de fruits bio
- ✓ Jus concentrés bio (agave...)
- ✓ Fruits secs bio

### Interdit

- Edulcorants de synthèse (type aspartame)
- Procédés d'extraction chimiques (glucose, fructose, saccharose...)

## 6.13. Gaz d'emballage

Les gaz suivants sont autorisés pour la conservation, la préparation et l'emballage des denrées alimentaires :

- ✓ Argon (E 938)
- ✓ Hélium (E 939)
- ✓ Gaz carbonique (E 290)
- ✓ Azote (E 941)
- ✓ Oxygène (E 948)

### Interdit

- Le conditionnement des fruits et légumes crus sous vide (4<sup>ème</sup> gamme)

## 6.14. Autres ingrédients

Autres auxiliaires pouvant être utilisés pour la transformation des produits d'origine végétale ou animale.

- ✓ Ovalbumine
- ✓ Acide tannique
- ✓ Caséine
- ✓ Ichtyocolle
- ✓ Huiles végétales (conformes au présent référentiel)
- ✓ Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium
- ✓ Charbon activé
- ✓ Talc
- ✓ Bentonite
- ✓ Kaolin

- ✓ Terre à diatomées
- ✓ Perlite
- ✓ Coques de noisettes bio
- ✓ Farine de riz bio
- ✓ Cire d'abeilles bio
- ✓ Cire de Carnauba bio
- ✓ Sel marin sous mention Nature et Progrès : il est garanti non lavé et sans additifs.<sup>4</sup>

## Interdits

*Contrairement aux dispositions du règlement européen de l'agriculture biologique (n°2092/91 du 24 juin 1991), concernant les ingrédients rentrant dans la préparation des produits d'origine végétale et animale, Nature & Progrès interdit l'usage des substances suivantes :*

- Acide sulfurique (production de sucre)
- Gélatine (principe de précaution avec le prion)

## D. PREPARATION DES ALIMENTS

### 1. Dispositions générales

Les procédés de transformation sont sélectionnés afin de préserver le plus possible la qualité des ingrédients. Aussi, seuls les procédés mécaniques, physiques, de cuisson ou de fermentation sont autorisés ainsi que leurs diverses combinaisons.

Une attention particulière doit être apportée dans le choix des ingrédients végétaux rentrant dans la composition des produits transformés (fraîcheur, cueillette à maturité...)

### 2. Matériel de préparation

Les ustensiles et auxiliaires nécessaires pour la préparation et la cuisson des produits répondent aux normes d'hygiène en vigueur.

Les matériaux non jetables et recyclables sont privilégiés.

**Sont autorisés les matériaux suivants agréés pour le contact alimentaire :**

- ✓ Papier non blanchi au chlore
- ✓ Papier cellophane ou pellicule cellulosique
- ✓ papier sulfurisé
- ✓ bois non traité chimiquement
- ✓ carton
- ✓ verre et pyrex
- ✓ céramique, terre cuite, gré
- ✓ émail
- ✓ métaux (inox, fonte, cuivre, acier...)
- ✓ plastique (PET et HDPE)

<sup>4</sup> Cette disposition s'oppose au règlement CEE/2092/91 qui autorise l'utilisation de sel sans référentiel qualitatif contenant souvent des additifs (iode, antiagglomérants)

## Interdits

Certains matériaux potentiellement dangereux pour la santé humaine sont interdits d'usage :

- Emulsions antiadhésives (Téflon, silicone)
- Oxyde de magnésium
- Aluminium

Remarque : L'usage pour cuire ou conserver les aliments d'ustensile ébréché, ou dont le revêtement est endommagé, est interdit.

## 3. Cuisson

### Procédés autorisés

- ✓ chauffage indirect (tous combustibles)
- ✓ chauffage direct (bois, gaz, plaques électriques)

Remarque : Les fours à bois sont recommandés sous réserve que le bois provienne d'exploitation forestière durable sans résidus de traitement chimique.

### Interdits

- chauffage électrique à induction (rayonnement électro magnétique)
- micro-ondes

## E. CONDITIONNEMENT

Les emballages consignés ou recyclables sont préférés aux emballages jetables.

Dans le cas des emballages jetables, le choix doit se porter sur des matériaux possédant des critères écologiques.

Aussi, les emballages non consignés et difficilement recyclables ne sont pas retenus au même titre que les matériaux susceptibles de produire du chlore (type PVC, polystyrène expansé). Dans la mesure du possible, le double emballage devra être évité.

**Les matériaux autorisés pour le conditionnement sont :** (liste non exhaustive<sup>5</sup>)

- ✓ Papier non blanchi au chlore
- ✓ Papier recyclé
- ✓ Papier cellophane ou pellicule cellulosique

---

<sup>5</sup> Des demandes au cas par cas peuvent être formulées auprès du service professionnel de N&P.

- ✓ Papier sulfurisé
- ✓ carton biodégradable à 100%
- ✓ Bois non traité chimiquement
- ✓ Verre. Préconisation du verre teinté pour les aliments sensibles au risque d'auto-oxydation. Le verre doit être préalablement lavé avant son utilisation.
- ✓ Fer blanc étamé
- ✓ Plastiques recyclables et ou ne rejetant pas de chlore lors de la combustion :  
Voir information ci-dessous



Ces pictogrammes indiquent la nature du plastique utilisé. Seuls ceux portant les numéros 1 et 2 (PET et HDPE) peuvent être recyclés.

