



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DES SPORTS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Concours externe du Caplp et Cafep-Caplp

Section métiers de l'alimentation option boulangerie-pâtisserie

Exemple de sujet pour l'épreuve écrite disciplinaire appliquée

À compter de la session 2022, les épreuves du concours externe du Caplp et du Cafep-Caplp sont modifiées. [L'arrêté du 25 janvier 2021](#), publié au journal officiel du 29 janvier 2021, fixe les modalités d'organisation du concours et décrit le nouveau schéma des épreuves.

À partir de vos connaissances et des ressources documentaires fournies, il vous est demandé de proposer une séquence pédagogique relative au baccalauréat professionnel Boulangerie-Pâtisserie sur la thématique suivante :

« La production biologique ».

Cette séquence se déroule dans le cadre de la transformation de la voie professionnelle, en seconde, en première ou en terminale baccalauréat professionnel.

Vous préciserez, en les justifiant, les points suivants :

- Les objectifs de la séquence choisie (savoirs et compétences développées).
- Le déroulement de la séquence : année d'enseignement choisie (seconde, première ou terminale), prérequis nécessaires, découpage en différentes séances, équipements mobilisés, etc.
- Les travaux demandés aux élèves pendant la séquence en indiquant, pour chacune des séances, la ou les ressources choisie(s) ou le ou les extrait(s) choisi(s) dans le dossier joint.
- Les modalités d'évaluation prévues durant la séquence.

Au fur et à mesure de votre construction, vous apporterez une analyse critique et argumentée des documents utilisés ou non, de vos choix didactiques et de mobilisation des divers apports scientifiques nécessaires.

Vous devez concevoir une séquence à partir du contexte proposé en annexe 1. Vous organiserez la séquence en séances mettant en œuvre les activités des élèves. Vous penserez à prévoir tous les éléments permettant de construire une séquence pédagogique y compris l'évaluation.

Vous détaillerez les activités des élèves permettant de développer les compétences professionnelles C2.4 et C4.3, en lien avec les savoirs associés, et les activités pédagogiques de l'enseignant.

Vous présenterez les supports que vous choisirez d'exploiter avec les élèves en explicitant :

- Les raisons de votre choix ;
- La transposition didactique nécessaire de chacun des documents retenus pour satisfaire les objectifs fixés (extraction d'une partie du document, suppression de certains termes ou informations, adjonction d'indications, formulation de questions à traiter par l'apprenant...) ;
- Les attendus de chaque travail demandé aux élèves.

Votre proposition doit permettre de montrer l'exploitation :

- ✓ Des différents espaces pédagogiques ;
- ✓ Des collaborations et partenariats multiples ;
- ✓ Des modalités de la transformation de la voie professionnelle (TVP) ;
- ✓ Des ressources du contexte professionnel à votre disposition.

Annexes

Annexe 1 : Le marché de Montbrison

Annexe 2 : Extraits des compétences et savoirs associés du référentiel Baccalauréat professionnel boulanger/pâtissier

Annexe 3 : La famille des métiers

Annexe 4 : La TVP (co-intervention, chef d'œuvre)

Annexe 5 : Processus de notification et de certification BIO

Annexe 6 : Consommer local, favoriser les circuits courts

Annexe 7 : Gamme de farines de la minoterie

Annexe 8 : Produits de la ruche

Annexe 9 : La production biologique en boulangerie-pâtisserie

Annexe 10 : Fiche d'analyse sensorielle

Annexe 1 : Le marché de Montbrison

À Montbrison, ville de 16 000 habitants située au cœur de la plaine du Forez, se déroule un marché considéré comme le plus ancien du département de la Loire.

Élu « le plus beau marché de France » en 2019, il se déroule tous les samedis matin dans le centre de la ville et offre une diversité de produits pour l'alimentation.



Tous les métiers de bouche y sont représentés avec la présence de producteurs BIO. L'activité de ce marché permet d'augmenter l'attractivité de la ville, de favoriser les circuits courts et de développer le « consommer local ».

On trouve également à proximité les commerces traditionnels avec

la présence de plusieurs boulangeries-pâtisseries, dont celle de M Durand, boulanger, et de M. Martin, pâtissier.

Ils ont repris récemment l'entreprise, ils souhaitent profiter du dynamisme commercial du marché pour la développer. Le personnel de fabrication est composé d'ouvriers et d'apprentis en formation (en boulangerie et en pâtisserie).



La modernisation de l'entreprise est un axe de travail pour messieurs Durand/Martin afin d'améliorer son rendement et la rendre plus fonctionnelle. Le magasin et les lieux de production (fournil et laboratoire) ont été rénovés.



Listes de producteurs BIO sur le marché :

- **Un apiculteur**, M Boutin.
- **Un éleveur/transformateur de charcuterie**, M Rocher.
- **Un producteur de fruits**, M Berger (fraises, abricots, petits fruits rouges).
- **Un maraicher**, M Carot.

Se trouve également en périphérie de la ville de Montbrison

- **Une minoterie** « grain des champs » avec une gamme de farines BIO, production locale de blé (Loire/Haute-Loire).

Deux partenariats sont établis avec :

- La minoterie « Grain des champs » pour la conception d'une baguette.
- M. Boutin, apiculteur, pour découvrir la récolte, la transformation et l'utilisation en fabrication des produits de la ruche.

