



Les labels : comment s'y retrouver ? Le Bio : pourquoi ?

Bénédicte HENROTTE

Biowallonie



Projet financé par le Plan de Relance de la Wallonie



SOMMAIRE

1. Un label, c'est quoi ?
2. Le label BIO dans l'UE
3. Des arguments pour passer au bio!
4. Des ressources pour aller plus loin





1. Un label, c'est quoi?



C'est quoi un Label?

- 🌿 **Étiquette ou marque** apposée sur un produit destiné à la vente,
 - 🌿 pour en certifier l'origine ;
 - 🌿 pour en garantir la qualité et la conformité avec les normes de fabrication.
 - 🌿 **Symbole renvoyant à des valeurs**
- ➔ il peut orienter les préférences des consommateurs

Critères de fiabilité d'un label!

- 🌿 Critères élaborés avec toutes les parties prenantes ou réglementation officielle
- 🌿 Transparence sur les critères utilisés et le mode de vérification
- 🌿 Critères contrôlés par un organisme reconnu et indépendant (accrédité)
- 🌿 Clairement explicite



2. Le label BIO dans l'UE



Le label Bio est lié à un règlement de l'UE

☛ Règlement mis en place par la Commission européenne

☛ Existe depuis 1991

☛ Acte de base: UE /2018/848

+ actes secondaires

+ textes nationaux (AGW)