### Interdits

- Les produits antihygroscopiques (absorbants d'humidité)
- Revêtement en aluminium (notamment procédé Tetra Brik)
- Autres plastiques notamment les PVC (phtalates)

## F. ETIQUETAGE

L'étiquetage des produits transformés (hors restauration et vente directe) comporte les informations réglementaires prévues par l'Union Européenne pour ce type de produit alimentaire. En sus de cette obligation, Nature & Progrès distingue une plage informative comportant des mentions implicites et explicites :

### Mentions obligatoires

1. Coordonnées du fabricant ou du conditionneur
2. Le logo de Nature & Progrès (voir la voir charte graphique)
3. *Le procédé* de transformation /conservation  
Exemples :
  - Blanchissage
  - Pasteurisation
  - Stérilisation
4. Considérant les particularités des consommateurs (végétalien, végétarien, allergiques, religion) : Préciser si le % d'ingrédients d'origine animale contenu dans le produit en tenant compte des additifs et en indiquant la famille animale (bovin, caprin, porc, ovin...).
5. Farines conditionnées seules : Le mode et la date de mouture (semaine, mois, année) ainsi que le taux d'extraction.
6. Céréales conditionnées seules : En cas de mélange préciser la composition et le pourcentage approximatif de chacune en tenant compte de la marge d'erreur admise par les fraudes.

### Mentions facultatives

7. La précision « *Contrôle agréé par Nature & Progrès* »
8. Coordonnées de Nature & Progrès : postale et/ou Internet
9. Nature & Progrès "*pour notre santé et celle de la terre*".

### **REMARQUE**

Les conditionneurs travaillant sur des gammes non exclusives avec Nature & Progrès doivent différencier leurs emballages afin d'éviter tout risque de confusion pour le consommateur. La simple application du logo Nature & Progrès sur un emballage générique n'est donc pas suffisante.

Ainsi, l'adhérent doit soumettre tout nouvel étiquetage au service professionnel de Nature & Progrès. Joindre pour cela les étiquettes non certifiées Nature & Progrès (au moins une étiquette modèle de chacune des autres gammes).

## **G. CONTROLE**

Le transformateur et le restaurateur, s'engagent à accepter l'intégralité des règles établissant le présent cahier des charges ainsi que les visites obligatoires et les contrôles inopinés liés à son application.

Le contrôle visera particulièrement;

- ✓ Les moyens de stockage en cours et en fin de production
- ✓ La gestion environnementale
- ✓ Les moyens de production
- ✓ Les méthodes de fabrication
- ✓ La comptabilité matière avec les factures et les attestations de conformité (Nature & Progrès, Déméter, Simples, BIO CEE)

### **REMARQUE**

- La tenue d'un registre des fournisseurs avec leurs coordonnées complètes avec l'enregistrement daté de chaque lot est obligatoire.

# EXIGENCES SPECIFIQUES

## A. CEREALES ET DERIVES

### 1. Graines germées

#### Procédés de transformation autorisés

- ✓ La germination est réalisée à l'abri de la poussière par l'emploi des moyens adéquats.
- ✓ La lumière doit être d'origine solaire
- ✓ Le nettoyage des graines peut être réalisé avec de l'eau chaude ou avec une solution savonneuse avant leur germination.

### 2. Mélange de céréales et pâtes alimentaires

#### Procédés de transformation autorisés

- ✓ Mouture : Préférence pour meule en pierre naturelle. Les meules en corindon et en pierre reconstituée ne sont pas autorisées. La mouture sur cylindre suivie d'une abrasion est acceptée sous réserve de la conservation du germe dans la farine. La vitesse de mouture ne doit pas échauffer le grain au-delà de 40°C.
- ✓ Floconnage
- ✓ Séchage lent à basse température
- ✓ Mélange
- ✓ Extrusion
- ✓ toastage

#### Interdit

- Additifs

### 3. Pains

Se reporter au cahier des charges spécifique « boulangerie » de Nature & Progrès.

### 4. Pâtisseries et viennoiseries

#### Procédés de transformation autorisés

- ✓ Pétrissage
- ✓ Blocage au froid (2-3°C)
- ✓ Cuisson

#### Interdit

- Congélation de la pâte

### **Ingrédients particuliers**

- ✓ Levure de boulanger garantie sans OGM avec excipient bio
- ✓ Poudre à lever garantie avec excipient bio

### **Interdits**

- Levures chimiques

## **B. FRUITS ET LEGUMES**

### **1. Conserves de fruits et légumes**

Le fabricant doit se conformer aux dispositions du code d'usages existant dans ce secteur. Ces normes officielles classent chacune de ces définitions en fonction de la teneur en sucre.

#### **Procédés de transformation autorisés**

- ✓ lavage à l'eau potable (respecter les dispositions sur l'eau au chapitre additif)
- ✓ épluchage mécanique ou à la vapeur
- ✓ centrifugation
- ✓ Fermentation lactique
- ✓ Séchage
- ✓ Surgélation
- ✓ Conservation dans l'huile
- ✓ Pasteurisation
- ✓ Blanchissage à l'eau bouillante
- ✓ Stérilisation
- ✓ Floconnage
- ✓ Concentration (évaporation de l'eau)

#### **Interdit**

- Le pelage chimique (ex : soude caustique).

#### **Additifs autorisés**

- ✓ Gélifiant : pectine d'origine naturelle (exemple pépins de pommes)
- ✓ Acide alginique, graine de caroube, guar, agar-agar
- ✓ Acidifiant : jus de fruits acidifiants bio (citron, argousier, groseilles, mûres...) concentrés ou naturels.

#### **Additifs Interdits**

- Les arômes naturels ou de synthèse
- Les colorants naturels ou de synthèse
- Acide citrique
- Acide ascorbique
- sirop de glucose (sirop d'amidon)

## 2. Boissons à base de fruits et légumes

Les fruits et légumes doivent être cueillis à maturité. A la récolte une sélection rigoureuse doit éliminer les fruits abîmés afin de respecter notamment les normes fixées en matière de patuline<sup>6</sup>.

Conformément à la réglementation en vigueur, les jus de fruits ou de légumes sont garantis sans ajout de colorant ni de conservateurs.

Les jus doivent contenir 100% de l'ingrédient utilisé. Compte tenu de la dépense énergétique nécessaire pour la déshydratation de la matière première, la reconstitution à partir de produits concentrés ou séchés (exemple du jus d'orange importé) avec rajout du poids originel en eau est interdite.

