



Pour notre santé et celle de la Terre

CAHIER DES CHARGES TRANSFORMATION ALIMENTAIRE RESTAURATION

- EDITION 2005 -

Mise à jour avril 2019

FÉDÉRATION NATURE & PROGRES

13, boulevard Louis Blanc – 30100 ALES

Tél. 04.66.91.21.94 - Fax 04.66.91.21.95

www.natureetprogres.org

AVANT-PROPOS

Versions du cahier des charges :

1^{er} année d'édition du présent cahier des charges : 1971

2^{ème} édition : 1988

3^{ème} édition : 1992

4^{ème} édition : 2005

SOMMAIRE

I. EXIGENCES GENERALES	1
I.1 Stockage	1
I.1.1 Dispositions générales.....	1
I.1.2. Cas particulier du lait	2
I.1.3 Stockage mixte.....	2
I.2. Entretien des locaux de stockage et de transformation	2
I.2.1 Dispositions générales.....	2
I.2.2 Problèmes sanitaires.....	3
I.3 Conditionnement	3
I.4 Etiquetage	4
I.5 Contrôle	5
I.6 Préparation des aliments	5
I.6.1 Dispositions générales.....	5
I.6.2 Matériel de préparation	5
I.6.3 Cuisson	6
I.7 Nature des ingrédients	6
I.7.1 Dispositions générales.....	6
I.7.2 Ingrédients d'origine agricole	7
I.7.3 Ingrédients d'origine sauvage.....	7
I.7.4 Ingrédients d'origine marine.....	8
I.7.5 Ingrédients obtenus par synthèse pure	9
I.7.6 Ingrédients issus des biotechnologies.....	9
II. EXIGENCES SPECIFIQUES	13
II.1 Céréales et dérivés	13
II.1.1 Graines germées	13
II.1.2 Mélange de céréales et pâtes alimentaires	14
II.1.3 Pains et viennoiseries	14
II.1.4 Pâtisseries	14
II.2.1 Conserves de fruits et légumes.....	14
II.2.2 Boissons à base de fruits et légumes.....	15
II.3.1 Vinaigre	16
II.3.2 Les produits lacto-fermentés et pickles.....	17
II.3.3 Moutarde.....	17
II.3.4 Sauces, Soupes et bouillons	17
II.4 Huiles et graisses végétales	18
II.4.1 Dispositions générales.....	18
II.4.2 Produits particuliers.....	19
II.5 Laits et produits laitiers	20
II.5.1 Origine et stockage du lait	20
II.5.2 Laits de consommation.....	21
II.5.3 Produits laitiers transformés.....	21
II.5.4 Ingrédients ajoutés.....	25
II.6 Ovo produits	27
II.7 Viandes et produits carnés	27
II.7.1 Charcuteries	27
II.7.2 Salaisons	29
II.8 Restauration	29
II.8.1 Dispositions générales.....	29
II.8.2 Spécificités	29
II.8.3 Rappel des caractéristiques de la restauration sous mention Nature & Progrès	30
ANNEXES	31

PREAMBULE DES CAHIERS DES CHARGES N&P

I. POURQUOI DES CAHIERS DES CHARGES NATURE & PROGRÈS ?

Fondée en 1964 en réaction à l'industrialisation de l'agriculture, Nature & Progrès milite encore aujourd'hui pour le développement de l'agriculture biologique - non pas au sens du règlement européen mais en tant que véritable alternative sociale - pour une économie à taille humaine et pour une dynamique sociétale participative et horizontale. Le projet associatif de Nature & Progrès est développé dans sa charte.

Depuis 1972, date de création de son 1^{er} cahier des charges, Nature & Progrès délivre sa mention sur la base de critères techniques et sociaux. Au cours de leur création et leurs diverses révisions, les cahiers des charges de Nature & Progrès se sont efforcés de répondre aux buts et impératifs suivants :

1- Associer les citoyens aux choix et à la définition des méthodes de production agroécologiques avec des critères de qualité respectant la santé de l'homme et celle de la terre.

Le dialogue permanent entre paysans, transformateurs et l'ensemble des citoyens est la seule voie pour définir une politique de développement agricole et socio-économique durable.

2- Rester indépendant des pressions économiques exercées au niveau de la production agricole et de toute la chaîne agroalimentaire.

Cette orientation, prise par Nature & Progrès dès l'origine, a pu être réalisée grâce à ses statuts associatifs non corporatifs regroupant professionnels et non professionnels autour d'un projet commun de société.

3- Définir la vision commune des adhérents Nature & Progrès.

L'ensemble des règles établies ne constitue pas une méthode particulière d'Agriculture Biologique mais une synthèse des procédés et produits dont l'utilisation est recommandée, autorisée ou interdite par les cahiers des charges de l'association. Tout en conservant la liberté du choix de sa méthode, chaque professionnel adhérent à la mention Nature et Progrès devra s'engager formellement à respecter l'ensemble des référentiels de N&P.

4- Donner à la Mention Nature & Progrès une base réglementaire et codifiée et aux cahiers des charges un terrain d'application concret.

La mention Nature & Progrès est attribuée à ses adhérents professionnels après contrôle de l'application effective des différents cahiers des charges (analyses si nécessaires), étude du dossier par la COMAC₁ locale et validation par la COMAC Fédérale.

Il s'agit d'encourager les professionnels à progresser vers des pratiques cohérentes avec le projet associatif développé dans la charte Nature & Progrès. La qualité de la démarche doit primer, en termes d'obligation de moyens, sur l'obligation de résultats.

La liste des titulaires de la mention Nature & Progrès est publiée annuellement et toute personne peut adresser des demandes de renseignement et des réclamations au service de gestion de la mention de la fédération N&P et/ou aux groupes locaux.

¹ Commission Mixte d'Agrément et de Contrôle

II. REFERENTIELS DE NATURE & PROGRES

II.1. La Charte

Les adhérents s'engagent à réfléchir à l'application de la charte Nature & Progrès, en complémentarité des cahiers des charges. Toute adhésion professionnelle est soumise au respect de cette charte. Dans le cas d'un écart important à celle-ci, un échéancier programmant les améliorations à faire pourra être demandé par la COMAC.

La charte n'est pas un instrument d'exclusion mais un outil favorisant l'amélioration des pratiques, dans une approche globale. Cependant, des sanctions allant jusqu'à l'exclusion pourront être envisagées dans le cadre d'un refus d'évolution ou de régressions manifestes.

II.2. Productions et activités encadrées par les cahiers des charges N&P

Pour obtenir la mention Nature & Progrès, les activités professionnelles de l'adhérent doivent être en conformité avec les règles fixées par le ou les cahiers des charges correspondant :

- Apiculture
- Aviculture
- Boulangerie
- Brasserie
- Cosmétiques
- Elevages bovin et équidé
- Elevages ovin et caprin
- Elevage porcin
- Fertilisants et supports de culture
- Plantes à parfum aromatiques et médicinales
- Productions végétales (maraîchage, grandes cultures, arboriculture, pépinière)
- Produits d'entretien
- Sel marin
- Transformations des produits alimentaires et restauration
- Vinification

(Ces activités sont également couvertes par la réglementation officielle de l'agriculture biologique exceptés le sel marin, les produits d'entretien, les cosmétiques et les fertilisants & supports de culture). Les cahiers des charges à jour sont disponibles sur le site Internet de Nature & Progrès (www.natureetprogres.org) ou sur simple demande auprès de la Fédération Nature & Progrès.