Annexe 2

Extraits du référentiel BAC PRO boulanger/pâtissier - Compétences

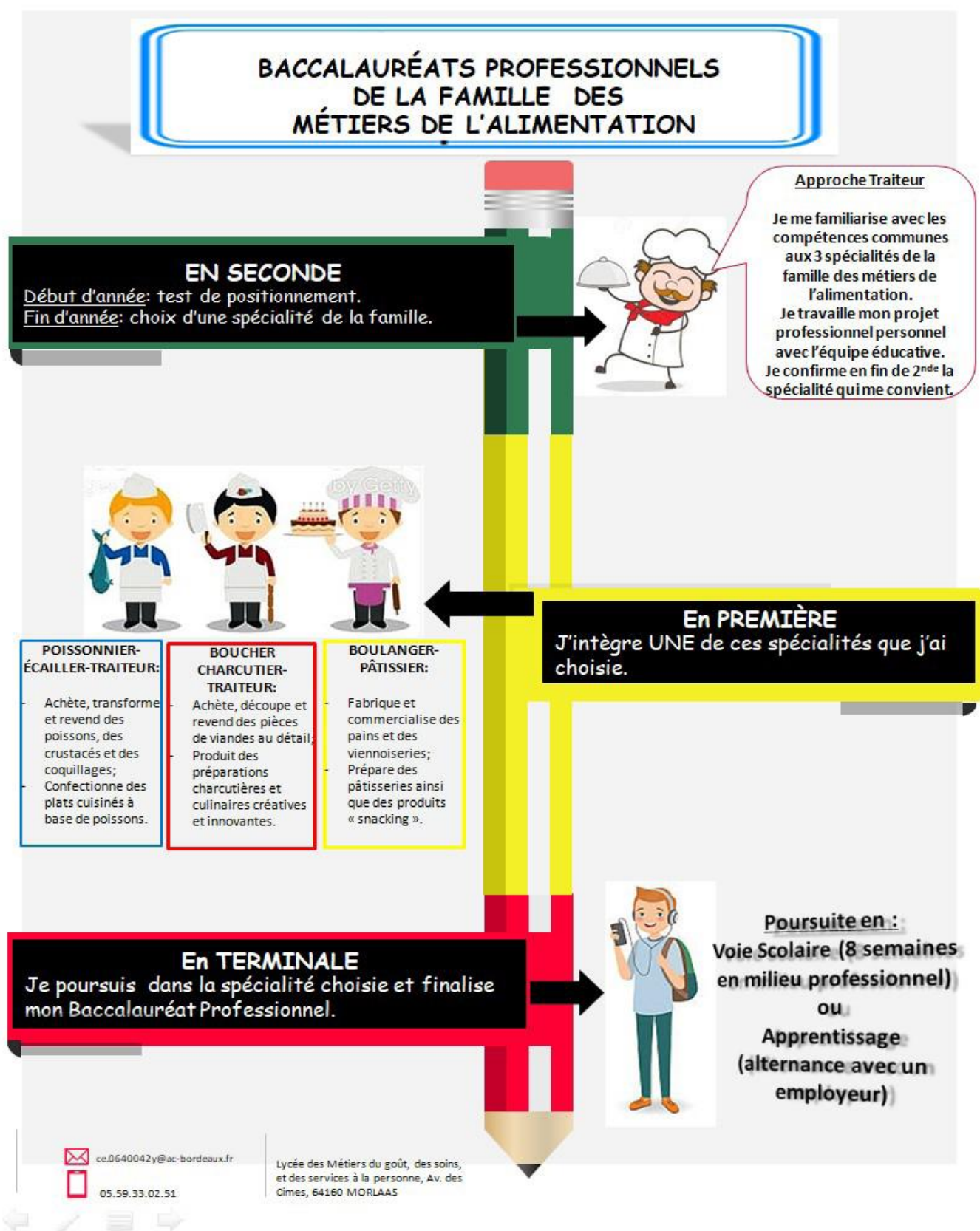
Compétences	SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige) dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
	Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	
C2.4. Préparer, transformer, fabriquer	C2.4.1. Préparer, transformer Préparer les fruits, les légumes : laver, éplucher - peler à cru, tailler Préparer viande, poisson Préparer les produits préélaborés	Matières premières, produits préélaborés et PAI Commande, consignes Fiches techniques et de fabrication Organigramme de travail Matériels et outillages	Techniques gestuelles dans le respect des pratiques professionnelles : Adaptation de l'outillage en fonction de la technique utilisée Respect de la marche en avant dans le temps et/ou dans l'espace Conformité et régularité des tailles Conformité et régularité des découpes
	C2.4.2 Fabriquer Panification Pain courant français Pain de tradition française (petits pains de table, baguettes, bâtards, pains, boules) Formes diverses (couronnes, auvergnats, tabatières, fendus) Coupes diverses (classique à grigne, épis, saucisson, polka) Pain de campagne Formes diverses (couronnes, auvergnats, tabatières, fendus) Pain complet Pain de méteil Pain de seigle Pain aux céréales (bâtards, boules) Pain de mie, viennois, pâte à pizza	Matières premières brutes et/ou produits alimentaires intermédiaires Commande, thématiques (calendrier, évènement ...) Fiches techniques et de fabrication Organigramme de travail Locaux, équipements, matériels et outillages	Respect de la commande (nature, quantité, poids), des fiches techniques et des consignes (grosse pièce, individuelle) Respect du temps imparti Régularité des fabrications, régularité des formes, portions Netteté, finesse des produits Cohérence avec le thème Conformité des poids, des quantités et des mesures Maîtrise des techniques et gestuelles dans le respect des pratiques professionnelles Utilisation adaptée des matériels et outillages en fonction de la production Produits commercialisables