### Procédés de transformation autorisés

- ✓ Lavage à l'eau potable
- ✓ Pressage mécanique
- ✓ Filtration
- ✓ acidulation
- ✓ Collage
- ✓ Clarification naturelle
- ✓ Pasteurisation (inférieur à 78°C)
- ✓ Stérilisation
- ✓ Centrifugation
- ✓ Conservation sous azote, sous bonde aseptique ou au froid

### Produits autorisés pour le collage et la filtration

- ✓ Albumine de blanc d'oeuf bio
- ✓ Caséine lactique garantie sans résidus
- ✓ Argile bentonite
- ✓ Perlite

### Interdits

- Sulfitage (SO<sub>2</sub>) pour la conservation des moûts (raisin inclus).
- Gélatine
- Acide ascorbique naturel (sauf pour les sirops de fruit)
- Acide citrique
- Acide tartrique

<sup>6</sup> La patuline est une toxine produite par un certain nombre de moisissures. Même si les pommes ont tendance à en être la principale source, tout fruit moisi ou pourri peut contenir cette toxine.

- Acide lactique
- Acide phosphorique
- Citrate de sodium
- Acide benzoïque et benzoates.
- Résines
- Glucose, maltose

### **Restrictions**

- Seuls sont autorisés comme acidifiants les jus de fruits (citron, argousier, groseilles, mûres...) concentrés ou naturels.

## **C. PRODUITS CONDIMENTAIRES, SOUPES, SAUCES**

### **1. Vinaigre**

Produit naturel obtenu à partir de jus de fruit ou de miel ayant subi une fermentation alcoolique puis une oxydation.

Le produit alcoolisé servant de base à la fabrication du vinaigre aura été obtenu conformément aux règles de production de Nature & Progrès.

#### **Procédé d'obtention**

- ✓ Collage (par albumine pure des blancs d'œufs bio)
- ✓ Filtration
- ✓ Ultrafiltration
- ✓ Centrifugation (la filtration stérilisante est acceptée)
- ✓ Dénaturation des vins ou des cidres et démarrage de l'acétation (pied de cuve) ne pourront se faire qu'avec des vinaigres N&P.

#### **Interdit**

- La pasteurisation
- Le vinaigre d'alcool, obtenu par fermentation/oxydation d'une dilution d'alcool pur issu de la distillation en raison de l'ajout de sels nourriciers non bio obligatoire à sa transformation.
- La Méthode immergée en 24 heures. Ce procédé industriel très énergétivore donne une qualité médiocre.

#### **Additifs**

- La préparation du vinaigre se fera sans adjonction d'additifs chimiques: l'emploi d'anhydride sulfureux, de bisulfite alcalin et d'arômes naturels ou de synthèse n'est pas autorisé dans la fabrication et la conservation du vinaigre.
- L'aromatation est autorisée exclusivement par macération dans le vinaigre d'aromates ou de fruits frais ou déshydratés.

## 2. Les produits lacto-fermentés et pickles

Méthode ancienne de conservation naturelle des légumes en milieu acide.

### **Ingrédients autorisés**

- ✓ les épices et plantes aromatiques bio sont autorisées dans la préparation

### **Interdits**

- Conservateurs
- Epaississants
- Arômes,
- Colorants
- Exhausteurs de goût
- Vinaigre d'alcool
- Mélange
- Pasteurisation

## 3. Moutarde

Condiment obtenu par broyage des graines de moutarde bio avec du vinaigre bio dilué.

### **Procédé d'obtention**

- ✓ Méthode traditionnelle par broyage mécanique
- ✓ Tamisage

### **Interdits**

- Conservateurs
- Epaississants
- Arômes
- Colorants
- Exhausteurs de goût
- Vinaigre d'alcool.

### **Ingrédients**

- ✓ les épices et plantes aromatiques sont autorisées dans la préparation

## 4. Sauces, Soupes et bouillons

Les sauces sont des préparations plus ou moins liquides confectionnées avec les ingrédients habituels.

Remarque pour les sauces de soja et autres protéagineux (lupins, pois...)

- ↩ Le processus de fermentation doit être naturel et exempt de produits chimiques de synthèse.
- ↩ Les graines de lupin doivent être d'une variété dite douce dépourvue d'alcaloïde.

Les soupes et bouillons liquides sont préparées avec des légumes les plus frais possibles. La congélation momentanée des ingrédients est possible lors de la préparation de ces produits. La méthode de cuisson doit préserver les qualités nutritionnelles et organoleptiques des ingrédients. Le conditionnement des soupes et bouillons liquides doit être effectué dans les meilleurs délais afin d'éviter toute oxydation inutile.

### **Procédés d'obtention autorisés**

- ✓ Mélange
- ✓ Cuisson
- ✓ Concentration
- ✓ Pasteurisation
- ✓ Stérilisation
- ✓ Séchage (pour bouillon cubes)

### **Interdits**

- colorants et conservateurs conformément à la législation.
- Exhausteurs de goût (type glutamate)
- Antiagglomérants
- Le chlorure de calcium dans les sauces de soja
- alginates
- amidons modifiés

### **Remarque**

- ✓ L'utilisation de concentré et poudre de légumes bio est autorisée pour un usage purement condimentaire.

## D. HUILES ET GRAISSES VEGETALES

### 1. Dispositions générales

Les fruits oléagineux, graines et germes de qualité biologique utilisées pour la fabrication des huiles doivent être sélectionnées selon les dispositions prévues au chapitre des dispositions générales (Point F – Nature des ingrédients)

Dans le cas particulier de l'olive, riche en eau de végétation et ferments, le pressage doit être effectué dans les meilleurs délais suivant la récolte.

Par ailleurs, l'huilerie s'engage à vérifier l'acidité et l'humidité de ses matières premières.

#### Procédé d'obtention

Afin de préserver les qualités nutritionnelles des huiles, le mode d'extraction exclue les traitements chimiques et les opérations de raffinage.