II.3. Fonction pédagogique des cahiers des charges

Au-delà de la description des règles techniques défendues par Nature & Progrès, les cahiers des charges ont une fonction pédagogique qui s'intègre dans son Système Participatif de Garantie. Les cahiers des charges Nature & Progrès sont constitués d'une partie réglementaire qui fixe les conditions techniques sous la forme d'une échelle progressive d'exigence à savoir :

- « Recommandé » (ce qui correspond à la vision idéale de N&P)
- « Autorisé » (pratiques tolérées mais nécessitant une recherche pour aller au-delà)
- « Interdit » (pratiques dénoncées, qui ne peuvent être tolérées par N&P).

Dès lors qu'il n'est pas expressément « recommandé » ou « autorisé », tout procédé/ingrédient/intrant est interdit.

La deuxième partie des cahiers des charges est un guide de lecture qui donne des précisions et explique les exigences techniques fixées par la partie réglementaire. Ce guide de lecture a pour vocation de rendre les cahiers des charges accessibles et didactiques dans le cadre du Système Participatif de Garantie.

II.4. Processus d'écriture et de validation des cahiers des charges

Les cahiers des charges N&P sont évolutifs et font donc l'objet de révisions périodiques au sein de commissions techniques ad hoc. Ces commissions se réunissent et travaillent à l'élaboration ou la révision d'un cahier des charges qui sera ensuite collectivement approuvée par l'ensemble des professionnels concernés.

Le travail des différentes commissions est également suivi par le Comité Technique Interne (CTI) composé de représentants des différentes commissions professionnelles et non professionnelles. Ce comité est garant de la cohérence globale des référentiels techniques de N&P et de leur adéquation avec la charte Nature & Progrès.

Les nouvelles versions des cahiers des charges sont soumises en dernier lieu à l'Assemblée Générale. Tout adhérent sera informé des dernières modifications apportées et devra, suivant le délai d'application précisé, s'y conformer.

II.5. Autres référentiels de N&P

Les adhérents N&P s'engagent à respecter les autres référentiels de l'association :

- le Règlement d'Utilisation de la Marque dans lequel sont détaillées les règles d'étiquetage (charte graphique) et les principales procédures (demande de mention, barème de sanctions, procédure d'appel, ...)
- Les statuts de la Fédération N&P
- Le règlement intérieur

Ces référentiels sont disponibles sur le site Internet de Nature & Progrès (www.natureetprogres.org) ou sur simple demande auprès de la Fédération Nature & Progrès.

III. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

III.1. Gestion de la mixité : aller vers le 100% N&P

La mixité se définit comme la coexistence de productions/fabrications/ventes conformes et non-conformes aux cahiers des charges de N&P au sein des activités d'une personne/structure adhérente titulaire de la mention. Elle est exclusivement définie par rapport à des activités en lien avec l'agriculture, l'alimentation, la cosmétique et les produits d'entretien.

La mixité ne se détermine pas par rapport à l'usage de la marque N&P sur tel ou tel produit, ou à la proportion du chiffre d'affaires sous mention N&P, mais par rapport à la conformité des productions / fabrications de l'adhérent au regard des cahiers des charges de N&P.

Le partage d'outils, matériel, espaces avec des opérateurs non bio ne relève pas non plus de la mixité (dans ce cas de figure un nettoyage minutieux est nécessaire afin d'éviter toute contamination de la production sous mention N&P).

La mixité est interdite au sein des activités propres à la personne ou la structure sous mention Nature & Progrès.

Au moment de leur adhésion, tous les titulaires de la mention Nature & Progrès s'engagent à conformer 100 % de leurs productions aux cahiers des charges de Nature & Progrès. Ils disposent pour cela d'un délai à déterminer par la COMAC dans la limite maximale de 5 ans.

- En pratique, pour les adhérents ne respectant pas cette règle, la mixité sera évaluée sous l'angle de la Charte et soumise à l'appréciation de la COMAC locale ou fédérale.
- Dans le cadre du travail à façon pour un tiers, la mixité peut être tolérée si cette activité n'excède pas 20% du chiffre d'affaires total de l'adhérent.
- Les activités menées par un(e) adhérent(e) N&P hors du cadre de son adhésion (structure ou statut juridique distinct) ne sont pas tenues de respecter les cahiers des charges N&P. Elles sont néanmoins susceptibles de remettre en cause l'attribution de la mention si elles vont à l'encontre

du projet associatif de N&P ou sont contraires à sa charte (sont refusées les activités liées au nucléaire, aux pesticides de synthèse, aux OGM, aux nanotechnologies, aux industries de l'armement...).

III.2. Pluriactivité

La pluriactivité se définit comme la coexistence d'activités couvertes par un cahier des charges Nature & Progrès et d'activités non couvertes par un cahier des charges Nature & Progrès (hors activités salariées éventuelles).

La pluriactivité est admise si l'activité de la structure adhérente est majoritairement sous mention Nature & Progrès.

Afin de respecter cette spécification, il pourra être demandé une séparation juridique des activités de la personne/structure adhérente. Dans tous les cas, les activités contraires à la charte sont susceptibles de remettre en cause l'attribution de la mention Nature & Progrès (exemple : activité liée au nucléaire, aux pesticides de synthèse, aux OGM, aux nanotechnologies, aux industries de l'armement...). L'objectif est d'éviter que l'usage de la mention N&P serve de vitrine à une activité sans rapport ou contraire au projet associatif de N&P.

III.3. Evaluation de la revente

Le négoce de produits ne relevant pas d'un cahier des charges Nature & Progrès est considéré comme une pluriactivité.

Le négoce de produits agricoles et alimentaires doit concerner des produits certifiés bio sur la base du règlement européen ou garantis par une mention telle que Nature & Progrès.

L'activité majoritaire doit rester une activité de production / fabrication N&P.

Si l'activité de revente est majoritaire, elle doit se faire sous un autre statut juridique que l'adhérent Nature & Progrès. Elle ne doit pas être contraire à la charte Nature & Progrès (exemple : activité liée au nucléaire, aux pesticides de synthèse, aux OGM, aux nanotechnologies, aux industries de l'armement...). Il est important de rester cohérent avec les principes de l'agroécologie et ne pas entrer en contradiction avec le projet associatif de Nature & Progrès par le choix des produits revendus.

III.4. Cas particulier de la revente sous mention N&P de produits certifiés AB

Une exception est prévue pour les titulaires de la mention qui souhaitent revendre des matières premières qu'ils utilisent par ailleurs dans leurs fabrications propres. L'usage de la mention est alors toléré aux conditions suivantes :

- Les matières premières concernées répondent aux critères minimaux des cahiers des charges N&P de transformation (certifiée AB / Déméter / Simples)
- l'adhérent maîtrise l'origine des matières premières concernées (identité du producteur, pratiques, etc.)
- l'étiquetage doit clairement indiquer qu'il s'agit de reconditionnement
- cette activité de revente se limite à un complément de gamme (il est préconisé moins de 10 % du chiffre d'affaires total).