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">C2.4. Préparer, transformer, fabriquer</p>	<p>Pâtes et masses de base Pâte à choux Pâtes battues Meringues et appareils meringués Pâtes friables Pâtes feuilletées Pâtes levées Pâte levée feuilletée</p> <p>Crèmes et appareils de base, sauces et coulis Crème fouettée / Chantilly Crème anglaise, crème bavaroise Crème pâtissière, crème mousseline, crème diplomate Crème d'amandes, crème frangipane Crème ganache Pâte à bombe, crème au beurre Mousses : aux fruits, au chocolat Appareil à crème prise Coulis de fruits Sauce caramel</p> <p>Produits traiteurs Sauce mayonnaise, sauce vinaigrette Sauce béchamel, mornay Tartes salées, quiches et tourtes à base de : légumes, viandes, poissons Pâté en croûte Pain surprise (campagne, méteil) Pizza, sandwichs Toast, canapé, petits fours à garnir (navettes) Saucisson brioché Gougère</p>	<p>Matières premières brutes et/ou produits alimentaires intermédiaires</p> <p>Commande, thématiques (calendrier, évènement ...)</p> <p>Fiches techniques et de fabrication</p> <p>Organigramme de travail</p> <p>Locaux, équipements, matériels et outillages</p>	<p>Respect de la commande (nature, quantité, poids), des fiches techniques et des consignes (grosse pièce, individuelle)</p> <p>Respect du temps imparti</p> <p>Régularité des fabrications, régularité des formes, portions</p> <p>Netteté, finesse des produits</p> <p>Cohérence avec le thème</p> <p>Conformité des poids, des quantités et des mesures</p> <p>Maîtrise des techniques et gestuelles dans le respect des pratiques professionnelles</p> <p>Utilisation adaptée des matériels et outillages en fonction de la production</p> <p>Produits commercialisables</p>
--	--	--	--

Extraits du référentiel BAC PRO boulanger/pâtissier – Savoirs associés

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :
S 0 La production biologique :	
S0.1 - La filière biologique : Qu'est-ce que l'agriculture biologique ? Les chiffres clés de la filière biologique Les acteurs de la filière biologique Les politiques publiques en faveur de la filière biologique	Citer les grands principes de production et de contrôle de l'agriculture biologique. Donner les chiffres clés concernant : la production, la transformation et la consommation de produits biologiques. Citer les acteurs de la filière : l'agence bio, l'institut national de l'origine et de la qualité, le ministère de l'agriculture, les organisations professionnelles et interprofessionnelles. Citer les grands programmes de développement de la filière (nationaux et régionaux) et les principaux axes d'action.
S0.2 - La production biologique et le développement durable : La production biologique et les trois piliers du développement durable : piliers environnemental, social et économique	Expliquer l'influence de la production biologique sur la qualité de l'eau, la biodiversité, l'emploi, la valorisation des produits de l'agriculture et le développement local.
S0.3 - La réglementation : Produire et vendre des produits biologiques Les organismes certificateurs	Citer les logos de la filière biologique (français et européen). Être capable de se référer à la réglementation européenne concernant la production biologique. Connaître le processus de notification et de certification Bio. Connaître le rôle des organismes certificateurs.
S0.4 - Les produits de l'agriculture biologique utilisés en boulangerie-pâtisserie : Les céréales biologiques Les farines biologiques Les levures biologiques Les autres produits biologiques	Connaître les espèces et les variétés cultivées. Donner les chiffres clés concernant la production et la transformation des céréales biologiques. Connaître les particularités de la farine biologique. Connaître le mode de fabrication et la présentation commerciale de la levure biologique. Connaître les autres produits biologiques utilisés en boulangerie-pâtisserie : le lait, la crème, le beurre, les œufs, le sucre et les fruits
S 0.5 - La production du pain et des pâtisseries biologiques : Réceptionner et stocker des matières premières biologiques Confectionner des produits de boulangerie et de pâtisserie biologiques Panifier de la farine biologique	Connaître les règles de stockage des matières premières Biologiques. Connaître les règles d'élaboration des produits biologiques. Connaître les spécificités techniques de la farine biologique.
S 0.6 - La commercialisation des produits bio de boulangerie-pâtisserie : Vendre des produits biologiques de boulangerie-pâtisserie Réaliser un argumentaire commercial	Connaître les règles concernant la vente de produits biologiques dans une boulangerie-pâtisserie. Savoir valoriser les produits biologiques auprès des consommateurs. (conditions et coûts de production).

Annexe 3 : La famille des métiers de l'alimentation





Les métiers de bouche,
Des métiers de technicité et de goût,
Des métiers proches de chez vous.



DES METIERS UNE FAMILLE

Pour se spécialiser en trois ans

La seconde famille des métiers de l'alimentation te propose une ouverture sur ces métiers de passion pour devenir boucher-charcutier traiteur ou boulanger pâtissier ou poissonnier écailler traiteur.



DES MÉTIERS DE PASSION



UNE SECONDE FAMILLE DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION POUR Y ACCÉDER



FAMILLES DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION



FAMILLES DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION



ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ



Des métiers reconnus et de contact

Spécialiste du pain et de la pâtisserie ou de la viande et de la charcuterie, ou du poisson et des coquillages, tu conseilleras et proposeras à la clientèle des produits de qualité, garantis quant à leur origine, leur origine et leur sécurité du point de vue alimentaire

DES MÉTIERS DU COMMERCE ET DE L'ARTISANAT

au coeur des villes et des campagnes



Tu exerceras ton métier dans des commerces de proximité ou dans la grande distribution aux rayons boulangerie pâtisserie, boucherie-charcuterie ou poissonnerie. Pour cela tu apprendras le management et le marketing pour bien gérer et pérenniser l'activité de ton entreprise.



