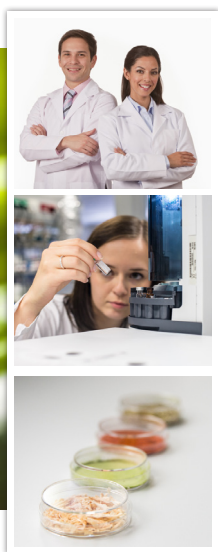


Assurez-vous de la qualité et de l'intégrité de vos produits BIO

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.

*L'ensemble des prestations d'analyses, conseil, accompagnement et formation présentées dans cette brochure n'est ni commercialisé, ni assuré par l'entité Eurofins Hygiène Alimentaire. Ces prestations sont faites en totale indépendance entre cette dernière, agréée par l'INAO comme organisme certificateur bio, et les entités Eurofins vendeuses.

Les enjeux du secteur bio

Entre inflation, relative perte de confiance ou d'intérêt de la part des consommateurs et « concurrence » d'autres labels, la croissance du marché des produits BIO ralentit.

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

Depuis le 1^{er} janvier 2022, le règlement (UE) 2018/848 et les actes associés constituent le cadre réglementaire de la filière bio dans l'Union Européenne. 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

Il convient de garantir au consommateur la qualité et l'intégrité des produits. Dans ce but, des auto-contrôles sont effectués tout au long de la chaîne agroalimentaire.

Ainsi, les acteurs agroalimentaires **contrôlent de manière préventive la qualité de leurs approvisionnements. Cela permet d'éviter également tout risque de déclassement de leurs produits** lors des contrôles officiels périodiques réalisés par un organisme certificateur agréé.

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 plans de contrôle pour les produits bio.**



Eurofins* à vos côtés

Dans ce contexte, le réseau de laboratoires Eurofins* est un partenaire de choix pour tous les acteurs de la chaîne de production et de distribution des produits bio et les accompagne pour la réalisation des analyses définies dans leurs plans de contrôle.

*L'ensemble des prestations d'analyses, conseil, accompagnement et formation présentées dans cette brochure n'est ni commercialisé, ni assuré par l'entité Eurofins Hygiène Alimentaire. Ces prestations sont faites en totale indépendance entre cette dernière, agréée par l'INAO comme organisme certificateur bio, et les entités Eurofins vendeuses.

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 potentiels est telle qu'une large portée de techniques analytiques est nécessaire.

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 Laboratoire Contaminants

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

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

(1) Voir portée d'accréditation du laboratoire Eurofins Analytics France, Unité technique Contaminants, information disponible sur le site [Cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) (n° accréditation 1-0287) Portée flexible disponible sur le site www.cofrac.fr

Eurofins Sofia GmbH : D-PL-19579-02-00

Eurofins ZLV : L 201 (Dutch Accreditation Council RvA)

Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH : D-PL-14198-01-00

Eurofins Dr. Specht Express GmbH : D-PL-20879-02-00

Eurofins Dr. Specht International GmbH : D-PL-20881-01-00

OGM

Les règles de production définies dans le règl. (UE) n°2018/848 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 Biologie Moléculaire France

- 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



Garantir l'authenticité des produits bio

Le projet collaboratif TOFoo (pour « True Organic Food », « des produits bio véritables ») a pour vocation de se mettre au service de l'Agriculture Biologique pour lui permettre de continuer de se développer en préservant le capital confiance qu'elle a su construire avec les consommateurs.



**Fruits & légumes, lait,
céréales, etc.**



La Solution Eurofins Laboratoire Authenticité

- Authentification par analyses non ciblées
- Screening des additifs

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, etc.



La Solution Eurofins Centre de Compétence Contaminants WEJ en Allemagne

- 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 restreint.



Aliments pour animaux et alimentation humaine



La Solution Eurofins Laboratoire Contaminants

- 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.



Produits d'origine animale



La Solution Eurofins Laboratoire Contaminants

- 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 Centre de Compétence Contaminants WEJ en Allemagne

- Détection d'hormones et de 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*

Le réseau de laboratoires Eurofins vous aide à cibler les risques les plus critiques en fonction des produits :

- Métaux lourds
- Mycotoxines
- HAP
- Dioxines
- Alcaloïdes pyrrolizidiniques
- Microbiologie (salmonelles, *Listeria*, autres pathogènes)

*L'ensemble des prestations d'analyses, conseil, accompagnement et formation présenté dans cette brochure n'est ni commercialisé, ni assuré par l'entité Eurofins Hygiène Alimentaire. Ces prestations sont faites en totale indépendance entre cette dernière, agréée par l'INAO comme organisme certificateur bio, et les entités Eurofins vendeuses.

Services complémentaires

Vérification de vos étiquetages

Selon les dernières enquêtes de la DGC-CRF 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 Food Assurance peut vous aider à vérifier la conformité de vos étiquetages bio : mentions obligatoires, lisibilité de l'étiquetage, allégations santé ou nutritionnelles, en fonction du pays de commercialisation.

Audits conseils de vos pratiques

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

Au terme de cet audit, Eurofins Formation 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 Food Assurance 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).



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, etc.) impacte la durée de vie de vos produits bio et suppose une parfaite maîtrise microbiologique de ces derniers.

Les laboratoires microbiologie d'Eurofins réalisent 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 Sensory & Consumer Research peut vous accompagner avec des 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 Laboratoire Authenticité dispose d'un volet analytique unique 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 à votre disposition

Contrôles qualité (grille d'interprétation du règlement européen en solutions analytiques), conseil (étiquetage), audit 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

Le réseau de laboratoires 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 200 000 méthodes d'analyses. Vous choisissez, avec l'aide de nos experts, les méthodes les plus adaptées à vos besoins en fonction de la sensibilité, de la rapidité ou encore de l'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.

*L'ensemble des prestations d'analyses, conseil, accompagnement et formation présenté dans cette brochure n'est ni commercialisé, ni assuré par l'entité Eurofins Hygiène Alimentaire. Ces prestations sont faites en totale indépendance entre cette dernière, agréée par l'INAO comme organisme certificateur bio, et les entités Eurofins vendeuses.

**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



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