Champ d'application du réglementation bio UE

🌿 Productions issues de l'agriculture et de l'élevage – aquaculture - apiculture



Champ d'application du réglementation bio UE

- ✎ Pour toutes les étapes de la chaîne de distribution jusqu'aux consommateurs

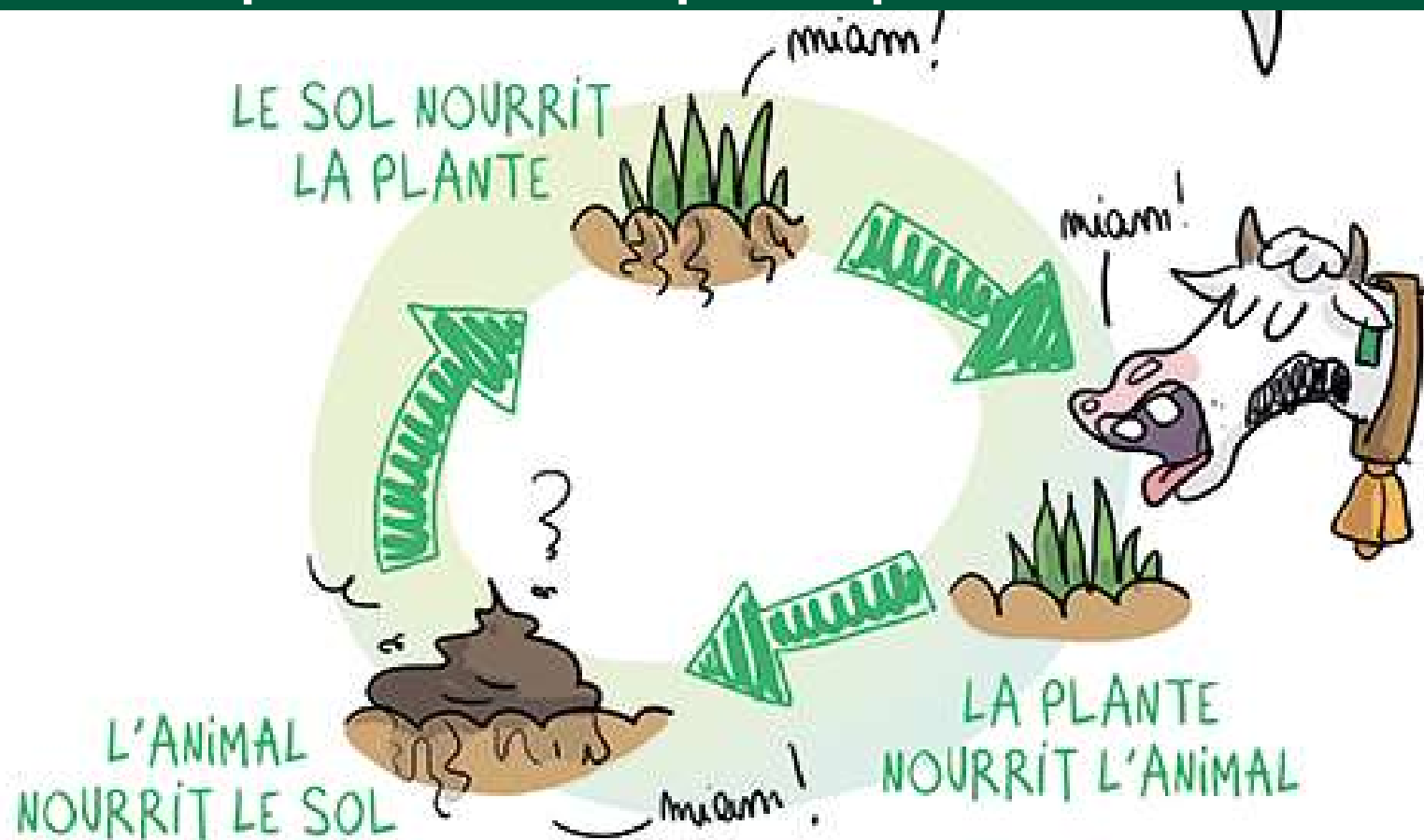


- ✎ Protection du mot « bio » et dérivés dans toutes les langues

- ✎ Logo obligatoire sur les produits pré-emballés



Principes de base pour produire en bio!



Productions végétales

🌿 Fertilisation :

- 🌿 Uniquement des engrais de ferme, engrais verts et minéraux naturels
Et moins de < 170 kilos d'azote/hectare



Productions végétales

🌿 Protection des cultures *Prévention > Intervention*

- 🌿 Bien choisir ses variétés :
 - 🌿 Adaptées au climat
 - 🌿 Résistantes aux maladies
 - 🌿 Plus vigoureuses
 - 🌿 Adaptées à la culture en **mélange**



LORSQU'ON CULTIVE EN BIO
ON DIVERSIFIE LES CULTURES

Plutôt que de ne planter que des céréales type blé, mais qui épuisent les sols, en bio, on multiplie les cultures telles que les légumineuses.

Celles-ci sont produites localement et nourrissent à la fois les animaux les humains mais également les sols !



Productions végétales

Protection des cultures : *Prévention < traitements*

Protection des auxiliaires

- Préservation des haies, bandes fleuries, ...



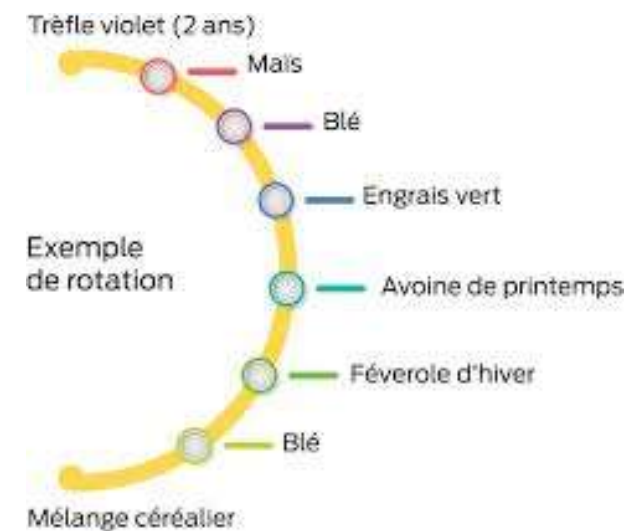
- En curatif : uniquement quelques produits naturels autorisés

- Liste positive

Rotation des cultures sur une parcelle : **plus longue !**

Désherbage mécanique

- Aucun herbicide!



Productions végétales



Particularités de l'élevage bio?