DES MÉTIERS TECHNIQUES

Garants d'une alimentation saine et durable

Tu développeras la dextérité des gestes techniques spécifiques aux métiers dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et tu amélioreras ta connaissance des produits et de leur histoire. Tu proposeras au quotidien des produits frais en circuit court, du bio.



DES MÉTIERS DE CRÉATION

Pour répondre aux nouveaux modes de consommation



Tu développeras créativité et sens artistique mais aussi des aptitudes à innover en permanence, nouveaux concepts de commercialisation, nouveaux procédés de fabrication, nouveaux produits plus élaborés et prêts à consommer.

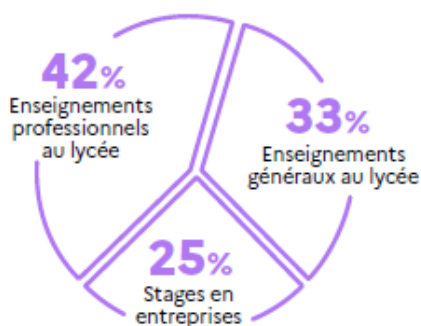
ANNEXE 4

La transformation de la voie professionnelle

En baccalauréat professionnel :

- **En seconde**, consolidation en français et mathématiques pour les élèves qui en ont besoin, aide à l'orientation.
- **En première**, accompagnement personnalisé et réflexion sur le projet d'avenir.
- **En terminale**, accompagnement personnalisé et préparation à l'après-bac, au choix :
 - ✓ Préparation à l'insertion professionnelle et à l'entrepreneuriat
 - ✓ Préparation à la poursuite d'études


Répartition horaire en lycée professionnel (2^{de}, 1^{re} et terminale)



- Davantage de cours en petits groupes et d'accompagnement dans les apprentissages et dans l'orientation.
- De nouvelles manières d'apprendre, plus concrètes et tournées vers le monde professionnel.
- Une meilleure préparation à la sortie du lycée, vers l'insertion professionnelle ou la poursuite d'études.

Chef d'œuvre

- 108 heures en baccalauréat professionnel (56 h en 1^{re} et 52 h en terminale) et 165 heures en CAP (87 h en 1^{re} année et 78 h en 2^e année)
- Le chef d'œuvre est une réalisation concrète qui marque un aboutissement des talents et des compétences de l'élève dans sa spécialité. Il peut être réalisé de manière individuelle ou collective avec le concours des professeurs.

 Le chef d'œuvre est évalué à l'examen.

Co-intervention

- 128 heures en baccalauréat professionnel (sur trois ans) et 165 heures en CAP (sur deux ans).
- Des cours sont menés en commun par un professeur d'enseignement général et un professeur d'enseignement professionnel. Les élèves aiment s'approprier le sens des enseignements généraux dans un contexte et une perspective professionnels.

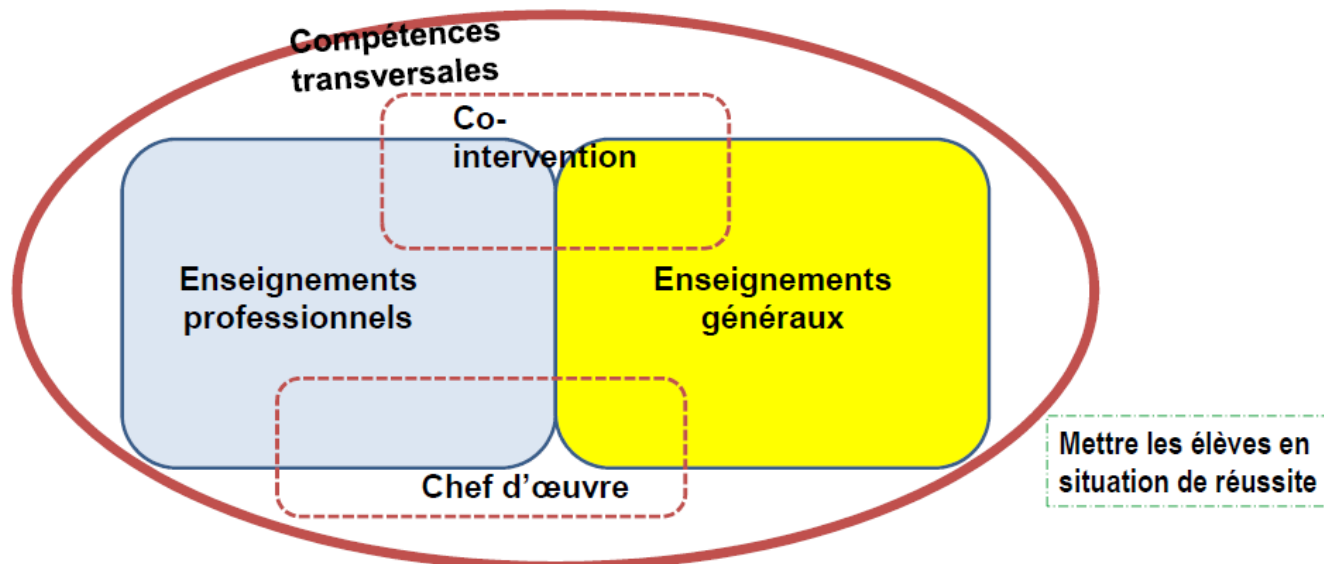
Le chef-d'œuvre

Tout au long de l'année, les élèves réalisent un projet, individuel ou collectif, qui met en œuvre les savoirs et les gestes du métier qu'ils ont acquis.