Seule la mention légale correspondante à « huile vierge » est autorisée. Les huiles ainsi dénommées sont obtenues uniquement par des procédés mécaniques, clarifiées seulement par des moyens physiques ou mécaniques et n'ont subi aucun traitement chimique ni aucune opération de raffinage.

#### Autorisés

- ✓ dépoussiérage par tamisage, brossage et aspiration
- ✓ Décorticage mécanique (fruits oléagineux)
- ✓ Préchauffe<sup>7</sup> à la vapeur à 40°C (uniquement pour les fruits oléagineux)
- ✓ Extraction mécanique par pression
  - A froid (olive)
  - A chaud (maïs, pépin de raisin) à une température maximale<sup>8</sup> de 40°C (y compris le surcroît de chauffe dû au pressage)
- ✓ Centrifugation (uniquement pour les fruits oléagineux)
- ✓ Décantation
- ✓ Filtrage (toile végétale, papier buvard)

#### Interdits

- Extraction chimique, démulcination chimique, neutralisation, hydrogénation, transestérification, décoloration chimique, désodorisation chimique, coloration.
- Acide citrique, charbon actif, hydroxyde de sodium (soude caustique)

---

<sup>7</sup> Faute de définition réglementaire, les températures de préchauffage peuvent atteindre 120°C.

<sup>8</sup> Seuil fatidique de destruction enzymatique. D'après le Dr Kousmine.

## 2. Produits particuliers

### a. Margarines

Produit obtenu par mélange de matière grasse (végétale) et d'eau, de lait ou de dérivés du lait, se présentant sous la forme d'une émulsion.

#### Procédés de transformation autorisés

- ✓ Emulsion
- ✓ Stabilisation (par refroidissement)
- ✓ Malaxage
- ✓ Pasteurisation
- ✓ Cristallisation

#### Interdits

- huiles et graisses hydrogénées (apportent des gras trans)
- Adjuvants tels que les colorants, antioxydants (même naturel), agents de conservation, arômes (diacétyle).

### b. Mayonnaises / Sauces de salade

Sauce froide composée d'une émulsion à base d'huile végétale.

#### Procédé de transformation

- ✓ Mélange
- ✓ Emulsion

#### Interdits

- Vaporisation (désodorisation) des ingrédients
- Adjuvants suivants : épaississants, exhausteurs de goût.

## E. LAITS ET PRODUITS LAITIERS

### 1. Dispositions générales

La matière première est conforme aux dispositions générales du chapitre « exigences générales (A2 et A3) »

Le lait doit être contrôlable et donc « identifiable » à tout moment à l'arrivée dans l'atelier de transformation.

L'atelier de transformation collecte et conditionne uniquement du lait issu de l'agriculture biologique. Cette mesure protège et incite les ateliers familiaux et les laiteries coopératives à la conversion.

## 2. Laits de consommation (cru et pasteurisés)

### Procédés de transformation

Seuls les procédés physiques (mécaniques et/ou thermiques) cités ci-dessous sont autorisés :

#### Procédés mécaniques

- ✓ Crémage
- ✓ Ecrémage
- ✓ Homogénéisation
- ✓ Ultrafiltration
- ✓ mise sous vide ou atmosphère contrôlée

#### Procédés thermiques

- ✓ réfrigération – congélation
- ✓ thermisation
- ✓ pasteurisation
- ✓ bactofugation
- ✓ stérilisation
- ✓ étuvage

Toute standardisation en protéines est interdite (ultrafiltration, addition de permeat, addition de jus lactosé).

*Contrairement aux dispositions du règlement européen de l'agriculture biologique (n°2092/91 du 24 juin 1991) et REPAB-F, Nature & Progrès interdit les points suivants :*

### **Interdits**

- Procédé UHT
- standardisation de la matière grasse
- concentration par évaporation thermique sous vide
- déshydratation par atomisation
- Adjonction de lacto-protéine

## 3. Laits fermentés et yogourts

Cette dénomination est réservée aux produits laitiers préparés avec du lait entier ou du lait partiellement écrémé ou écrémé, coagulé par l'action de la présure.

### **Procédés de transformation autorisés**

- ✓ Modification de la teneur en graisse (par écrémage naturel ou par adjonction de crème)
- ✓ Pasteurisation
- ✓ Déshydratation à la vapeur sous vide
- ✓ Evaporation (augmentation du taux de matière sèche)
- ✓ Caillage par acidification avec des bactéries lactiques ou par adjonction de carbonate de calcium (Voir annexe I)

## **Interdits**

- Chauffage après la fermentation lactique
- Homogénéisation
- Stabilisateurs
- Acide lactique
- Bicarbonate de soude
- Addition d'eau

## 4. Laits en poudre

Compte tenu de l'énergie nécessaire pour ce procédé, Nature & Progrès n'autorise pas la fabrication des laits en poudre.

## 5. Beurres et crèmes

### **Procédés de transformation autorisés**

- ✓ Barattage
- ✓ Maturation
- ✓ Pressage, égouttage, moulage
- ✓ Réfrigération – congélation
- ✓ Pasteurisation

### **Ingrédients particuliers**

Le salage éventuel du beurre doit être réalisé avec du sel sous mention N&P.

### **Interdits**

- Sel générique avec antiagglomérants
- Colorants (type betacarotène)
- Mélange de beurre frais et de stockage (congelé)
- Épaississants
- Addition de lacto-protéine

## 6. Fromages frais et affinés

La fabrication du fromage est réalisée à partir de la coagulation du lait avec des ferments et ou des présures se conformant aux dispositions du chapitre « Exigences générales (F.6-8).