III.5. Actionnariat

Il est admis qu'une structure adhérente appartienne à une société mère, à condition que les activités de celle-ci ne soient pas contraires à la charte N&P.

Il est admis qu'un adhérent / structure adhérente possède des sociétés (cas des filiales pour une entreprise) si les activités de celles-ci sont conformes aux cahiers des charges N&P. Les activités ne relevant pas d'un cahier des charges N&P ne doivent pas être contraires à la charte N&P.

III.6. Périodes de conversion

III.6.1. Définition

Une période de conversion commence lorsqu'une ou plusieurs demandes d'améliorations sont formulées suite à une première enquête de terrain, ces demandes d'amélioration ne motivant pas un refus d'attribution de mention. L'adhérent professionnel bénéficie du réseau de Nature & Progrès pendant cette période de conversion.

Une période de conversion peut durer de 6 mois à 3 ans. Elle peut concerner toutes les catégories professionnelles ; producteurs comme transformateurs.

Pour le cas particulier de la conversion des productions agricoles, la période de conversion conditionnée par les pratiques antérieures sur les terres ou les animaux est définie dans les cahiers des charges spécifiques à la production. Cela concerne les productions végétales, les plantes aromatiques et médicinales, et les élevages (caprin, ovin, bovin, porcin, volaille, apiculture).

III.6.2. Règles d'étiquetage lors d'une période de conversion

Les adhérents en conversion peuvent :

- inscrire sur leurs étiquettes « en conversion vers la mention Nature & Progrès »
- recevoir et afficher une attestation de conversion sur leurs points de vente
- utiliser les documents de communication sur N&P.

En revanche, l'utilisation du logo sur les emballages et étiquettes n'est pas autorisée.

III.7. Traçabilité et règles d'étiquetage

Afin d'assurer le maximum de transparence pour le consommateur, les titulaires de la mention s'engagent à être clairs sur l'origine de leurs produits et à en garantir la traçabilité. Dans cette optique de transparence, les produits ayant la même composition et la même recette ne pourront pas être commercialisés sous des noms différents.

Le règlement d'utilisation de la marque ainsi que la charte graphique fixent les règles concernant l'utilisation du logo N&P. Les cahiers des charges pourront préciser des règles d'étiquetage spécifiques aux différentes activités.

D'une manière générale, la référence à Nature & Progrès sur les produits et supports de communication (logos) des titulaires de la mention est fortement recommandée **afin de participer à la promotion de l'association et de son éthique.**

IV. CONDITIONS PARTICULIÈRES DE PRODUCTION

IV.1. Obligations de traitements

Nature et Progrès dénonce les obligations de traitements phytosanitaires ou vétérinaires rendues obligatoires par l'autorité compétente (autorité préfectorale,...) tels que le varron pour les bovins ou la flavescence dorée pour la vigne.... Nature et Progrès se positionne pour une recherche préalable de méthodes de traitements compatibles avec ses cahiers des charges et ceux de l'agriculture biologique européenne officielle.

IV.2. Refus des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM)

Nature & Progrès affirme l'interdiction générale d'utilisation des organismes génétiquement modifiés, des produits qui en contiennent et des produits ou sous-produits qui en sont issus (même s'ils ne contiennent pas de matériel génétique transférable).

Nature & Progrès définit comme OGM un organisme modifié génétiquement par l'intervention humaine (y compris lorsqu'il est exclu du champ d'application de la réglementation officielle) : qu'il soit obtenu par transgénèse, stérilité mâle cytoplasmique, fusion cellulaire, mutation par irradiation ou stress chimique, etc. ou toute technique de modifications génétiques à venir.

Les végétaux cultivés selon les cahiers des charges de Nature & Progrès et les matières premières végétales certifiées bio utilisées comme ingrédients ne doivent pas provenir de **semences génétiquement modifiées**. Les végétaux importés doivent répondre aux mêmes obligations. Lors de la culture, de la récolte, de la conservation et/ou de la préparation des végétaux destinés à l'alimentation des animaux, toutes les mesures doivent être prises afin de s'assurer que ces végétaux n'ont pas été traités par des **produits phytosanitaires** issus d'OGM ou en contenant et qu'ils n'ont pas été fertilisés avec des engrais et amendements du sol issus d'OGM ou en contenant.

Cette interdiction prévaut également pour les **produits vétérinaires**, sauf lorsqu'il n'existe aucun produit ou traitement équivalent et pour les **ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs** utilisés lors de la **transformation alimentaire ou cosmétique** des produits issus de l'élevage et/ou de productions végétales.

IV.3. Produits garantis non ionisés

A quelque dose que ce soit, tous les traitements par les rayonnements ionisants artificiels (ultra-violets compris) sont interdits pour tous les types de produits et denrées sous mention Nature & Progrès (à l'exclusion des UV pour traiter l'eau utilisée dans les produits transformés).

IV.4. Limiter les risques de pollution avoisinante

Les parcelles et locaux où sont produits ou transformés des produits sous mention Nature & Progrès devront être éloignés **et hors circuit des vents dominants de grands centres industriels** ou d'usines polluantes. Il est recommandé qu'ils soient séparés d'au minimum de **500 m des grandes voies de circulation** routière (autoroute, voie express, route nationale).

Si cela n'est pas possible, le titulaire de la mention devra envisager les moyens de se protéger au mieux de la situation. L'enquête sur le terrain permettra d'estimer les risques de pollutions et apporter les informations nécessaires à la COMAC locale pour qu'elle puisse émettre un avis. Les parcelles et locaux où sont produits ou transformés des produits sous mention Nature & Progrès ne devront pas être exposés aux pollutions issues d'élevage industriel, d'aquaculture intensive ou de zone agricole intensive. Des précautions particulières (haies, systèmes d'assainissement, plateforme) devront être prises de façon à **protéger les zones dites fragiles** (zones de captage d'eau potable, rivière...). Les bâtiments, les aires de stockage et de compostage, seront conçus et aménagés pour éviter tout écoulement incontrôlé ou infiltration d'effluents liquides pouvant polluer les cours d'eau, les sources ou les nappes phréatiques.

IV.5. Non contamination par des polluants : nucléaire, chimique, OGM...

Les parcelles et locaux de transformation ne pourront pas être situés dans des zones à risque de contamination sans que soient annuellement procédés des contrôles de leurs productions.

Nature & Progrès peut demander des analyses de recherches de polluants dans les sols, cultures et produits (radioactivité, métaux lourds, ...).

IV.6. Refus global des produits chimiques de synthèse

Sauf indication particulière, l'utilisation des produits chimiques de synthèse ainsi que ceux issus de la pétrochimie est totalement interdite.