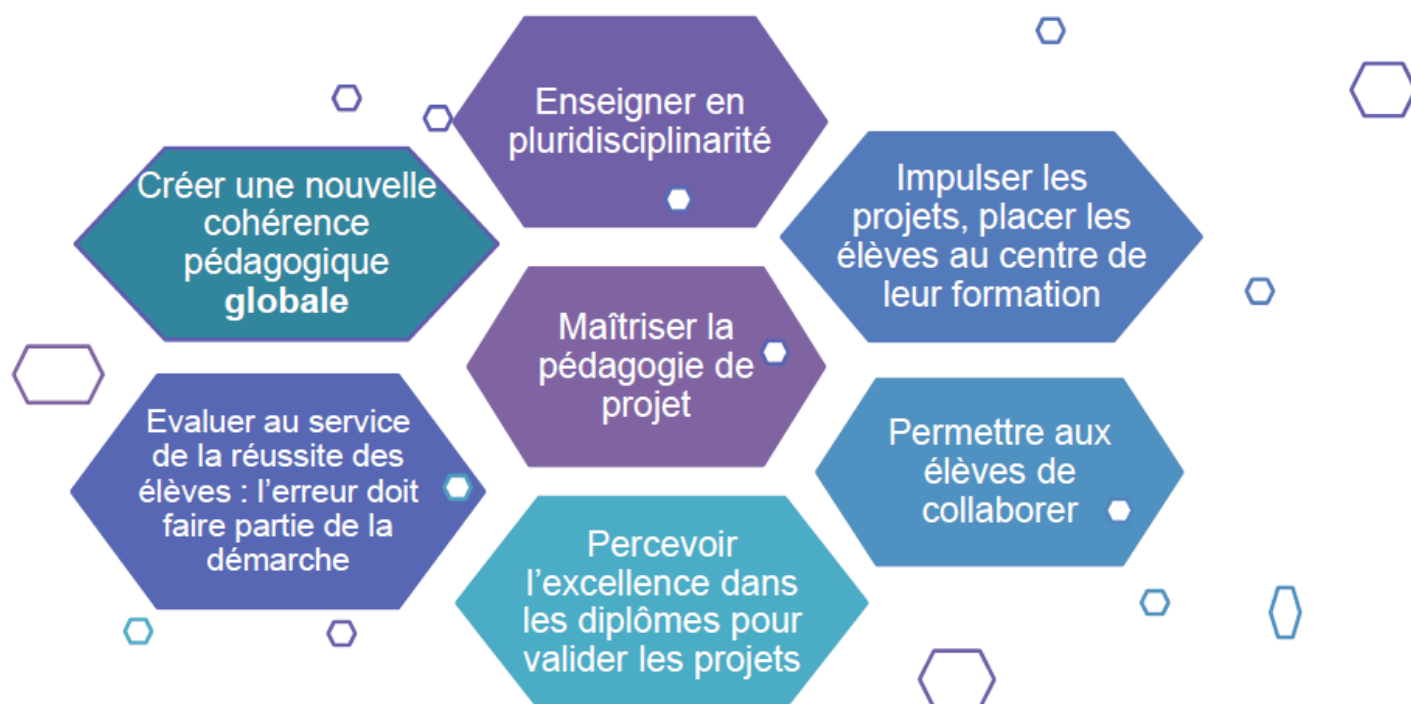
Il est présenté devant un jury en fin de terminale

UNE NOUVELLE MODALITÉ PÉDAGOGIQUE A INTEGRER DANS LE PROJET DE FORMATION

Un projet de formation construit et mis en œuvre par l'équipe pédagogique



LE CHEF D'ŒUVRE : ÉVOLUTION DE PRATIQUES POUR LES ENSEIGNANTS



La co-intervention

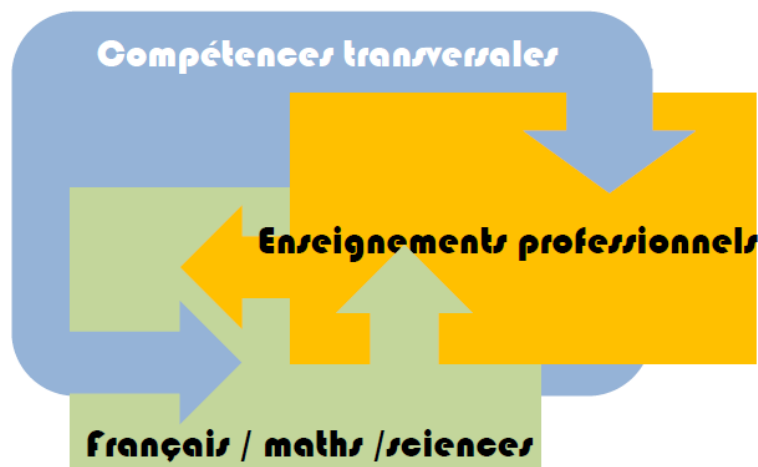
Les professeurs d'enseignements généraux (français, mathématiques et maths-sciences physique-chimie pour le bac pro) et les professeurs d'enseignement professionnel assurent des cours ensemble pour permettre aux apprenants de travailler les enseignements généraux directement en lien avec le métier.

