

The background of the entire page is a close-up photograph of numerous chamomile flowers. The flowers have bright yellow centers and delicate white petals. They are in various stages of bloom, with some in sharp focus and others blurred in the background, creating a sense of depth. The green stems and leaves of the plants are also visible, adding to the natural feel of the image.

Produire, transformer et vendre des plantes aromatiques bio : exemple de la camomille



BIOWALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain



PLAN BIO 2030

Avec le soutien de
la



Wallonie

Fiche distribuée le 6 septembre 2024 lors
de l'événement "séchage de plantes
aromatiques : retours d'experts et
réseautage", organisé au salon Valériane

Quelques mots d'introduction

Les producteurs et productrices de plantes aromatiques ainsi que les artisans tisanier·ères s'efforcent généralement de s'inscrire dans une filière naturelle, respectueuse de l'environnement et du vivant. Bien que l'agriculture biologique partage leurs valeurs, peu d'entre eux choisissent de franchir le pas de la certification bio. Parmi les obstacles souvent mentionnés figure un manque de lisibilité et de compréhension du système de certification : pourquoi se faire certifier ? dans quels cas doit-on se faire certifier et pour quels produits ? Quels sont les coûts associés ?

Pour répondre à ces questions, **nous avons choisi de présenter des informations à travers un exemple fictif : celui d'une cultivatrice wallonne qui souhaite vendre sa tisane de camomille en bio**. Nous espérons que cet exemple, bien qu'il porte sur la camomille, serve de guide et de base de réflexion pour tout autre producteur·rice ou transformateur·rice de plantes aromatiques, quel que soit leur produit. Bien sûr, Biowallonie est à votre disposition pour vous fournir des éclaircissements personnalisés. Nous rappelons aussi que le coût de la certification bio est un coût annuel qui est complexe à calculer ; les chiffres mentionnés ci-après sont indicatifs. Si vous souhaitez avoir une idée plus précise du coût qui s'appliquerait à votre cas particulier, il est préférable de demander un devis à un organisme de contrôle.

Quelques rappels sur le contrôle et la certification bio

La **certification** est une décision par laquelle une autorité atteste, après un contrôle, qu'une personne et ses produits répondent aux critères établis dans un cahier des charges. Le **label**, quant à lui, est une manière de visibiliser la certification du produit. L'**Eurofeuille** est le label officiel qui garantit qu'un produit respecte les normes de l'agriculture biologique.

En Wallonie, les opérateurs sont généralement **contrôlés** une à deux fois par an. Le gouvernement wallon prévoit des sanctions en cas de non-conformité au cahier des charges bio, allant d'une remarque simple à l'interdiction complète d'utiliser le terme « bio » pour les produits concernés.

Pour assurer aux consommateurs qu'ils achètent réellement un produit bio, toutes les étapes de la chaîne, de la production à la vente, sont scrupuleusement vérifiées. Tous les intervenants, qu'il s'agisse des producteurs, des transformateurs, des distributeurs ou des points de vente, sont soumis à ces contrôles.

Pourquoi se faire certifier bio lorsqu'on travaille déjà de façon naturelle ?

Le mot « bio » est protégé dans toutes les langues, et seuls les opérateurs soumis à un contrôle peuvent l'utiliser dans leur communication commerciale. Être certifié permet de différencier ses produits, créer un avantage concurrentiel sur le marché, et atteindre les acheteurs des filières bio. Ensuite, le système de contrôle offre aux consommateurs une assurance élevée sur les méthodes de production et la qualité des produits. Il prévient les fraudes et limite la concurrence déloyale. De plus, s'engager dans le secteur bio, c'est contribuer à renforcer ce secteur pour le faire grandir au-delà d'une simple niche. Plus le nombre d'entreprises qui promeuvent ouvertement le bio augmente, plus le nombre de consommateurs convaincus grandira. Enfin, obtenir la certification permet à l'opérateur de déclarer sa production comme bio auprès de l'OPW (Organisme payeur de Wallonie) et, en contrepartie, de recevoir des aides agricoles bio.