Alimentation des animaux

- **Nourriture Bio** : sans hormone, OGM interdit!
- Pâturage obligatoire
- Origine plus régionale des aliments



Santé : *Prévention* > *Intervention*

- Choix de la race
- Mises bas naturelles
- Traitement naturel favorisé



Particularités de l'élevage

🌿 Lieu de vie

- 🌿 Espace **plein air** obligatoire
- 🌿 Lumière naturelle dans le bâtiment
- 🌿 Moins d'animaux par m²

🌿 Émission d'azote réduite

- 🌿 Moins d'animaux / surface agricole



Normes pour le stockage / transport



🌿 *Prévention < traitements*

- 🌿 Récolte dans de bonnes conditions!
- 🌿 Séchage, ventilation, refroidissement, ... du silo
- 🌿 *Pas* le droit aux *insecticides chimiques!*
- 🌿 Séparation bio/non bio

Normes pour la transformation

🌿 Ingrédients BIO

- 🌿 OGM interdits
- 🌿 Rayonnement ionisant interdit (ex. épices)
- 🌿 Pas de colorants, arômes, édulcorants, ...
- 🌿 Beaucoup *moins d'additifs* E...

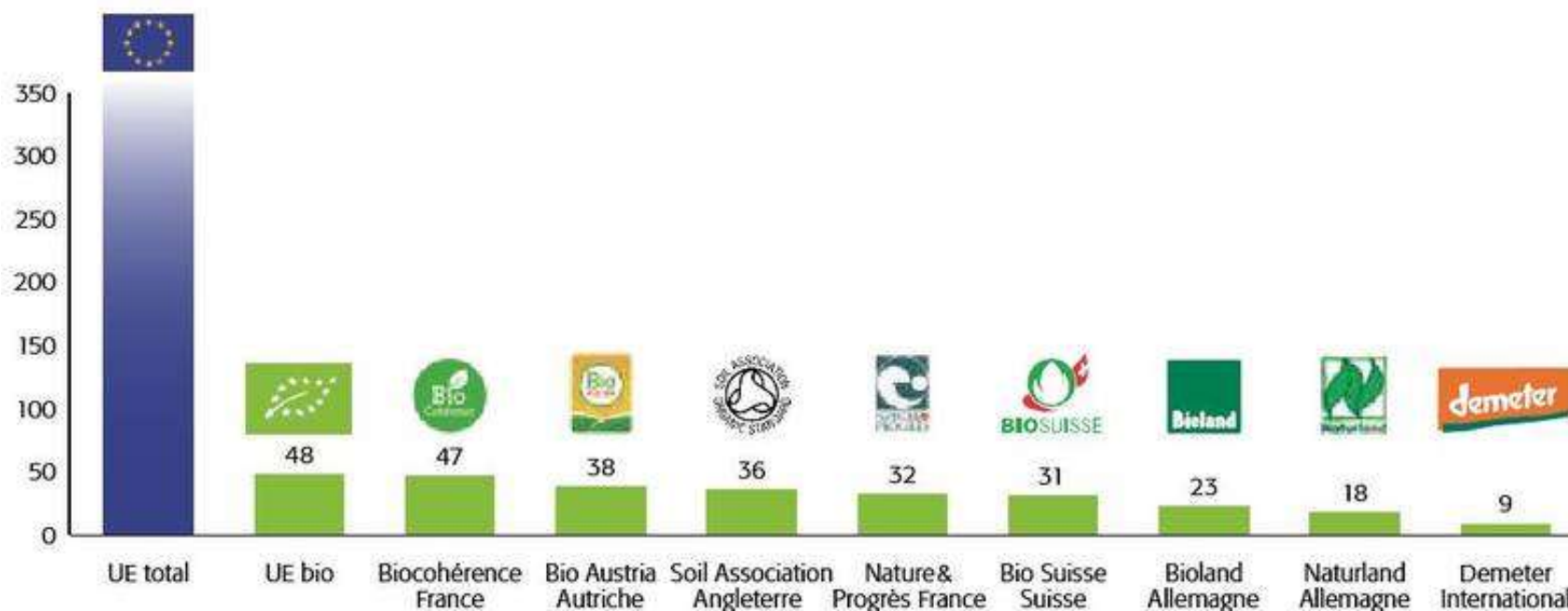


CODE	NOM
E102	Tartrazine
E104	Jaune de quinoléine
E110	Jaune orangé S
E122	Carmoisine
E123	Amarante
E124	Ponceau 4R
E127	Erythrosine
E129	Rouge allura AC
E131	Bleu patenté V
E132	Indigotine
E133	Bleu brillant FCF
E142	Vert brillant BS
E151	Noir brillant BN

Normes pour la transformation

🌿 Comparaison labels & additifs

Nombre d'additifs autorisés en Europe pour la transformation des aliments conventionnels et biologiques (situation en janvier 2015)



Normes pour la transformation

- 🌿 Séparation bio/non bio
- 🌿 Méthodes mécaniques, biologiques ou physiques
- 🌿 Pas de solvants pour l'épluchage, nettoyage, extraction, ...!