La co-intervention doit permettre aux élèves :

- De bénéficier du double regard des disciplines professionnelles et générales sur des situations qu'ils rencontreront dans leurs futurs métiers.
- D'expliciter en situation les liens entre l'enseignement général concerné et l'enseignement professionnel.
- De mieux prendre en compte des besoins différenciés des élèves et une co-construction des compétences.
- De mieux percevoir la cohérence de leur parcours de formation.

Les objectifs

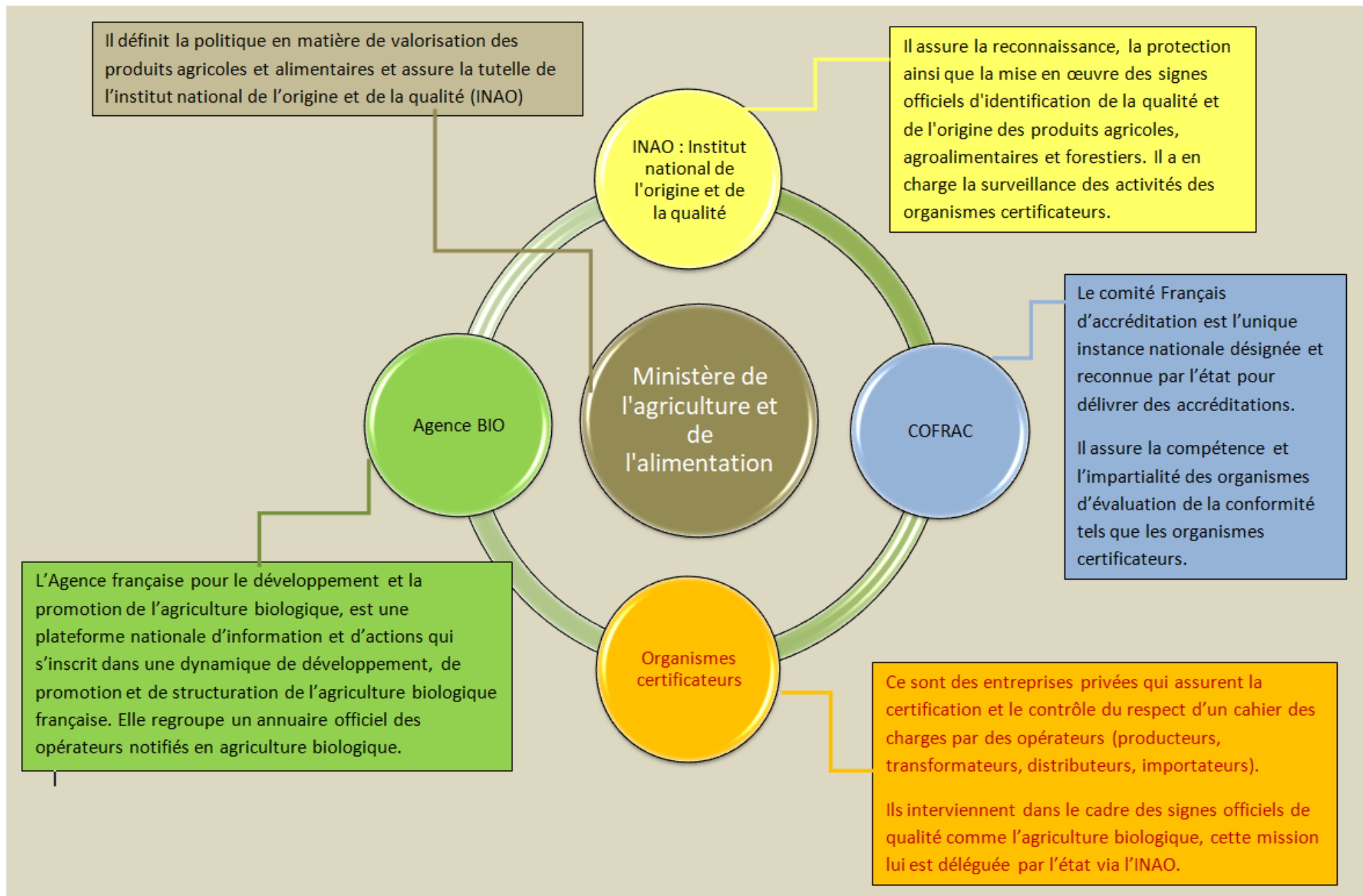
- **Faciliter les apprentissages en vue de mieux former les élèves pour répondre aux enjeux du XXIème siècle.**
- **Permettre aux élèves de percevoir, en situation, la cohérence des enseignements.**



Enseignements professionnels et disciplines générales se complètent, se croisent et interagissent.