PARTIE REGLEMENTAIRE

Le présent cahier des charges définit et caractérise les règles de transformation, de conditionnement, d'étiquetage et de contrôle des produits alimentaire transformés tels que plats préparés, conserves, condiments, sauces, salaisons, boissons fermentées... La boulangerie, la vinification et la brasserie font l'objet de cahiers des charges spécifiques.

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

Parallèlement au cahier des charges technique, les adhérents doivent se conformer à la Charte de Nature & Progrès qui les engage dans une approche globale environnementale et sociale.

I. EXIGENCES GENERALES

I.1 Stockage

I.1.1 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 réalisée entre les matières premières, les additifs et les produits finis.

Les procédés de stockage autorisés sont :

- Air ambiant
- Réfrigération
- Congélation
- 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.

Sont interdits :

- La conservation chimique
- L'usage des microondes
- L'ionisation

I.1.2. Cas particulier du lait

- Collecte du lait sur l'exploitation

Elle 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 issue de l'agriculture conventionnelle.

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

- Transfert et stockage dans l'atelier de transformation

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

I.1.3 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.

I.2. Entretien des locaux de stockage et de transformation

I.2.1 Dispositions générales

L'adhérent veille à maintenir les locaux dans les conditions définies par 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 fabrication, les produits de nettoyage et de désinfection des locaux ainsi que les 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 (H₂O₂)
- Peroxyde d'hydrogène
- Carbonate de sodium et 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 écologiques* » 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.

1.2.2 Problèmes sanitaires

- Mesures préventives

Les mesures préventives contre les contaminations éventuelles telles que 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 d'origine végétale
- Piège à phéromone
- Appâts localisés et fixes sur support

- Mesures de lutte directe

Lorsqu'une infestation est caractérisée, le recours aux méthodes suivantes est **autorisé** :

- Insecticides végétaux (sans catalyseurs de synthèse)²
- Gazage (CO₂, O₂, N₂, Ar)
- Refroidissement
- Surgélation
- Haute température (105-115°C pendant 5 mn)

Le contact direct des denrées alimentaires avec des pesticides de synthèse ou naturels est interdit (exemple de la désinfection des céréales).

1.3 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.

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.

² Faire suivre d'une forte ventilation + vide sanitaire de 8 jours avant réintroduction des produits alimentaires.

Les matériaux autorisés pour le conditionnement sont : (liste non exhaustive³)

- Papier non blanchi au chlore
- Papier recyclé
- Papier cellophane ou pellicule cellulosique
- Papier sulfurisé
- carton biodégradable à 100%
- Bois non traité chimiquement
- Verre. Préconisation du verre teinté pour les aliments sensibles au risque d'auto-oxydation
- 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.

Sont interdits :

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

1.4 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 page informative comportant les mentions suivantes :

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.

³ Des demandes au cas par cas peuvent être formulées auprès du service professionnel de N&P.

Mentions facultatives :

1. La précision « *Contrôlé par Nature & Progrès* »
2. Coordonnées de Nature & Progrès : postale et/ou Internet
3. Slogan Nature & Progrès : “*pour notre santé et celle de la terre*”.

Remarques :

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).

1.5 Contrôle

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 attestations de conformité Nature & Progrès ou certificats agriculture biologique

Remarques :

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

1.6 Préparation des aliments

1.6.1 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...)

1.6.2 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)

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.

I.6.3 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

I.7 Nature des ingrédients

I.7.1 Dispositions générales

Au-delà du savoir faire du fabricant, le choix des matières premières conditionne la qualité du produit fini. **Les ingrédients doivent être mûrs ou frais et sains.** Par ailleurs, les critères de proximité sont à prendre en compte dans les choix d'approvisionnement.

L'huile de palme, ainsi que ses dérivés sont INTERDITS (sauf avis favorable de la COMAC locale ou fédérale après vérification que la filière est réellement équitable et qu'elle respecte les principes agroécologiques, environnementaux, sociaux de la charte Nature & Progrès).

I.7.2 Ingrédients d'origine agricole

- Garanties

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

- sous mention Nature & Progrès,
- Demeter, Simples, Bio Cohérence
- Certifiés Agriculture Biologique

Cependant certains produits ne bénéficiant pas des signes de qualité visés par ce chapitre peuvent être autorisés au cas par cas par la COMAC en cas de non disponibilité.

- 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.

I.7.3 Ingrédients d'origine sauvage

- 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 cahier des charges « *plantes aromatiques et médicinales* » de Nature & Progrès.

- Gibier

L'ensemble des animaux chassés, libres de tout mouvement, se nourrissent 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 Elevages.

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

- 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.

I.7.4 Ingrédients d'origine marine

- Algues

Les algues sont autorisées sous réserve de leur innocuité pour la santé du consommateur. La récolte sauvage respecte les dispositions du point « cueillette sauvage » (I.7.2). 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.

- Huîtres, moules et autres coquillages

Les coquillages doivent être certifiés en agriculture biologique.

- Poissons et crustacés

Issus d'élevage : Les poissons et crustacés doivent être 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 :

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

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

Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)	Teneur maximale* (µg/kg de poids à l'état frais)	Méthode d'analyse
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.

I.7.5 Ingrédients obtenus par synthèse pure

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

I.7.6 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 ou de produits obtenus à l'aide d'OGM.

I.7.7 Additifs (y compris les supports) et auxiliaires

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 (certification Agriculture Biologique et absence d'OGM).

La quantité d'additif utilisable est fixée selon le principe du *quantum satis*⁴.

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.

Tous les additifs respectent dans la mesure du possible les mêmes exigences fixées dans ce présent cahier des charges pour les ingrédients.

- **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)

Les colorants de synthèse sont interdits.

- **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** :

⁴ Locution latine se traduisant par « *la quantité qu'il faut* ». Ainsi le *quantum satis* est laissé à l'appréciation de l'opérateur.

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

Interdits :

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

- **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 (certifiée Agriculture Biologique et non OGM)
- Lactate de sodium
- Acide citrique
- Citrate de sodium
- Citrate de calcium
- Acide tartrique
- Tartrate de sodium
- Tartrate de potassium
- Phosphate monocalcique

- **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 :

- Carraghénane
- Gomme adragante
- Gomme xanthane
- Gomme karaga

- Antiagglomérants

Ces substances permettent de limiter l'agglutination des particules.

Nature & Progrès **interdit l'usage des antiagglomérants** et notamment :

- Carbonate de magnésium
- Dioxyde de silicium

- 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 sous mention Nature & Progrès ou à défaut certifié Agriculture Biologique
- Jus de fruits acidifiants sous mention Nature & Progrès ou à défaut certifié Agriculture Biologique

- Exhausteurs de goût

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

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

- Présures / Levures

Les présures et levures doivent être **garanties sans OGM**, ni obtenues avec des OGM.

- Vitamines et minéraux (y compris les oligo-éléments)

L'adjonction de vitamines et éléments minéraux de synthèse est interdite.

- Arômes

Seuls les **extraits naturels certifiés biologiques** dont l'arôme est obtenu à partir de la denrée source par macération sont **autorisés**.

Les arômes artificiels sont interdits.