S'approvisionner en camomille bio

Revenons à l'exemple d'une opératrice qui cultive de la camomille et en fait de la tisane. Pour qu'un produit transformé puisse être certifié bio, tous les ingrédients d'origine agricole qui le composent doivent eux-mêmes être biologiques. Comme la camomille et les plantes aromatiques sont des produits agricoles, elles doivent donc être bio. Cette opératrice cultive sa propre camomille, mais elle en récolte également à l'état sauvage et en achète auprès d'autres fournisseurs. Comment peut-elle garantir que l'ensemble de sa matière première est bien biologique ?

- L'opératrice est considérée comme **productrice** lorsqu'elle sème ou plante de la camomille sur une parcelle. Par conséquent, elle doit obtenir la certification de productrice bio. Pour en savoir plus sur ce que cela implique, nous vous recommandons de consulter nos livrets sur la réglementation, notamment "Certification pour les agriculteurs et agricultrices" et "Productions végétales : réglementation bio". Il est important de noter qu'avant de devenir officiellement productrice bio, elle devra passer par une période de conversion. Durant cette période, elle respectera les normes bio, mais ses produits ne pourront pas encore être vendus comme tel. Cette période de conversion est de 2 ans pour les cultures annuelles.

- Si l'opératrice **cueille** de la camomille qui a **poussé spontanément** (une plante sauvage) dans une zone naturelle, en bordure de forêt, ou sur d'autres surfaces agricoles que les siennes, il est possible de faire reconnaître la camomille comme relevant d'une production bio en respectant deux conditions cumulatives :

1. Elle démontre que les zones de cueillette n'ont pas été traitées, pendant une période de minimum 3 ans avant la récolte, par des produits ou substances non-autorisées par le cahier des charges bio. Une déclaration sur l'honneur pourrait être demandée par l'organisme de contrôle lorsque la cueillette a lieu dans des zones privées (comme un jardin...).

NB : il n'est pas possible de cueillir dans des champs conventionnels ou en bordure de ceux-ci.

2. Elle démontre que la récolte ne compromet pas la stabilité de l'habitat naturel ou la préservation des espèces dans la zone concernée.

Autres points d'attention : l'opératrice devra **tenir des registres** de la période et du lieu (coordonnées GPS ou IGN) de la récolte, des espèces concernées et de la quantité de plantes sauvages récoltées. L'organisme de contrôle peut demander d'être prévenu lors de la cueillette afin d'y assister.

Toutes ces preuves vont être vérifiées par l'organisme certificateur. Si le contrôle est concluant, l'opérateur sera autorisé à communiquer commercialement sur le caractère biologique de ses produits.

Devenir « producteur bio », combien ça coûte ?

Le **coût annuel de la « certification producteur-rice bio »** est de minimum 462,45€ en 2026 (HTVA). Le coût dépendra de plusieurs critères (dont le nombre de site d'activité, la surface et type de culture). Attention : le coût peut être indexé chaque année.

L'opératrice est éligible aux **aides bio du groupe 4** si elle cultive de la camomille ; pas si elle ne fait que la cueillir à l'état sauvage. Si elle a entre 0 et 3 ha, l'aide sera de 1.510€/ha lors de la période de conversion et de 1.310€/ha ensuite.

Si l'opératrice cultive aussi des légumes, elle pourrait être bénéficiaire de l'**aide bio pour « maraicher-ère diversifié-e sur petites surfaces »** de 4.000€/ha si l'opératrice remplit les conditions y afférentes. L'article « aide bio – maraîchage diversifié sur petites surfaces », [pages 54 et 55 de l'Itinéraires bio 75](#), présente les modalités de cette aide.