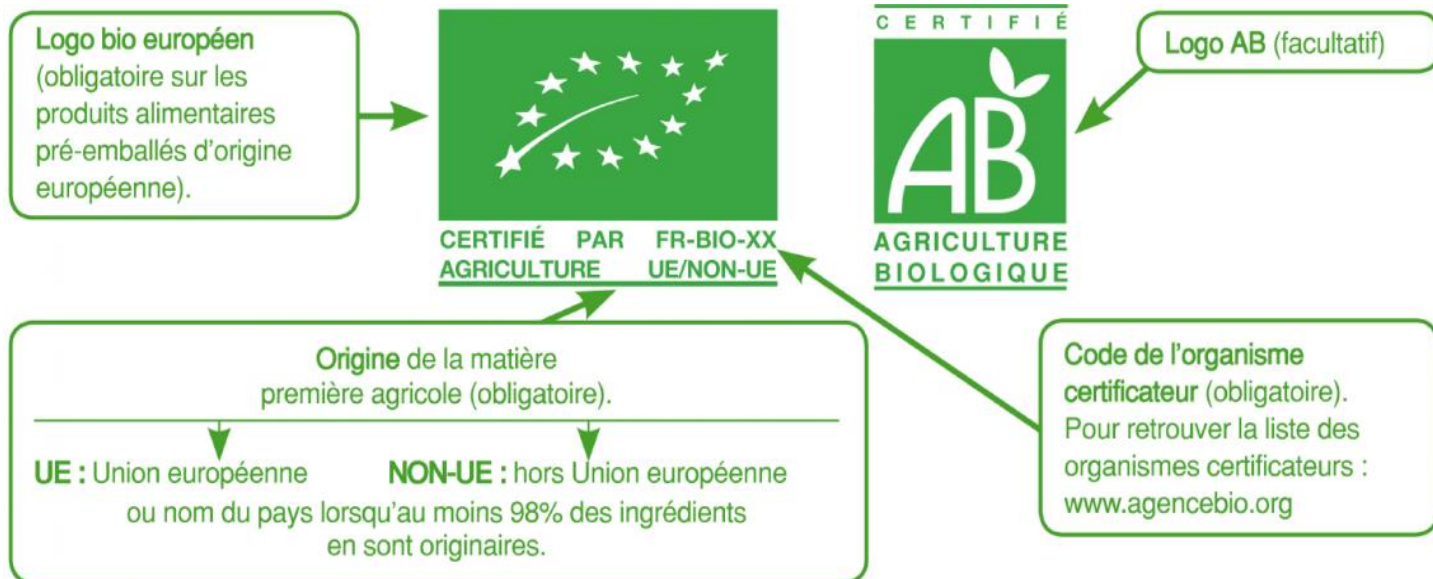
Annexe 5

Processus de certification BIO



Les logos de la filière biologique

Les conditions d'usage de ces marques à des fins de communication, ainsi que leurs graphismes sont contrôlés par l'Agence BIO, sous la responsabilité du ministère de l'agriculture pour le logo Français et par l'UE pour le logo Européen.



Les organismes certificateurs

 FR-BIO-01	 FR-BIO-09	 FR-BIO-10	 FR-BIO-12
 FR-BIO-13	 FR-BIO-15	 FR-BIO-16	 FR-BIO-19
 FR-BIO-20	 FR-BIO-21	 FR-BIO-22	

Annexe 7

Gamme de farines de la minoterie

Minoterie grain des champs
12 rue de la rivière
42756 Villeneuve sur Loire



Boulangerie-pâtisserie Durand
4 place de la mairie
42600 Montbrison

Monsieur

Vous trouverez ci-dessous plusieurs farines correspondantes à votre demande, celles-ci proviennent exclusivement de blés cultivés localement (Loire/Haute-Loire), n'hésitez pas à nous contacter pour plus de précision.

Cordialement,

Gamme de farines

Farines de blé bio

Farine BIO de blé

Farine T65

Farine T85

Farine T 110

Farine T150



Minoterie grain des champs



Annexe 8

Produits de la ruche

M. Boutin
Apiculteur
5 chemin des châtaigniers
42923 Belleville en Forez



Boulangerie-pâtisserie Durand
4 place de la mairie
42600 Montbrison

Monsieur

Vous trouverez ci-dessous plusieurs produits issus de mes ruches correspondants à votre demande, ceux-ci proviennent exclusivement de ma production, mes ruches étant positionnés dans les monts du forez (Loire/Haute-Loire), n'hésitez pas à nous contacter pour plus de précision.

Cordialement,

Miels bio



Miel de châtaignier BIO



Miel de sapin BIO



Miel d'acacia BIO



Miel toutes fleurs BIO

Gelée royale



Grains de pollen

Pollen



Pains de cire

Cire d'abeille



Miellerie Boutin

Annexe 9

La production biologique en boulangerie-pâtisserie

La réception des matières premières BIO

À chaque réception vérifier que les produits livrés disposent bien de leur garantie BIO, via les emballages, bons de livraison, factures.

Isoler, voire déclasser les marchandises en cas de doute (sac de farine réceptionné déjà ouvert par exemple). Conserver la traçabilité des matières premières (identification du produit, numéro de lot et référence à l'organisme certificateur) jusqu'à totale utilisation de celles-ci.

Le stockage des matières premières BIO

Le stockage des matières premières doit être effectué de façon à ce que les produits se référant à l'Agriculture Biologique soient nettement séparés des autres produits. L'idéal est d'avoir un local spécifique. Dans le cas contraire, il faut réserver une zone, une étagère, par exemple identifiée avec un code couleur (vert pour représenter le BIO) ou une inscription (BIO).

Conserver les matières premières dans des contenants clairement identifiés « BIO ». Le plus simple est de garder l'emballage d'origine.

La traçabilité et la comptabilité matière

La réglementation exige de mettre en place un système de traçabilité et de comptabilité matière pour les produits BIO.

Il est conseillé de noter :

- Les achats de farines et autres matières premières utilisées dans vos fabrications BIO (joindre la copie des factures).
- L'inventaire mensuel effectué, des stocks de matières premières utilisées dans vos fabrications BIO.
- Les quantités de pains et de produits BIO fabriqués et cuits par jour.
- Les quantités de pains et de produits BIO invendus par jour.