- 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 à 0.3 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

- Produits sucrants

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

Produits sucrants autorisés :

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

Interdit :

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

- Gaz d'emballage

Les gaz suivant 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^{ème} gamme)

- **Autres ingrédients**

D'autres ingrédients peuvent être utilisés pour la transformation des produits d'origine végétale ou animale :

- Ovalbumine
- Acide tannique
- Caséine
- Ichtyocolle
- Huiles végétales, sauf huile de palme (conformes au présent référentiel)
- Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium
- Charbon activé
- Talc
- Bentonite
- Kaolin
- Terre à diatomées
- Perlite
- Coques de noisettes sous mention Nature & Progrès ou à défaut certifiées Agriculture Biologique
- Farine de riz sous mention Nature & Progrès ou à défaut certifiée Agriculture Biologique
- Cire d'abeilles sous mention Nature & Progrès ou à défaut certifiée Agriculture Biologique
- Cire de Carnauba certifiée Agriculture Biologique
- Sel marin sous mention Nature et Progrès : il est garanti non lavé et sans additifs.⁵

Nature & Progrès interdit l'usage des substances suivantes :

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

II. EXIGENCES SPECIFIQUES

II.1 Céréales et dérivés

II.1.1 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.

⁵ Cette disposition s'oppose au règlement CEE/2092/91 qui autorise l'utilisation de sel sans référentiel qualitatif contenant souvent des additifs (iode, antiagglomérants)

II.1.2 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 (sans ciment et colle synthétique) sont 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

II.1.3 Pains et viennoiseries

Se reporter au **cahier des charges spécifique « Boulangerie-viennoiserie »** de Nature & Progrès.

II.1.4 Pâtisseries

Procédés de transformation autorisés :

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

Interdit : Congélation de la pâte

Ingrédients particuliers autorisés :

- Levure de boulanger certifiée Agriculture Biologique, garantie sans OGM
- Poudre à lever garantie certifiée Agriculture Biologique

Interdit : Levures chimiques

II.2 Fruits et légumes

II.2.1 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 sous mention Nature & Progrès ou certifiés Agriculture Biologique (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)

II.2.2 Boissons à base de fruits et légumes

Les fruits et légumes doivent être cueillis à maturité. Lors de la récolte, une sélection rigoureuse doit éliminer les fruits abîmés afin de respecter notamment les normes fixées en matière de patuline⁶.

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'œuf certifiée Agriculture Biologique
- Caséine lactique garantie sans résidus
- Argile bentonite
- Perlite

⁶ 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.

Interdits :

- Sulfitage (SO₂) pour la conservation des moûts (raisin inclus).
- Gélatine
- Acide ascorbique naturel (sauf pour les sirops de fruit)
- Acide citrique
- Acide tartrique
- 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.

II.3 Produits condimentaires, soupes, sauces

II.3.1 Vinaigre

Produit naturel obtenu à partir de jus de végétaux 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 de blanc d'œuf certifiée Agriculture Biologique)
- 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 Nature & Progrès.

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'aromatisation est autorisée exclusivement par macération dans le vinaigre d'arômes ou de fruits frais ou déshydratés.

II.3.2 Les produits lacto-fermentés et pickles

Il s'agit d'une méthode de conservation naturelle par fermentation des légumes en milieu acide.

Les épices et plantes aromatiques sont autorisées dans la préparation.

Interdits :

- Conservateurs
- Épaississants
- Arômes
- Colorants
- Exhausteurs de goût
- Vinaigre d'alcool
- Pasteurisation

II.3.3 Moutarde

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

Les épices et plantes aromatiques sont autorisées dans la préparation

Procédés d'obtention autorisés :

- Méthode traditionnelle par broyage mécanique
- Tamisage

Interdits :

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

II.3.4 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 préparés 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 certifiés Agriculture Biologique est autorisée pour un usage purement condimentaire.

II.4 Huiles et graisses végétales

II.4.1 Dispositions générales

Les fruits oléagineux, graines et germes pour la fabrication des huiles doivent être sélectionnés selon les dispositions prévues au chapitre des dispositions générales (I.7 « 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.

Procédés 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)
- Préchauffe⁷ 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 maximale⁸ de 40°C (y compris le surcroît de chauffe dû au pressage)

⁷ Faute de définition réglementaire, les températures de préchauffage peuvent atteindre 120°C.

⁸ Seuil fatidique de destruction enzymatique. D'après le Dr Kousmine.

- Centrifugation (uniquement pour les fruits oléagineux)
- Décantation
- Filtrage (toile végétale, papier buvard)

Interdits :

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

II.4.2 Produits particuliers

- Margarines

Produit obtenu par mélange de matières grasses (végétales) 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 (diacétyl).
- Dérivés d'huile de palme

- Mayonnaises / Sauces de salade

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

Procédé de transformation autorisé :

- Mélange
- Emulsion

Interdits :

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

II.5 LAITS ET PRODUITS LAITIERS

II.5.1 Origine et stockage du lait

L'atelier de transformation collecte et transforme uniquement du lait sous mention Nature & Progrès ou à défaut, du lait certifié Demeter, Bio Cohérence ou Agriculture Biologique.

Les modalités de production du lait et de réalisation de la traite sont référencées dans les cahiers des charges Elevage de Nature & Progrès.

- Collecte du lait à l'exploitation

La collecte du lait se réalise en bidons ou citernes identifiés.

Sont **autorisés** :

- Citernes et bidons en inox
- Bidons en plastique alimentaire

L'utilisation de **bidons en aluminium** n'est pas recommandée en raison du risque d'interaction entre le lait et l'aluminium. **Leur usage est toutefois toléré** pour un transport manuel du lieu de traite à l'atelier de transformation. L'aluminium a en effet l'avantage d'être plus léger que l'inox et le temps de mise en contact du lait avec l'aluminium est faible. Les bidons plastiques, alternative à l'inox (poids), semblent plus sensibles au risque bactériologique.

Lors des tournées de ramassage, les véhicules sont exclusivement réservés à cet usage et ne peuvent effectuer en parallèle la collecte d'autres productions laitières bovines. Toutefois, les citernes peuvent être utilisées antérieurement et/ou ultérieurement pour des collectes de lait non issues de l'agriculture biologique. Toutes les précautions sont alors prises pour le nettoyage et le rinçage de ces citernes conformément au présent cahier des charges.

- Transfert et stockage dans l'atelier de transformation

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

En cas de transformation immédiate à la ferme, la fabrication a lieu tout de suite après la traite (moins de quatre heures après) et se fait à partir de lait chaud.

L'éleveur peut reporter de plusieurs heures la transformation du lait. Dans ce cas, le lait est réfrigéré (de 4 à 14°C : T°C fonction du type de transformation) et le temps de report ne peut excéder :

- 36 heures après la première traite, pour les transformations réalisées à partir de lait cru ;
- 48 heures après la première traite, pour les transformations autres que celles réalisées à partir de lait cru.

- Hygiène lors des transferts du stockage et de la fabrication

Les règles d'hygiène doivent faire l'objet d'une attention constante à tous les stades de la fabrication, depuis le stockage des ingrédients, la fabrication proprement dite, le conditionnement des produits élaborés et la distribution. Elles concernent l'environnement général de l'entreprise, les locaux, le matériel, les ustensiles et le personnel.

