



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les produits bio, c'est quoi ?

Ce qui définit un produit bio c'est avant tout la méthode de production agricole dont il est issu. L'agriculture biologique se fonde sur un certain nombre de pratiques pour réduire au minimum notre impact sur l'environnement :

- rotation des cultures
- limites très strictes à l'utilisation d'engrais de synthèse (c'est-à-dire à base de pétrole), produits phytopharmaceutiques, antibiotiques, ...
- interdiction des organismes génétiquement modifiés
- utilisation des ressources de la ferme (fumier composté comme engrais par exemple, ou aliments produits sur place pour le bétail)
- élevage en plein air et en libre parcours pour les animaux d'élevage, qui seront nourris avec des aliments d'origine bio
- etc ...

Ces principes s'appliquent également à la transformation des denrées agricoles bio : obligation d'employer des matières premières issues de l'agriculture biologique, stricte limitation des additifs ou agents technologiques utilisés, etc ...

1. AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET ENVIRONNEMENT

2.1 LE SOL

C'est sans doute une de nos ressources naturelles les plus importantes, car essentiel à la vie et à la production des aliments, mais aussi parmi les plus négligées. Les agriculteurs bio le nourrissent, améliorent sa structure et gèrent sa teneur en eau.

2.2 LA BIODIVERSITE

Du plus petit micro-organisme dans le sol à l'arbre le plus majestueux, l'agriculture biologique s'intéresse à tous les êtres vivants. Sans oublier les humains ! Les bonnes pratiques de l'agriculture biologique s'appliquent à maintenir, voire à augmenter, la diversité animale et végétale : utilisation de fumier composté, rotation des cultures et choix de variétés résistantes, lutte biologique, plantation d'arbres et de haies, interdiction des organismes génétiquement modifiés, ...

2.3 L'EAU

Les pratiques de l'agriculture biologique améliorent la rétention d'eau des sols (réduisant ainsi les risques de ruissellement et les besoins en irrigation). Elles contribuent également à une amélioration de la qualité de l'eau en proscrivant les produits chimiques qui finissent dans la nappe phréatique ou les cours d'eau.

2.4 LE PAYSAGE

Par l'entretien des haies, les prairies permanentes, la diversité de la flore et de la faune, l'accès des animaux aux parcours et leur moindre densité, les pratiques de l'agriculture biologique participent à un paysage harmonieux.

2.5 EMISSION DE GAZ A EFFET DE SERRE

Une étude récente de l'institut suisse FiBL conclut qu'un hectare de ferme bio produit 32% de moins de gaz à effet de serre qu'un hectare de ferme conventionnelle utilisant des engrais minéraux.



2. QUALITE DES ALIMENTS

L'agriculture bio est bonne pour l'environnement et les animaux, mais aussi pour l'homme ! Saveur, texture, authenticité et variété caractérisent une bonne part des produits bio disponibles sur le marché. Le plus souvent ils se caractérisent par une plus grande teneur en matières sèches ou en nutriments divers.

3. DEMANDE DES CONSOMMATEURS

Partout en Europe, mais pas seulement, la consommation de produits bio est en croissance très nette, tout comme les surface agricoles cultivées en agriculture biologique. Le champion d'Europe en matière de production est l'Autriche (11% des surfaces agricoles sont cultivées en bio) tandis que c'est le Danemark qui détient la palme de la consommation (5% des ventes du secteur alimentaire).

4. PROFESSIONNALISME DE LA FILIERE

L'agriculture biologique et sa filière sont fortement spécialisées. Il faut un grand savoir-faire pour produire ou transformer des produits bio. Ce savoir-faire est la combinaison de la tradition (méthodes traditionnelles de production agricole et de transformation) et de l'innovation (techniques innovantes pour la protection des cultures, connaissance des sols, etc ...).

5. CONTROLE ET CERTIFICATION

En plus des exigences légales et contrôles qui s'appliquent à tout le secteur agro-alimentaire, le secteur bio fait l'objet d'un système de contrôle et de certification spécifique, édicté au niveau de l'union européenne et géré par chaque état. Tous les maillons de la chaîne sont contrôlés, du champs à l'assiette. Chaque opérateur fait l'objet d'au moins un contrôle annuel, avec éventuellement prise d'échantillons.

6. IMPORTATIONS

Les produits issus de pays tiers peuvent être commercialisés comme bio en Europe dans deux cas.

- Ils sont issus d'un pays reconnu par l'union comme appliquant une réglementation équivalente (production, transformation, contrôle). C'est le cas entre autres de la Suisse, la Nouvelle-Zélande ou l'Australie.
- Dans les autres cas, une autorisation doit être demandée par l'importateur européen, qui devra prouver que ces produits répondent à des exigences équivalentes à celles de l'union européenne.

7. LOGO ET ETIQUETAGE

Tout produit bio mis sur le marché doit porter le nom (ou le code) de l'organisme de contrôle qui le certifie, le nom de l'opérateur responsable de sa commercialisation, et une indication claire renvoyant à l'agriculture biologique. Pour les produits issus de pays tiers, le nom de l'importateur est obligatoire. Un logo européen, peu présent actuellement sur les produits, sera revu prochainement et rendu obligatoire.

Il existe de nombreux logos nationaux, comme le logo Biogarantie® en Belgique.



8. DEVELOPPEMENT RURAL

L'agriculture biologique crée des opportunités nouvelles en milieu rural. Etant plus exigeante en main d'œuvre, la production bio crée des emplois. Elle offre également des opportunités économiques en amont dans les organisations de producteurs et les filières courtes.

9. DONNEES ET STATISTIQUES

L'agriculture biologique représente 4% de la surface agricole dans l'Europe des 25. En Belgique près de 4% également en Wallonie mais sensiblement moins en Flandre. En Wallonie les principales filières de production se situent dans le secteur viandoux (principalement bovins) et laitier. En Flandre ces deux filières sont bien présentes également, avec le maraîchage.

La certification des collectivités présentant une offre de produits issus de l'agriculture biologique.

Le règlement communautaire sur les produits bio ne couvre pas actuellement le champ de la restauration collective. L'appellation 'bio' ou 'biologique' n'en est pas libre pour autant. En effet s'appliquent alors les textes de loi sur les pratiques du commerce qui visent notamment tout type de pratique visant à tromper le consommateur ou à l'induire en erreur sur la nature ou la qualité du produit qui lui est vendu. Il est donc recommandé de veiller à ne pas communiquer à tort et à travers sur la qualité bio de votre offre.

Le **label Biogarantie®** peut être utilisé à cette fin. Cette marque privée ne peut cependant être utilisée que par un opérateur ayant signé un contrat pour l'usage de la marque et contrôlé puis certifié par un des organismes agréés (Certisys ou Integra/Blik). Un cahier des charges existe spécifiquement destiné à la restauration collective. Il prévoit trois types de cas. Soit l'opérateur décide, pendant une période donnée, de s'approvisionner pour telle ou telle denrée (p.ex. pomme de terre) exclusivement en qualité bio, ce sur quoi il pourra lors communiquer à l'aide du label. Soit la communication se fait sur base du pourcentage moyen annuel d'achats de denrées issues de l'agriculture bio. Soit enfin il s'agira d'un plat où tous les ingrédients d'origine agricole seront bio, qui pourra alors être identifié comme tel via le label Biogarantie®. Le cahier des charges et du matériel de communication peuvent être obtenus auprès de l'asbl Biogarantie (www.biogarantie.be).