### **Procédés de transformation**

- ✓ Caillage
- ✓ Filtrage
- ✓ Pressage
- ✓ Thermisation
- ✓ Pasteurisation

- ✓ Bactofugation
- ✓ Ecrémage
- ✓ Adjonction de crème
- ✓ brossage

### **Interdits**

- Antiagglomérants
- Présure artificielle
- Bétacarotène, lactoflavine
- Substances d'enrobage d'origine pétrochimique (Ozocérite dite paraffine naturelle, cires microcristallines)
- Traitement de surface par peroxyde d'hydrogène, hypochlorite de sodium, sorbates de potassium et de calcium, natamycine)

### **REMARQUE**

Les autres spécialités laitières doivent être conformes par analogie aux chapitres traités.

## **F. OVO PRODUITS**

La transformation des œufs et des ovo produits en produit stabilisé comme les poudres d'œuf correspond à un besoin spécifique de l'industrie de transformation industrielle. Compte tenu du coût énergétique qu'implique cette transformation, Nature & Progrès n'attribue pas sa mention à ce procédé d'obtention.

## **G. VIANDES E PRODUITS CARNES**

### **Procédés de transformation autorisés**

- ✓ maturation
- ✓ Désossage, découennage, dégraissage, parage
- ✓ Réfrigération
- ✓ Congélation,
- ✓ Salage
- ✓ Cuisson, échaudage
- ✓ Concentration par évaporation thermique (sous vide ou non)
- ✓ Séchage
- ✓ Marinage, saumurage
- ✓ Fumaison au bois

### **Cas particuliers de la fumaison**

Le bois, les copeaux et sciures utilisés doivent être garantis non traités et provenant d'essences dures indigènes.

A l'issue du fumage, la teneur totale en benzopyrène dans le produit fini ne doit pas excéder 1 µg/kg.

## Interdits

- Attendrisseurs de viande
- Réfrigération avec adjonction d'acides alimentaires et ou de solution de sel.
- La congélation des viandes pour la fabrication du jambon cuit
- La congélation pour le stockage ou le transport des carcasses entières, des pièces de gros (demi carcasses, quartiers)
- La durée de conservation ne peut dépasser douze mois
- La surgélation de produits finis
- L'utilisation de viandes séparées mécaniquement (VSM)
- Arômes de fumée
- Fumaison chimique

## 1. Charcuteries

Les ingrédients visés au chapitre « Exigences générales (Point F) » sont autorisés dans la fabrication des spécialités charcutières.

L'artisan privilégie les savoirs faire reconnus dans le respect de la tradition charcutière de terroir. Une attention particulière doit être portée sur la cuisson des charcuteries. Afin de ne pas perdre la saveur et éviter tout risque de contamination (salmonelles), la cuisson doit s'opérer entre 69°C et 73 °C. Cette disposition s'oppose aux températures plus élevées dans la charcuterie industrielle nécessitant alors l'emploi d'additifs pour compenser la perte de saveur (Exemple des glutamates)

## Additifs

Voir liste positive en annexe I

## Interdits

- Colorants
- Nitrate de potassium (E249)
- **Nitrite de sodium (E 250)** (contrairement au règlement CE 2092/91)
- **Nitrate de potassium ou salpêtre (E 252)** (contrairement au règlement CE 2092/91)
- Poly-phosphates
- Gélatine du commerce (contrairement au règlement CE 2092/91 et REPAB français)
- Phosphates
- Exhausteurs de goût
- Protéines hydrolysées
- Enzymes
- Acide ascorbique, ascorbate et autres conservateurs
- arômes
- Ajout de lactoprotéine

### 2.1. Les pâtés

L'aspect doré de la surface doit être exclusivement obtenu par cuisson.

## 2.2. Les gelées

Sont exclues les gelées obtenues à partir de gélatine du commerce. On entend par « gelée » une préparation obtenue par cuisson d'éléments riches en couenne, tendons et aponévroses (par exemple pieds), dans de l'eau, avec des condiments et aromates.

## 2.3. Boudin noir (sang de porc)

Seul le battage du sang avec des fouets métallique est autorisé.

### Interdits

- Citrates
- Plasma de sang sec
- Sérum

## 2.4. Boyaux

Seuls les boyaux naturels sont autorisés.

Le nettoyage des intestins est effectué avec du vinaigre bio et/ou acide lactique et/ou du sel sous mention N&P.

Les attaches telles que les ficelles sont en fibre naturelle non traitée.

### Interdits

- Boyaux artificiels
- Coloration ultérieure

## 2. Salaisons

Seuls les procédés de salaison à sec et en bain de saumure sont autorisés.

### Interdits

- **Sel nitrite et nitrates (contrairement au règlement CE 2092/91 et REPAB français)**
- **Gélatine (contrairement au règlement CE 2092/91 et REPAB français)**
- Gluconodelta-lacton
- Colorants
- Phosphates
- Exhausteurs de goût
- Protéines hydrolysées
- Enzymes
- Acide ascorbique et ascorbate et autres conservateurs
- arômes
- Ajout de lactoprotéine

## H. RESTAURATION

Aucun cahier des charges officiel ne définit les règles de la restauration biologique. Nature & Progrès prend l'initiative de rassembler un ensemble de bonnes pratiques qui vont dans le sens de l'hygiène biologique portée depuis 1964 par l'association.

Le champ de la restauration biologique concerne;

- ✓ les établissements de restauration
- ✓ les activités de restauration non sédentaire ou occasionnelles

### 1. Dispositions générales

**La préparation des mets doit se conformer par analogie aux dispositions du présent cahier des charges « produits transformés ».**

Dans les cas particuliers où les procédés et ingrédients ne figurent pas dans le référentiel, les questions doivent être adressées au service professionnel de l'association.

### 2. Spécificités

#### 2.1. Approvisionnement de proximité

L'utilisation des ingrédients cultivés ou transformés doit privilégier autant que possible l'approvisionnement en produits locaux.

#### 2.2. Saisonnalité des menus

La confection des menus doit favoriser la consommation de fruits et légumes de saison. Pour faciliter l'information, un tableau de saisonnalité (Annexe IV) guide le restaurateur dans ses choix.