L'eau intervient pour une grande part dans la préparation des aliments, tant dans les opérations de lavage, qu'en qualité d'ingrédient dans les fabrications. Elle peut constituer un vecteur important de pollution bactériologique ou chimique, une attention particulière doit donc être portée à la qualité de l'eau utilisée : paragraphe I.7.6.

II.5.2 Laits de consommation

Seul le lait issu d'une ferme sous mention Nature & Progrès peut être commercialisé avec la mention Nature & Progrès.

Les procédés de transformation utilisés sont choisis de façon à préserver et valoriser les qualités naturelles intrinsèques du lait. Seuls les procédés physiques cités ci-dessous sont **autorisés** :

- Crémage
- Ecrémage
- Filtration
- Mise sous vide ou atmosphère contrôlée
- Réfrigération
- Thermisation
- Pasteurisation
- Etuvage

La **microfiltration** peut être tolérée mais n'est pas recommandée.

Procédés interdits :

- Toute standardisation en protéines : *ultrafiltration, addition de perméat, addition de jus lactosé*
- Standardisation de la matière grasse
- Standardisation du taux de sucre
- Homogénéisation du lait
- Bactofugation du lait
- Concentration par évaporation thermique sous vide
- Procédé UHT
- Adjonction de poudre de lait
- Congélation (*La congélation est autorisée pour les éleveurs en prévision du nourrissage de jeunes animaux en difficulté*)

II.5.3 Produits laitiers transformés

- Laits en poudre

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

- Laits fermentés et yogourts

Cette dénomination est réservée aux produits laitiers préparés avec du lait entier, demi-écrémé ou écrémé, coagulé uniquement par l'action de ferments.

Des ferments frais, congelés, lyophilisés peuvent être utilisés. L'usage d'agents coagulant n'est pas autorisé.

Les ferments (lactiques, d'affinage) **utilisés doivent être garantis non OGM** (souches et supports de culture). En fonction de la mise en place des filières, des ferments certifiés biologiques seront privilégiés.

Les ferments du commerce peuvent contenir de la poudre de lait et/ou des excipients. **Il est recommandé d'élaborer à partir des ferments du commerce un levain de façon à disposer, pour la fabrication, de ferments réactivés sans poudre ni additif.**

L'annexe IV présente les modalités de réalisation de levains.

Procédés de transformation autorisés :

- Modification de la teneur en graisse (par écrémage naturel ou par adjonction de crème)
- Evaporation (concentration du lait)
- Pasteurisation
- Caillage par adjonction de carbonate de calcium
- Egouttage

Procédés interdits :

- Toute standardisation en protéines : *ultrafiltration, addition de perméat, addition de jus lactosé*
- Standardisation de la matière grasse
- Homogénéisation du lait
- Bactofugation du lait
- Déshydratation à la vapeur sous vide
- Chauffe après la fermentation lactique

Il est interdit d'ajouter au lait :

- Stabilisateurs
- Acide lactique (non issue de la ferme)
- Bicarbonate de soude
- Eau
- Lait en poudre

- **Beurres et crèmes**

Le beurre et la crème peuvent être préparés à partir de lait cru, pasteurisé ou stérilisé.

Les crèmes peuvent faire l'objet d'une addition de ferments lactiques. Les ferments (lactiques) utilisés doivent être de préférence certifiés biologiques. Des garanties non OGM doivent être apportées.

Procédés de transformation autorisés :

- Barattage
- Maturation

- Pressage, égouttage, moulage
- Réfrigération
- Congélation
- Pasteurisation

Le salage du beurre doit être réalisé avec du **sel sous mention Nature & Progrès**.

Sont interdits :

- Sel avec antiagglomérants
- Colorants (type bêta-carotène E160 a)
- Mélange de beurre frais et de stockage (congelé)
- Epaisissants
- Addition de poudre de lait
- Utilisation de crème congelée

- **Fromages frais et affinés**

La fabrication du fromage est réalisée par coagulation du lait et affinage avec des ferments et/ou des présures.

Il est fabriqué à partir de lait cru.

Les ferments (lactiques, d'affinage) **utilisés doivent être garantis non OGM** (souches et supports de culture). En fonction de la mise en place des filières, des ferments certifiés biologiques seront privilégiés.

Les ferments du commerce peuvent contenir de la poudre de lait et/ou des excipients. **Il est recommandé d'élaborer un levain à partir des ferments achetés**, de façon à disposer, pour la fabrication, de ferments réactivés sans poudre ni additif.

Il est vivement recommandé, notamment pour les fabrications de lactiques, de réaliser l'ensemencement à partir des ferments de la ferme (levain ; petit lait). Cela permet une autonomie de la ferme vis-à-vis des laboratoires, favorise une diversité et une stabilité de la flore et garantit la **typicité du fromage**.

L'annexe IV présente des modalités de réalisation de levains.

La **présure** (veaux, agneaux, chevreaux) **est autoproduite ou issue du commerce**.

L'utilisation de présure artificielle est interdite : présure d'origine fermentaire (champignon) **ou d'origine microbienne** (coagulant ; enzyme fongique ; enzyme microbienne).

Procédés de transformation (préparation du lait/ transformation du caillé) **autorisés :**

- Ecrémage
- Adjonction de crème
- Filtration
- Acidification (fromages lactiques)
- Caillage et décaillage

- Aromatisation/coloration : voir II.5.3
- Pressage
- Moulage
- Brossage
- Salage : le sel utilisé doit être du sel sous mention Nature & Progrès. A défaut, le sel marin doit être garanti sans additifs, notamment antiagglomérant.
- Lavage (eau/sel/ferments)
- Report de caillé lactique (sans congélation)

Sont interdits :

- Thermisation, pasteurisation, stérilisation du lait avant caillage
- Homogénéisation du lait
- Bactofugation du lait
- Concentration par évaporation thermique sous vide du lait
- Transformation de lait UHT
- Ajout d'antiagglomérants
- Ajout de bêta-carotène,
- Ajout de 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)

- Lactosérum

Le lactosérum brut peut être transformé pour :

- La préparation de boissons fermentées
- La production d'acide lactique
- La fabrication de fromage de lactosérum (= brousse)

- Spécialités fromagères

L'utilisation de « **présure** » d'origine végétale est autorisée (plantes et extrait de plantes : caille-lait, chardon..). **La dénomination « fromage » ne peut dans ce cas être utilisée.**

Les mêmes dispositions que pour la fabrication de fromage s'appliquent.

- Desserts lactés (flan, crèmes dessert)

Se référer aux ingrédients et additifs autorisés dans le cahier des charges (point I.7) notamment, produits sucrants, gélifiants stabilisants et additifs.

II.5.4 Ingrédients ajoutés

Des ingrédients peuvent être ajoutés aux transformations : yaourt, lait aromatisé, crème, fromage...

Tous les ingrédients doivent être produits sous mention Nature & Progrès, ou à défaut, être certifiés BioCohérence, Demeter ou biologiques.