Le label bio en résumé

- Lié au règlement bio mis en place par la Commission européenne
- Contrôle indépendant : en Wallonie 5 Organismes de contrôle accrédités
- OBLIGATOIRE : sur toutes denrées alimentaires préemballées
- Gratuit
- Identique dans toute l'Union européenne →
 - c'est donc le seul absolument IMPORTANT à retenir!

	Opérateurs sous contrôle bio (mi-2023)
Wallonie	2.931
Bruxelles	393
Flandre	1.990
Total	5.314

Peut-on se fier au label BIO européen?

- 🌿 Critères élaborés avec toutes les parties prenantes
 - **oui** : règlement OFFICIEL de l'UE avec des normes précises
- 🌿 Transparence sur les critères utilisés et le mode de vérification
 - **oui** : il prévoit un catalogue national de mesures en cas de manquement
- 🌿 Critères contrôlés par un organisme reconnu et indépendant (accrédité)
 - **oui** : Les organismes de contrôle sont eux-mêmes accrédités
- 🌿 Clairement explicite
 - c'est le seul obligatoire sur tous les produits alimentaires BIO en UE!

Autres labels bio : exemples

- Des labels nationaux et privés peuvent également être utilisés sur les produits bio à côté de l'Eurofeuille
- Pas de label public bio en Belgique
- Labels privés BIO



193 professionnels belges

www.biogarantie.be



68 producteurs et transformateurs en Wallonie

www.producteursbio-natpro.com



29 producteurs, transformateurs et distributeurs belges

<https://bfdi.demeter.net>



Labels étrangers présents sur le marché belge

Autres labels bio : exemples



Et pour les produits hors champ d'application du règlement BIO UE?

- Textiles,
- Cosmétiques
- Produits de nettoyage, ...

→ il existe des Labels BIO privés





3. Des arguments pour passer au bio!



Des aliments bio, pourquoi?

Impact positif sur l'environnement et la santé

- Préservation de la santé de l'agriculteur ·rice,
- Préserver la santé des consommateurs ·rice s
- Conservation de
 - la biodiversité ;
 - de l'eau ;
 - et de l'environnement

BIEN ENTENDU, ON SE DOUTE QUE LES ENGRAIS ET LES PESTICIDES
NE SONT PAS SPÉCIALEMENT BIEN ÉDUQUÉS
ET NE SE CANTONNENT PAS AU CM² DE NOTRE BÉBÉ CAROTTE



Des aliments bio, pourquoi?

- ☛ Pour ses qualités nutritionnelles et gustatives
 - ☛ Variétés différentes, pas d'additifs, ...pas de résidus de pesticides dans les céréales complètes, ...
- ☛ Valoriser mes compétences
 - ☛ Je crée mes propres recettes >< mélanges prêts à l'emploi
- ☛ Mieux valoriser la main d'œuvre locale
- ☛ Une confiance plus grande des consommateurs
- ☛ Je me diversifie, je me démarque, ...



Rien de mieux qu'un témoignage

COMMENT CHOISIR ET CUISINER LA VIANDE DE BŒUF BIO ?