#### 2.3. Carte des boissons

##### Boissons alcoolisées et non alcoolisées

Les boissons proposées à la clientèle (en dehors de l'eau de source et de l'eau minérale) sont toutes issues de l'agriculture biologique.

Dans le cas des boissons alcoolisées (comme le vin, le cidre, la bière) le restaurateur doit privilégier les produits faisant référence au cahier des charges « œnologie » de Nature & Progrès.

##### Eau du robinet

L'eau servie à la clientèle doit présenter les mêmes qualités organoleptiques et physico-chimiques prévues au chapitre des additifs (F. 6.11)

## **2.4. Etiquetage/communication**

Une note explicative doit informer la clientèle sur les garanties spécifiques du cahier des charges de Nature & Progrès. Le service professionnel tient à la disposition de ses adhérents le contenu d'affichage.

L'usage du logo doit se conformer à la charte graphique de l'association.

## **2.5. Contrôle**

Outre les conditions fixées au chapitre E du présent cahier des charges, le contrôle portera également sur les cartes menus accompagnées des factures d'achats des ingrédients.

## **3. Rappel des caractéristiques de la mention applicable à la restauration biologique**

### **Soutient à l'agriculture biologique**

- ✓ 100 % d'ingrédients d'origine agricole sous mention N&P et/ou Démeteter et/ou Simples et/ou bio européenne
- ✓ Un approvisionnement de proximité privilégiant les produits locaux
- ✓ Pas de mixité : le restaurant propose uniquement des plats bio

### **Respect du consommateur**

- ✓ Transformation douce des aliments
- ✓ Fruits et légumes de saison
- ✓ Cuisson traditionnelle (sans micro-ondes, plaques induction...)
- ✓ Ustensiles sans matières polluantes reconnues (téflon, aluminium...)
- ✓ Une liste d'additif limitative excluant ceux susceptibles d'être dangereux pour la santé (colorants, conservateurs, épaississants, exhausteurs de goût, antiagglomérants, arômes, levures chimiques...)
- ✓ Sans OGM

### **Transparence**

- ✓ Un contrôle indépendant associant des consommateurs, des producteurs et des transformateurs.

### **Ethique et solidarité**

- ✓ Une gestion écologique (économies d'énergie, gestion des déchets, emballage...)
- ✓ Adhésion à la charte de Nature & Progrès (enjeux environnementaux, socio-économiques et humains).
- ✓ Les cotisations des restaurateurs permettent à Nature & Progrès de porter en toute indépendance son discours militant sur l'écologie et l'agriculture biologique.

# ANNEXES

- I Liste des additifs autorisés
- II Autres ingrédients
- III Ingrédients autorisés en agriculture biologique et interdits par Nature & Progrès
- IV tableau de saisonnalité des fruits et légumes

# ANNEXE I

## Liste des additifs autorisés

### COLORANTS

Code	Dénomination	Usage	Origine	Restrictions
E 153	Charbon végétal (cendre de bois)	Coloration de fromages	Cendre de bois non traité	Usage traditionnel pour certains fromages : fromages de chèvre cendrés. Morbier
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	Idem	Végétale. Arbre tropical	Livarot Mimolette

### CONSERVATEURS

Code	Dénomination	Origine	Usage	Restrictions
E 270	Acide lactique	Fermentation du lait	Régulateur d'acidité	Produits végétaux
E 290	Dioxyde de carbone	Fermentation de levures	Gaz d'emballage	
E 296	Acide malique	végétale	Antioxydant	Confiserie, crèmes glacées

### ANTI OXYDANTS

Code	Dénomination	Origine	Usage	Restrictions
E 300	Acide ascorbique	Végétale.	Antioxydant	
E 306	Extrait riche en tocophérol	Végétale. Soja	Antioxydant pour graisse	Bio & Certificat non OGM. Produits végétaux. Interdit pour le beurre et huile d'olive

## EMULSIFIANTS ET STABILISANTS

Code	Dénomination	Origine	Usage	Restrictions
E 170	Carbonate de calcium	Minéral naturel (craie)	Régulateur de pH et antiagglomérant. A priori il est utilisé pour cela (manu)	Ne doit pas être utilisé pour la coloration ou l'enrichissement en calcium des produits
E 322	Lécithines	Végétale (soja) et animale (œuf)	Emulsifiant et stabilisant	Bio & Certificat non OGM. Produits végétaux et laitiers
E 325	Lactate de sodium	Sel de l'acide lactique	Conservateur	Produits laitiers et carnés seulement. Certificat non OGM
E 330	Acide citrique	Hydrolyse et fermentation d'amidon de maïs	Régulateur d'acidité et antioxydant	produits végétaux seulement. Certificat non OGM
E 331	Citrate de sodium	Chimique (Sel de l'acide citrique)	Régulateur d'acidité et antioxydant	confitures et pâtisseries. Certificat non OGM
E 333	Citrate de calcium	chimique	Régulateur d'acidité et antioxydant	Confitures et pâtisseries. Certificat non OGM
E 334	Acide tartrique	naturel	Régulateur d'acidité et antioxydant	confitures et pâtisseries. Certificat non OGM
E 335	Tartrate de sodium	Origine végétale	Régulateur d'acidité et antioxydant	confitures et pâtisseries. Certificat non OGM
E 336	Tartrate de potassium	Origine végétale	Régulateur d'acidité et antioxydant	confitures et pâtisseries. Certificat non OGM
E 341 (i)	Phosphate monocalcique	minéral	Emulsifiant Stabilisant	Poudre à lever pour farine auto fermentante
E 400	Acide alginique	algues	Epaississant	Certificat non OGM Produits végétaux seulement
E 401	Alginate de sodium	algues	Epaississant	Certificat non OGM Produits laitiers seulement
E 402	Alginate de potassium	Algues	Epaississant	Certificat non OGM Produits laitiers seulement
E 406	Agar-agar	Algues	Epaississant	Produits laitiers, carnés, confitures
E 410	Farine de graines de caroube	Végétale	Epaississant	Produits végétaux et animaux.
E 412	Farine de graines de guar	Végétale	Epaississant	Produits végétaux et animaux
E 414	Gomme arabique	Végétale	Epaississant	Produits végétaux et animaux