Toute **adjonction de vitamines et minéraux** est **interdite** dans le cadre de la transformation du lait, à l'**exception du lait et aliments lactés à destination des nourrissons et enfants en bas âge**. Les vitamines doivent dans ce cas être d'origine naturelle.

Sont **autorisés** :

- Charbon végétal alimentaire
- Miel
- Sucre, jus et sirop de canne, sucre et sirop de betterave, sirop d'agave
- Jus et concentrés de fruits ou de plantes
- Sel sous mention Nature & Progrès
- Cacao (*extrait par pression, non solubilisés par des alcalins*) et chocolats
- Aromates
- Epices
- Algues alimentaires, et produits dérivés (alginates, carraghénanes, agar agar)
- Huiles végétales (*Cf. II.4 Huiles et graisses végétales*)
- Amidon et féculés (natifs ou amidons modifiés par voie physique ou enzymatique)
- Farine de graines de guar
- Farine de caroube
- Gomme adragante
- Gomme arabique
- Pectine (garantie non amidée)
- Lécithine
- Rocou (*bixa orellana, extrait de rocouyer*)

Sont **interdits** :

- Lactose
- Poudre de lait
- Aromes d'origine naturelle
- Sucres de céréales (sirop de glucose)
- Produits de traitement de surface, oxyde de fer, hydroxyde de fer
- Agent de blanchiment : dioxyde de titane
- Carbonate de magnésium et ou de calcium.
- Matières grasses contenant plus de 8% d'isomères trans d'acides gras

TRANSFORMATION DU LAIT

		<i>RECOMMANDE</i>	<i>AUTORISE</i>	<i>INTERDIT</i>
Lait de consommation		Lait cru entier	Crémage Ecrémage Filtration Mise sous vide ou atmosphère contrôlée Réfrigération Thermisation Pasteurisation Etuvage	Toute standardisation en protéines : ultrafiltration, addition de perméat, addition de jus lactosé Standardisation de la matière grasse Homogénéisation Bactofugation Concentration par évaporation thermique sous vide Procédé UHT Adjonction de lacto-protéines
Laits transformés : yaourts, crèmes, fromages....	Qualité du lait avant transformation		Lait cru Lait pasteurisé/stérilisé sauf pour fromages	Lait homogénéisé Lait ayant subi une bactofugation Lait standardisé (protéine, mat. Grasse) Lait UHT
	Ferments	Ferments autochtones de la ferme Levain (issue des ferments de la ferme ou du commerce)	Ferments du commerce non OGM et, si filière, certifiés biologiques	Ferments conventionnels sans garantie OGM
	Présure	Présure de la ferme	Présure animale ou végétale	Présure artificielle
	Ingrédients	Ingrédients sous mention Nature & Progrès	Ingrédients certifiés Biocoherence, Demeter, Simples ou biologiques	Ingrédients conventionnels Aromes naturels
	Additifs			Anti-agglomérant Poudre de lait Lactose Bétacarotène Substance d'enrobage Traitement de surface Agent de blanchiment

II.6 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.

II.7 Viandes et produits carnés

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

II.7.1 Charcuteries

Les ingrédients visés au chapitre « Exigences générales (I.7) » 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)
- Nitrate de potassium ou salpêtre (E 252)
- Poly-phosphates
- Gélatine du commerce
- Phosphates
- Exhausteurs de goût
- Protéines hydrolysées
- Enzymes
- Acide ascorbique, ascorbate et autres conservateurs
- arômes
- Ajout de lactoprotéine

- Les pâtés

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

- 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.

- Boudin noir (sang de porc)

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

Interdits :

- Citrates
- Plasma de sang sec
- Sérum

- Boyaux

Seuls les boyaux naturels sont autorisés.

Le nettoyage des intestins est effectué avec du vinaigre et/ou acide lactique et/ou du sel sous mention Nature & Progrès.

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

Interdits :

- Boyaux artificiels
- Coloration ultérieure

II.7.2 Salaisons

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

Interdits :

- Sel nitrite et nitrates
- Gélatine
- Gluconodelta-lacton
- Colorants
- Phosphates
- Exhausteurs de goût
- Protéines hydrolysées
- Enzymes
- Acide ascorbique et ascorbate et autres conservateurs
- arômes
- Ajout de lactoprotéine

II.8 Restauration

Le champ de la restauration sous mention Nature & Progrès concerne :

- les établissements de restauration
- les activités de restauration ambulante ou occasionnelles

II.8.1 Dispositions générales

La préparation des mets doit se conformer au 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 à la Comac Fédérale.

II.8.2 Spécificités

- **Approvisionnement de proximité**

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

- **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.

- **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 « Eau » (I.7.6)

- **Etiquetage/communication**

Une note explicative doit informer la clientèle des garanties spécifiques au cahier des charges 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.

- **Contrôle**

Outre les conditions fixées au chapitre I.5 du présent cahier des charges, le contrôle portera également sur les cartes de menus accompagnées des factures d'achats des ingrédients.

II.8.3 Rappel des caractéristiques de la restauration sous mention Nature & Progrès

- **Qualité et origine des ingrédients :**

- 100 % des ingrédients sont d'origine agricole et garantis sous mention Nature & Progrès et/ou Démeter et/ou Simples et/ou certifiés agriculture biologique
- Un approvisionnement de proximité privilégiant les produits locaux
- Pas de mixité : le restaurant propose uniquement des plats et boissons sous mention Nature & Progrès ou issus de l'agriculture certifiée biologique.

- **Respect de la qualité intrinsèque des aliments / 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).

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
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

AUTRES INGREDIENTS AUTORISES

Dénomination	Autorisés pour les préparations des produits d'origine végétale	Autorisés pour les préparations 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 Nature & Progrès ou certifié biologique
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		Nature & Progrès ou certifié biologique
Farine de riz	X		Garantie certifié biologique
Cire d'abeilles	X		Lubrifiant. Nature & Progrès ou certifié biologique
Cire de Carnauba	X		Lubrifiant. Extrait d'un palmier
Sel alimentaire	X	X	sous mention Nature et Progrès : il est garantie sans additifs (iode, anti mottants) ⁹
Gélatine de poisson sauvage ou bio	X	X	Certificat attestant l'origine
Chlorure de magnésium (ou Nigari)	X		Agent de coagulation

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

ANNEXE II

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. cancérogenèse 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	Si non certifiées biologiques
Coques de noisettes	Si non certifiées biologiques
Farine de riz	Si non certifiées biologiques
Cire d'abeilles	Si non certifiées biologiques

ANNEXE III

Tableau de saisonnalité

NOTA : Ce tableau est à titre indicatif et n'est pas adapté à la saisonnalité des 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	fle de chêne
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		
----------	--	--	---	---	---	--	--	---	---	---	---	--	--

ANNEXE IV :

FERMENTS/LEVAINS/PRESURE EN FROMAGERIE : TECHNIQUES ARTISANALES PAYSANNES

TEST DE LACTOFERMENTATION :

Ce test peut être réalisé pour suivre la richesse du lait de la ferme en ferments naturels et la santé des animaux : Après la traite du lait cru est directement mis à incuber à température ambiante dans des récipients stériles fermés pendant une durée de 36h. On observe alors le caillé formé et en mesure l'acidité. On peut faire analyser ce levain pour connaître la flore indigène du lait de la ferme. Un déséquilibre peut provenir de l'alimentation des animaux, de leur santé, de l'ambiance des locaux (hygiène traite, litière...).