L'organisation et la réglementation

La réglementation stipule de prendre certaines précautions pour la fabrication et surtout de « garantir l'absence de mélange et de confusion entre pains et pâtisseries BIO et non BIO ».

La fabrication des produits bio dans le fournil et le laboratoire

Lorsque l'entreprise prépare des produits de l'Agriculture Biologique et des produits de l'agriculture conventionnelle, il faut prendre les précautions suivantes :

- Les fabrications doivent être effectuées par séries complètes, séparées physiquement ou dans le temps.
- Toutes les mesures doivent être prises pour assurer l'identification et pour éviter des mélanges entre les produits conventionnels et les produits BIO.
- Dans la mesure du possible, utiliser du matériel identifié et dédié à la fabrication des produits BIO.
- Sinon, un nettoyage approprié du matériel de fabrication doit être effectué pour éviter le mélange d'une partie résiduelle de produits non biologiques. Ces opérations de lavage doivent être enregistrées.

Exemple :

Le boulanger peut commencer par fabriquer d'abord son pain BIO, nettoyer son matériel puis réaliser son pain conventionnel.

La fabrication du pain BIO

Sources suivantes, supplément technique INBP N°99 1^{er} juillet 2013

La farine

Elle doit être BIO. La plupart des meuniers proposent une gamme très étendue en farines biologiques : farines de blé T55 à T150, farines de seigle, d'épeautre, de maïs, etc.

La levure

La levure, depuis janvier 2014, est prise en compte dans le calcul du pourcentage d'ingrédients BIO. À partir de cette date, deux possibilités :

- Utilisation de moins de 5% de levure (cas le plus fréquent pour le pain) « calculée par rapport au poids total des produits d'origine agricole », celle-ci peut être non BIO.
- Utilisation de plus de 5% de levure (cas de certains produits comme la brioche), celle-ci doit être certifiée BIO.

Le sel

Le sel BIO n'existe pas. Le sel n'est pas considéré comme un ingrédient d'origine agricole et n'est pas pris en compte dans le calcul du pourcentage d'ingrédients BIO. Vérifier que le sel utilisé soit sans additifs.

L'eau

Elle n'est pas considérée comme un ingrédient d'origine agricole et n'est pas prise en compte dans le calcul du pourcentage d'ingrédients BIO. Vous pouvez utiliser de l'eau du réseau, sans traitement particulier de votre part. Certains OC exigent un justificatif annuel de sa qualité, analyse de potabilité de l'eau disponible gratuitement auprès de la mairie ou de la société en charge de la gestion du réseau d'eau.

Les pré-fermentations

- Les levains doivent être réalisés à partir de farine ou d'ingrédients BIO (pomme, miel, raisin sec ...). Vous devez conserver les justificatifs de ces ingrédients BIO.
- Certains levains industriels (liquide, pâteux, etc.) sont autorisés dans les produits BIO. Pour éviter toute erreur, pensez à valider leur utilisation auprès de votre OC.
- Les pâtes fermentées doivent être fabriquées à partir d'ingrédients BIO (farine, levure (voir ci-dessus)).

Les divers ingrédients d'origine agricole

Les graines, les fruits, ou tout autre ingrédient peuvent être utilisés dans la fabrication de pain biologique à condition qu'ils soient eux aussi BIO.

Les autres ingrédients autorisés

Ils doivent être aussi conformes à la réglementation AB et donc appartenir à des listes autorisées bien précises, exemples :

- Les additifs alimentaires (acide ascorbique E 300, acide lactique E 270, arômes...).
- Les auxiliaires (l'huile utilisée dans les peseuses, le graissage des plaques ou des moules doit être certifiée non-OGM)

La fabrication des pâtisseries BIO

Adopter les mêmes règles que pour la fabrication du pain BIO

- Travaillez avec un organisme certificateur
- Respectez les 95% d'ingrédients BIO en se procurant des matières premières chez les fournisseurs spécialisés (sur l'annuaire du site de l'agence BIO)
- Privilégier l'approvisionnement local
- Respecter les règles de stockage des matières premières
- Respecter les règles de fabrication, d'utilisation et de nettoyage des matériels

Le nettoyage du matériel et des locaux

Le nettoyage du matériel doit garantir l'absence de résidus de produits conventionnels dans les produits BIO. Il doit être effectué avant toute fabrication de produits BIO (le plus simple étant d'effectuer le nettoyage la veille, en fin de journée, et de commencer sa fabrication par les produits BIO).

Certains détergents/désinfectants sont autorisés pour nettoyer le matériel en contact avec des produits BIO. Pour éviter toute erreur, valider vos produits de nettoyage auprès de votre OC.

La commercialisation des produits BIO

Les exigences en magasin

La réglementation n'interdit pas la vente simultanée de produits BIO et de produits conventionnels dans les magasins. Toutefois elle exige que tout soit mis en œuvre pour garantir qu'il n'y ait aucun mélange entre les produits conventionnels et les produits BIO.

Étiquetage/affichage

Le certificat de commercialisation de produit BIO, délivré par l'organisme certificateur, doit être affiché en magasin.

Une grande diversité de saveurs

- + des savoir-faire
- + des produits certifiés et contrôlés
- + une proximité avec mes fournisseurs

= J'AI CHOISI LE BIO !





Le bio, bon pour (tout) le monde

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

JEANNE, BOULANGÈRE BIO

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Annexe 10 : Fiche d'analyse sensorielle

Je constate						
		Couleur 	Aspect texture 	Odeur 	Saveur 