Code	Dénomination	Usage	Origine	Restrictions
E440	Pectines (garanties non amidées)	fruits	Epaississant/ gélifiant	Confitures et gelées Produits laitiers. Pectines
E 422	glycérol	végétal (extrait par ex. de la noix de coco).	Epaississant/ stabilisant	Produits végétaux
E 500	Carbonates de sodium	Chimique. Sel ou ester de l'acide carbonique	Equilibrage du Ca et pH	Confitures de lait, beurre et fromage de crème acide
E 501	Carbonates de potassium	Chimique. Sel ou ester de l'acide carbonique	Régulateur d'acidité	Produits végétaux
E 503	Carbonates d'ammonium	Chimique. Sel ou ester de l'acide carbonique	Régulateur d'acidité	Produits végétaux
E 509	Chlorure de calcium	Chimique. Sel de calcium	Régulateur d'acidité	Coagulation du lait
E 516	Sulfate de calcium	Chimique. Sel de l'acide sulfurique combiné avec ce métal.	Régulateur d'acidité	Produits végétaux Support
E 524	Hydroxyde de sodium	chimique	Régulateur d'acidité	Cacao et dérivés

## ANNEXE II

### Autres ingrédients

Dénomination	Préparation des produits d'origine végétale	Préparation des produits d'origine animale	Conditions spécifiques
Acide tannique	X		Auxiliaire et filtration
Ovalbumine	X		
Caséine	X		
Ichtyocolle	X		
Huiles végétales	X	X	Agent de graissage, lubrifiant ou agent antimousse. Qualité N&P ou Bio
Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	X		
Charbon activé	X		
Talc	X		
Bentonite	X	X	Agent de collage pour l'hydromel
Kaolin	X	X	
Terre à diatomées	X		
Perlite	X		
Coques de noisettes	X		N&P ou bio
Farine de riz	X		Garantie bio
Cire d'abeilles	X		Lubrifiant. Garantie N&P ou bio
Cire de Carnauba	X		Lubrifiant. Extrait d'un palmier
Sel alimentaire	X	X	sous mention Nature et Progrès : il est garanti sans additifs (iode, anti mottants) <sup>9</sup>
Gélatine de poisson sauvage ou bio	X	X	Certificat attestant l'origine
Chlorure de magnésium (ou Nigari)	X		Agent de coagulation

<sup>9</sup> Cette disposition s'oppose au règlement CEE/2092/91 qui autorise l'utilisation de sel sans référentiel qualitatif et contenant des additifs.

## ANNEXE III

### Ingrédients autorisés par le règlement 2092/91

#### INTERDITS PAR NATURE & PROGRES

Ingrédients d'origine non agricole	Remarques
Acide ascorbique (E 300)	Issue de synthèse.
Carraghénane (E 407)	A priori non digestible. effet laxatif à forte dose. cancérogène non établie
Gomme adragante (E 413)	Liste suffisante d'épaississants
Gomme xanthane (E 415)	Liste suffisante d'épaississants
Gomme karaga (E 416)	Liste suffisante d'épaississants
Carbonates de magnésium (E504)	Refus général des antiagglomérants
Dioxyde de silicium (E551)	Refus général des antiagglomérants
Nitrite de sodium (E 250)	Conservateur des charcuteries et salaisons. Traditionnellement utilisé contre la prolifération du bacille botulique. Suspecté d'être cancérigène (DJA de 0.1 à 5 mg/kg).
Nitrate de potassium (E 252)	Idem
Sel	Pas de précisions : Sel souvent industriel iodé et fluoré
Eau potable	Eau du réseau souvent chlorée et polluée par les contaminants.

Auxiliaires technologiques	Remarques
Gélatine	Principe de précaution (ESB). Remplacé par gélatine de poisson et algues marines
Ethanol	solvant
Acide sulfurique	Production de sucre
Isopropanol	Production de sucre (cristallisation)
Huiles végétales	Non bio
Coques de noisettes	Non bio
Farine de riz	Non bio
Cire d'abeilles	Non bio

# ANNEXE III

## Tableau de saisonnalité

**NOTA : Ce tableau est donné à titre indicatif pour la France: Il n'est pas adapté à la saisonnalité de toutes les régions européennes**

### Légende

X : pleine saison

O : variété précoce ou tardive

: Hors saison

### Tableau des légumes

	ail	artichaut	asperge	aubergine	batavia	bette (côtes)	betterave	carotte	Céleri branche	céleri rave	chicorée frisée	chou pointu	chou brocolis	chou fleurs
janvier	X						O	X		X	X		X	X
février	O						O	X		X	X		X	X
mars	O						O	O		X	O		X	X
avril	O	O	O		O		O	O	O	X		O	O	X
mai	O	X	X		X	X	X	O	O	X		X		X
juin	X	X	X	O	X	X	X	X	X	X		X		X
juillet	X	X		O	X	O	X	X	X	O		X		O
août	X	X		X	X	O	X	X	O	O		O		O
septembre	X	X		X	X	X	X	X	X	X	O		X	X
octobre	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
novembre	X				O	O	X	X	X	X	X		X	X
décembre	X						X	X	O	X	X		X	X

### Tableau des légumes

	chou Bxl.	chou pommé	chou rave	chou rouge	chou vert	chou chinois	concombre	cornichon	courgette	échalote	endive	épinard	fenouil	file de chène
janvier	X	X	X	X	X	X				X	X	X	X	X
février	X	X	X	X	X	X				X	X	X	X	X
mars	X	X	O	X	X	O				X	X	X		X
avril	O	X	O	X	X	O	O			X	O	X	O	O
mai		X		X	X	O	X	O	O	O	O	X	X	O
juin		O		X	O		X	X	X	O	O	O	X	
juillet		O		O			X	X	X	O			X	
août		X		O			X	X	X	X			X	
septembre		X		X		X	X	O	X	X		O	X	X
octobre		X		X		X	O		O	X	X	X	X	X
novembre		X	X	X	X	X				X	X	X	X	X
décembre		X	X	X	X	X				X	X	X	X	X