AUTOFABRICATION DE LEVAINS DE FROMAGERIE :

Les levains présentés peuvent être congelés.

- **Levain à partir de ferments du commerce :**

Ensemencer du lait de la ferme stérilisé refroidit dans un récipient stérile fermé.
Mélanger et mettre à incuber à température ambiante (20-23°C) pendant 18 à 26 h.

- **Levains fermiers :**

Utiliser de préférence du lait de jeunes vaches (1ère ou 2ème lactation) durant la période de mise à l'herbe et en période de beau temps.

Pour les bactéries à T°C ambiante :

METHODE LEVAIN FILLE (3 repiquage) :

1. 1^{er} jour : Mettre à incuber à 18-19°C une quantité de lait cru de la ferme en sortie de traite après refroidissement (bain-marie) dans un pot stérile fermé (700 g) pendant 24h.
2. 2^{ème} jour : Repiquer une ½ louche de ce lait dans un 2^{ème} pot de lait cru.
Emprésurer le 1^{er} pot (présure 500 mg - 1.5 goutte/litre)
Mettre les deux pots à incuber à 18-19°C pendant 24h.
3. 3^{ème} jour : Le 1^{er} pot est caillé mais il n'y pas de sérum en surface.
Repiquer une ½ louche du 2^{ème} pot de lait dans un 3^{ème} pot de lait cru.
Emprésurer le 2^{ème} pot
4. 3^{ème} jour soir : le 2^{ème} pot est caillé. Emprésurer le 3^{ème} pot.
5. 4^{ème} jour : le 3^{ème} pot est caillé avec du sérum en surface. Repiquer un peu de ce sérum et de caillé dans un 4^{ème} pot de lait cru.
6. 4^{ème} jour le soir : emprésurer le 4^{ème} pot
7. 5^{ème} jour : le 4^{ème} pot est totalement caillé : le sérum un ferment lactique mésophile fermier activé.

METHODE LEVAIN MERE : La même méthode peut être réalisée sans repiquage avec un temps d'incubation plus long.

Pour les bactéries thermophiles : pour fromage pâte pressée non cuites :

Ce levain contient essentiellement des thermophiles.

METHODE LEVAIN FILLE (3 repiquage) :

1. 1^{er} jour matin : Reprendre la recette du caillé précédent mais avant incubation chauffer rapidement le lait à 60°C, maintenir quelques minutes, puis le refroidir instantanément à 44°C (bain-marie). Mettre à incuber en pot fermé stérile pendant 8h à 44°C.
2. Le soir : Repiquer ½ louche de ce 1^{er} pot dans un 2^{ème} pot de lait thermisé. Incuber 7h à 44°C.
3. 2^{ème} jour : Repiquer ½ louche de ce 2^{ème} pot dans un 3^{ème} pot de lait thermisé. Incuber 6h à 44°C.

METHODE LEVAIN MERE : La même méthode peut être réalisée sans repiquage avec un temps d'incubation plus long (20h).

Levain fermier de levure d'affinage :

Prélever la croûte d'un beau fromage et la mélanger à du lait de la ferme stérilisé refroidi : ajouter ce lait au moment du caillage ou diluer dans de l'eau et du sel et utiliser en pulvérisation dans l'atmosphère de la pièce d'affinage.

• **Contrôle qualité de ces levains et conservation**

- Contrôle visuel : le caillé doit être homogène avec une odeur et un aspect de yaourt.
- L'acidité doit être de 75 à 85 D

Les levains peuvent être conservés au frais (4° C) une semaine maximum.
Utilisation à 0,5-1%.

LEVAIN ET PRESURES ISSUES DE CAILLETES:

Ces levains servent à cultiver des populations de bactéries lactiques pour la fabrication de pâte pressée (tomes fleuries, tome morgées...). Ils sont complétés par des levains lactiques fermiers issus du lait. Ces levains de caillette permettent de construire la pâte, sa texture, sa finesse, participe à l'apparition de trous dans le fromage.

• **Levain de lactobacilles thermophiles de caillettes :**

1. Préparation du sérum de recuite : Chauffer du lactosérum brut à 85°-95°C, mettre en pot et refroidir à 40°C.
2. Mettre à incuber 0.1% de caillette dans du sérum de recuite 8h à 42-45°C.
3. Tri des caillettes par contrôle visuel du 1^{er} sérum incubé.
4. Repiquer 3% dans du sérum de recuite et ajouter de nouveau 0.1% de caillette : incuber 7h à 42-45°C
5. Repiquer 3% dans du sérum de recuite : incuber 6h à 42-45°C.
6. On obtient un levain à 38-40°D : utiliser à hauteur 100ml / 100L de lait. Se conserve 48h à 10-12°C. Peut être utilisé et repiqué dans du sérum de recuite pendant trois mois en fromagerie.

• **Fabrication de présures** : extraction bactérienne

Sont utilisés :

- Sérum de recuite ou acide lactique de la ferme. Du vinaigre peut également être autorisé.
- Caillettes de veaux, agneaux, chevreaux de lait autoproduites séchées ou du commerce (si filière, certifiées biologique)
- Sel (pour la conservation de la présure)

Présure pour pâtes pressées :

1. Préparation du sérum de recuite
2. Ajouter des morceaux de caillettes séchées (une 20° 1.5*1.5 cm) et 3% de levain de thermophiles de caillettes à 100 ml de sérum de recuite
3. Incuber 7h à 45°C
4. Contrôle qualité : couleur jaune-vert, texture de léger yaourt, légère odeur d'acidité, grains et pots de caillettes dans le fond.
5. Filtrer (fin)
6. On obtient une présure de caillettes à 90-120°D : utiliser à hauteur 100ml / 100L de lait.
7. Conservation 48h à T°C ambiante, davantage au frais (3 à 5 °C).

Cette présure est favorable au développement du levain de lactobacillus thermophiles de caillettes dans le sérum suivant.

Présure pour caillé lactique et autres fabrications : On utiliserait une présure de caillettes de même type mais salées et maturées pendant 3 semaines.

Ce document est le fruit de l'expérience d'adhérents Nature & Progrès et se réfère également à des études expérimentales :

Jean-Paul RICHEME, éleveur-fromager Nature & Progrès –Ferme d'en fremier, Revigny (39).

« Le levain indigène fermier : un possible ferment naturel pour les pâtes pressées non cuites ? » : Henri TONGLET / Actalia - Carmejane 2013-2014.

Dasen, A ; « Du gruyère au comté, 2 siècles d'histoire » - Ed André Dasen -2013

Rivière, J-F : « Les équilibres microbiens du lait, clé de voûte de la qualité du lait – Bernard Berthet ». Revue Nature & Progrès