Regards croisés entre un boucher et un chef cuisinier



PLAN BIO 2030

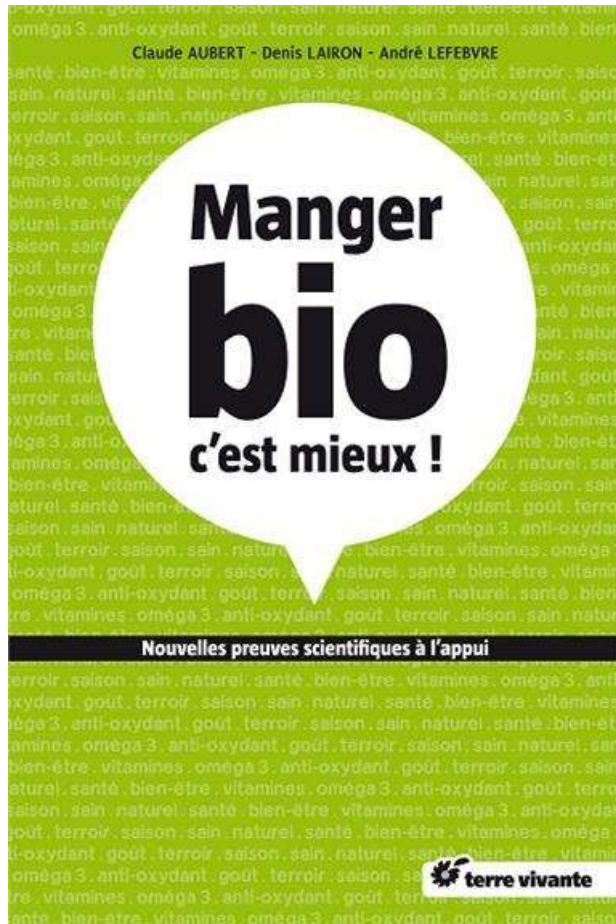




4. Des ressources pour aller plus loin



Des aliments bio, pourquoi?



**Manger bio c'est mieux !
Claude Aubert, André Lefebvre, Denis Lairon**

Outils pour répondre aux bio septiques?



Le télécharger sur Corabio <http://www.auvergnerrhonealpes.bio>

le petit guide pour vos amis BI SCEPTIQUES

Vous en avez marre d'entendre que la bio c'est cher, ça vient de loin et que de toutes façons, ce n'est pas la bio qui va nourrir le monde? Vous trouverez dans ce petit argumentaire à l'attention de vos amis bio sceptiques quelques réponses argumentées aux idées reçues qui ont la vie dure...

Retrouvez toutes les références citées dans ce guide sur www.aurabio.org



Des outils de communication de l'APAQ-W

Sur www.biomonchoix.be : Version papier ou à télécharger

Bio mon choix

PRIVILÉGIONS LES PRODUITS LOCAUX ET RESPECTONS LES SAISONS.

Mangeons durable et local !

Calendrier saisonnier des fruits et légumes de Wallonie.

FRUITS	FRUITS	FRUITS
Noix • Noisette Poire • Pomme	Noix • Noisette Poire • Pomme	Noix • Noisette Poire • Pomme
LÉGUMES	LÉGUMES	LÉGUMES
Champignon • Chicon • Chou frisé • Chou de Bruxelles Claytonne • Mâche • Panais • Poiréau • Salsifis et Scorsonère • Topinambour Betterave • Carotte • Céleri rave • Chou pommé • Chou rave Chou rouge • Navet • Oignon • Pomme de terre • Potiron Potimarron	Champignon • Chicon • Chou frisé • Chou de Bruxelles Claytonne • Mâche • Panais • Poiréau • Salsifis et Scorsonère • Topinambour Betterave • Carotte • Céleri rave • Chou pommé • Chou rave Chou rouge • Navet • Oignon • Pomme de terre • Potiron Potimarron	Champignon • Chicon • Chicorée • Chou frisé • Chou de Bruxelles • Claytonne • Mâche • Panais • Poiréau Radis • Salsifis et Scorsonère • Topinambour Betterave • Carotte • Céleri rave • Chou pommé • Chou rouge Navet • Oignon • Pomme de terre • Potiron • Potimarron

janvier **février** **mars**

Les produits laitiers bio

Le lait

Le lait est à l'origine de nombreux produits laitiers que tu consommes peut-être au quotidien comme le fromage, le beurre, la crème, les yaourts, la glace...

Qu'est-ce qu'un AGRICULTEUR BIO ?

- Un agriculteur bio n'utilise **JAMAIS** de pesticides chimiques (herbicide, insecticide, fongicide). Il peut cependant utiliser des traitements naturels.
- Lorsqu'il y a des mauvaises herbes, un agriculteur bio désherbe mécaniquement ou thermiquement.
- Un agriculteur bio n'utilise **JAMAIS** d'engrais chimiques.
- Pour nourrir son sol, un agriculteur bio utilise du fumier, des matières organiques biologiques, des minéraux naturels ou des engrais verts.
- Un agriculteur bio n'utilise **JAMAIS** d'organisme génétiquement modifié (OGM).
- Avant de vendre ses produits en bio, un agriculteur doit réaliser une période de conversion de deux ans.