### Tableau des légumes

	fève	haricot grains	haricots	laitue	mâche	maïs épi	navet	oignon blc.	oignon blond	Oignon rge.	oseille	Pdt conser.	Pdt nvlle
janvier					X		X		X	X		X	
février					X		X		X			X	
mars					X		X	O	X			X	
avril				O	X		X	X	O	O	X	O	X
mai	X		O	X	O		X	X	O	O	X	O	X
juin	X		X	X			O	X	O	O	X	O	X
juillet	X	X	X	X			O	X	O	O	O	X	
août	O	X	X	X		O	O	X	O	O	O	X	
septembre		X	X	X	O	X	X	O	X	X	X	X	
octobre		X	O	X	X	O	X		X	X	X	X	
novembre		O		X	X		X		X	X	O	X	
décembre				O	X		X		X	X		X	

### Tableau des légumes

	panais	pâtisson	petit pois	piments	pissenlits	poireau	poivron	potiron	Radis rose	Radis noir	salsifis	scarole tomate	tomate
janvier	X	O				X		X	X	X	X	X	
février	X	O			X	X		X	X	X	X	O	
mars	O				X	X		X	X	X	X		
avril	O				O	X		O	X	X			
mai	O		X			X			X	O			
juin			X			X	O		X				O
juillet			X	X		O	X		O				X
août		O	X	X		O	X	O	O				X
septembre	O	X	X	X		X	X	X	X	X	O	O	X
octobre	X	X	O	O		X	O	X	X	X	O	X	O
novembre	X	X				X		X	X	X	O	X	
décembre	X	X				X		X	X	X	X	X	

### Tableau des fruits

	abricot	amande fraîche	ananas	avocat	banane	cassis	cerise	châtaigne	citron	citron vert	clémentine	figue fraîche	fraise
janvier			X	X	X			X	X	X	X		
février			X	X	X			X	X		X		
mars			X	X	X			O	O				
avril			X	X	X				X				X
mai			X	X	X		X		X				X
juin	X		X	X	X		X		X			O	X
juillet	X	X	O	O	X	X	O		X			X	X
août	X	X			X	X			X			X	O
septembre	O				O				O	X		X	O
octobre			O	O	O			X	O	X	X	X	
novembre			X	X	X			X	X	X	X	O	
décembre			X	X	X			X	X	X	X		

# TABLE DES MATIERES

<b>EXIGENCES GENERALES .....</b>	<b>2</b>
<b>A. STOCKAGE .....</b>	<b>2</b>
1. Dispositions générales.....	2
2. Cas particulier du lait.....	2
3. Stockage mixte .....	3
<b>B. ENTRETIEN DES LOCAUX DE STOCKAGE ET DE TRANSFORMATION.....</b>	<b>3</b>
1. Dispositions générales.....	3
2. Problèmes sanitaires.....	4
<b>C. NATURE DES INGREDIENTS .....</b>	<b>4</b>
1. Dispositions générales.....	4
2. Ingrédients d'origine agricole.....	5
3. Ingrédients d'origine marine .....	6
4. Ingrédients obtenus par synthèse pure .....	7
5. Ingrédients issus des biotechnologies .....	7
6. Additifs (y compris les supports) .....	7
<b>D. PREPARATION DES ALIMENTS.....</b>	<b>13</b>
1. Dispositions générales.....	13
2. Matériel de préparation .....	13
3. Cuisson.....	14
<b>E. CONDITIONNEMENT .....</b>	<b>14</b>
<b>F. ETIQUETAGE.....</b>	<b>15</b>
<b>G. CONTROLE .....</b>	<b>16</b>
<b>EXIGENCES SPECIFIQUES .....</b>	<b>17</b>
<b>A. CEREALES ET DERIVES .....</b>	<b>17</b>
1. Graines germées.....	17
2. Mélange de céréales et pâtes alimentaires .....	17
3. Pains.....	17
4. Pâtisseries et viennoiseries.....	17
<b>B. FRUITS ET LEGUMES.....</b>	<b>18</b>
1. Conserves de fruits et légumes.....	18
2. Boissons à base de fruits et légumes.....	19
<b>C. PRODUITS CONDIMENTAIRES, SOUPES, SAUCES.....</b>	<b>20</b>
1. Vinaigre.....	20
2. Les produits lacto-fermentés et pickles.....	21
3. Moutarde.....	21
4. Sauces, Soupes et bouillons .....	21
<b>D. HUILES ET GRAISSES VEGETALES.....</b>	<b>23</b>
1. Dispositions générales .....	23
2. Produits particuliers .....	24

<b>E.</b>	<b>LAITS ET PRODUITS LAITIERS.....</b>	<b>24</b>
1.	Dispositions générales.....	24
2.	Laits de consommation (cru et pasteurisés).....	25
3.	Laits fermentés et yogourts.....	25
4.	Laits en poudre.....	26
5.	Beurres et crèmes.....	26
6.	Fromages frais et affinés.....	26
<b>F.</b>	<b>OVO PRODUITS.....</b>	<b>27</b>
<b>G.</b>	<b>VIANDES E PRODUITS CARNES.....</b>	<b>27</b>
1.	Charcuteries.....	28
2.	Salaisons.....	29
<b>H.</b>	<b>RESTAURATION.....</b>	<b>30</b>
1.	Dispositions générales.....	30
2.	Spécificités.....	30
3.	Rappel des caractéristiques de la mention applicable à la restauration biologique.....	31
	<b>ANNEXES.....</b>	<b>32</b>