L'opératrice **achète de la camomille bio à un fournisseur**. Il est de sa responsabilité de vérifier que sa camomille est certifiée bio. Il est possible de consulter le certificat bio du fournisseur (voir sa date de validité et son activité dont la vente de camomille) sur : <https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/index>.

NB : Si l'opératrice achète de la camomille, et qu'elle n'en produit ou cueille pas, elle est seulement considérée comme une transformatrice.

Fabriquer de la tisane de camomille bio

La réalisation du séchage, du conditionnement et de l'étiquetage des camomilles en tisane devra respecter les règles de la transformation bio. L'opératrice devra donc aussi se soumettre au **contrôle lié à la transformation bio**. Vous retrouverez ces règles dans notre livret « Transformation : réglementation bio ». Toutes les règles d'étiquetage des produits transformés bio sont disponibles dans [l'itinéraires bio n° 77](#). Les règles d'hygiène générales – applicables pour tout aliment – sont reprises dans la brochure de Diversiferm [« T'as tout sur ton étiquette ? »](#).

Ces étapes (le séchage, conditionnement ou étiquetage) peuvent aussi être réalisées par un sous-traitant certifié bio pour ces activités. Cela revient à faire appel au service d'un façonnier. Vu la spécificité de ce cas, contactez-nous pour obtenir plus d'informations.

Combien ça coûte ?

En Wallonie, une productrice agricole bio ne paie pas de redevance supplémentaire pour le contrôle d'une activité de transformation, lorsqu'il respecte les conditions suivantes :

- Seuls les types de produits agricoles qui ne sont pas produits par l'exploitation peuvent être achetés¹ ;
- Au moins 75% en poids des produits agricoles utilisés, pour l'ensemble des préparations, sont produits par l'exploitation, à l'exclusion des solutions pour macérats.²

Si ces 2 conditions ne sont pas rencontrées, elle devra payer la certification de productrice bio et de transformatrice bio. Le coût annuel cette dernière est, normalement, de minimum 1.062€ en 2026 (HTVA). Cependant, dans certains cas exceptionnels, la redevance peut être moins élevée.

Notez aussi qu'une réduction peut souvent être appliqué durant les deux premières années.

Le coût dépendra de plusieurs critères (dont le nombre de site d'activité, le chiffre d'affaires annuel bio, le nombre d'ingrédients bio, le nombre de produit bio).

Attention : le coût peut être indexé chaque année.

Vendre la tisane de camomille bio

L'opératrice qui souhaite vendre de la tisane de camomille doit-elle aussi se faire certifier en tant que point de vente biologique ?

Le **certificat « point de vente »** est requis si l'opératrice vend des produits emballés ou en vrac aux consommateurs finaux (BtoC), autres que ceux qu'elle a produit et préparé (la tisane de camomille, dans cet exemple), dans son point de vente (ex : un magasin à la ferme, un stand de marché ou e-shop³). Bonne nouvelle : elle ne paiera pas de redevance spécifique pour le contrôle du point de vente, si elle ne vend que les produits qu'elle cultive/fabrique.

Si elle vend d'autres produits que les siens, uniquement en vrac, elle ne paiera pas non plus de redevance spécifique pour le contrôle du point de vente si son chiffre annuel d'achat des produits bio destinés à être vendus est inférieur à 7.631€ en 2026.

¹ Dans ce cas-ci, ça veut dire que l'opératrice ne pourrait pas acheter de la camomille à d'autres professionnels puisqu'elle en produit.

² Dans ce cas-ci, si l'opératrice ne fait que des tisanes de camomille, la situation est facile car il y aurait d'office 75% du poids de ses matières premières qui seraient cultivées par elle. Supposons qu'elle fabrique aussi une gamme de tisanes camomille-thé, et qu'elle achète le thé bio à un grossiste ; dans ce cas, la camomille devrait représenter au moins 75% en poids de toutes ses tisanes.

³ E-shop = boutique en ligne.