Plus d'informations: WWW.BIOWALLONIE.BE

APAQ-W **BIOWALLONIE**

Bio mon choix

La viande bovine bio

Apaq-W

Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité
Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 | 5000 Namur
Tél. 081/33 17 00 | Fax. 081/30 54 37

Bio mon choix

Le bio se met à nu

LE LABEL EUROPÉEN, UNE CERTITUDE.

L'APPELATION PROTÉGÉE

L'ÉTIQUETTE DES PRODUITS BIO

OÙ LES TROUVER ?

Apaq-W

Comment s'informer sur les labels ?

- 🍃 Tableaux-comparatifs : <https://www.labelinfo.be/fr/>
- 🍃 Guide Ecoconso :
 - 🍃 <https://www.ecoconso.be/fr/content/les-labels-sous-la-loupe>
- 🍃 C'est quoi un label fiable:
<https://economie.fgov.be/fr/themes/entreprises/economie-durable/consommation-durable/quest-ce-quun-label>
- 🍃 Les labels de l'UE :
https://commission.europa.eu/business-economy-euro/product-safety-and-requirements/eu-labels_fr

Comment trouver des acteurs bio wallons?

🌿 www.biowallonie.com/acteursbio ou sur www.biomonchoix.be

Rechercher parmi les acteurs certifiés bio wallons et bruxellois

Filtrer par acteurs

- Producteur 2009
- Transformateur 766
- Distributeur 453
- Point de vente 424
- Importateur 108
- Catering 61

Filtrer par production

Vignoble Les Sarments
Dumont Philippe
Chateau de l'Aguette
4890 - Thimister-Clermont
Types de production

[Consulter cette fiche](#)

DELMOTTE Didier
Delmotte Didier
Route des Fagnes, 23
4190 - Ferrières
Types de production

[Consulter cette fiche](#)

MA FERME SC
Place Pierre Delannoy 50
7850 - Enghien
[Consulter cette fiche](#)

LA POUILLETTE SRL
Rue Albert, 3
6596 - MOMIGNIES
Types de production

[Consulter cette fiche](#)

LA LEGUMERIE DE LA FABRIQUE CIRCUIT COURT SCRL
Rue de l'Economie, 4
5020 - RHISNES
Types de transformation

[Consulter cette fiche](#)

MINI MA LISTE
De Gols Gwennaelle
Rue Victor Cuvelier, 74 Boite 5
7190 - Ecaussinnes
[Consulter cette fiche](#)



Inscrire mon établissement

[Le bio c'est quoi ?](#) [Comment obtenir le label ?](#) [Les consom'acteurs](#) [Semaine bio](#) [Recettes](#)

[Trouver vos produits bio](#)

Des témoignages

Exemples :

Plateforme youtube Biowallonie

<https://www.youtube.com/channel/UCDSxknKnI87E6sz03EWC5Sw/videos>

Libramont on Tour :

https://www.youtube.com/watch?v=kAQEm_4pE6s

Vache de guerre ! (FR et NL) Jean-Christophe Lamy et Paul-Jean Vranken 44' 2012

André Grevisse est agriculteur et éleveur bio en Belgique. Son histoire est celle d'un rebelle, un paysan qui mène depuis 1997 une guerre ouverte contre une agriculture conventionnelle, avec son usage intensif de pesticides et d'engrais chimiques. Tombeur de la race Blanc-Bleu Belge, il élève aujourd'hui des Aberdeen Angus après avoir converti sa ferme en agriculture biologique. Et pour rien au monde, il ne ferait affaire avec les grandes surfaces. « Je suis persuadé que l'agriculture conventionnelle ne pourra pas nourrir le monde. La preuve, il y a des gens qui meurent de faim partout aujourd'hui ! »



Merci pour votre attention !

Des questions :
benedicte.henrotte@biowallonie.be



Projet financé par le Plan de Relance de la Wallonie