



Fiches-labels

Le label européen pour les produits alimentaires bio

Le label européen de l'agriculture bio garantit l'absence de pesticides et engrais synthétiques, un bien-être animal, et des normes strictes de transformation.



Le label bio de l'Union européenne garantit que les produits sur lesquels il est apposé répondent bien aux critères européens de l'agriculture biologique. Les pesticides et engrais de synthèse ne sont par exemple pas autorisés, les animaux d'élevage ont systématiquement accès à l'extérieur, les produits transformés

contiennent min. 95 % d'ingrédients bio et ne peuvent utiliser qu'un nombre limité d'additifs par exemple. Que retenir concrètement de ce label ?

Avis d'écoconso

Les critères du label européen de l'agriculture biologique sont stricts et vérifiés par des organismes indépendants. Le label est cependant très « technique », et n'encadre de façon surprenante pas le transport, l'emballage ni même la saisonnalité des fruits et légumes.

On peut dès lors trouver en Belgique des courgettes labellisées bio venant de l'autre bout de l'Europe, des fruits et légumes hors saison, ou encore des produits transformés suremballés. Pour ce qui est du lieu d'exploitation, les produits peuvent être issus par ailleurs de fermes de grande taille, même si la densité d'animaux reste limitée.

Bien qu'imparfait, le label européen de l'agriculture biologique bénéficie de critères stricts d'application dans toute l'Europe et sur l'ensemble de la chaîne de production, et leur respect est par ailleurs vérifié par un organisme indépendant. Il vise aussi bien les produits utilisés pour la culture ou l'élevage, que la composition du produit transformé, et est largement répandu. Une grande partie des aliments sont en effet disponibles en bio !

Résumé des critères

Le label de l'agriculture bio garantit le respect d'un certain nombre de règles :

- À la production : pas de pesticides ou d'engrais de synthèse, pas d'antibiotiques préventifs dans l'élevage, nourriture bio pour les animaux... En Wallonie les produits bio ont des normes spécifiques de résidus de pesticides autorisés qui sont plus strictes que la normale.
- Pour le bien-être animal : un nombre maximum d'animaux au sein de l'exploitation, l'accès à l'extérieur...
- Liés à la transformation : 95% des ingrédients d'un produit transformé bio comme un biscuit, un fromage aux herbes, une quiche...doivent être également bio. Seuls 56 additifs sont autorisés en bio, là où 334 le sont pour les produits non bio.^[1]

Les critères du label ne concernent que la partie « production » et « transformation » des produits agricoles. Le label bio ne couvrant pas le transport, l'emballage, ni même la saisonnalité des aliments. Des tomates bio cultivées en serre chauffée sont par exemple possibles au regard des critères du label bio européen.^[2]

Le cas des labels bio nationaux

D'autres labels bio dont la création est antérieure au label bio existent. De ce fait, AB pour la France, EKO pour les Pays-Bas, Bio-Siegel pour l'Allemagne sont par ailleurs référencés. Pour la Belgique, on connaît bien le label Biogarantie, label privé depuis peu devenu un label du bio local.



Dans tous les cas ces labels doivent a minima suivre la réglementation européenne^[3] mais peuvent apporter des critères supplémentaires au label bio européen^[4].

AB et Bio-Siegel suivent à notre connaissance strictement la réglementation européenne^[5]. EKO ajoute quelques critères^[6] ainsi que Biogarantie. LIEN fiche Biogarantie

Produits concernés

Le label bio vise uniquement les produits agricoles, transformés ou non, issus d'une culture ou d'un élevage (bovins, chèvres, moutons, volailles, cochons, et aussi lapins, poulettes, cervidés, sangliers^[7]). Sa portée s'étend jusqu'aux aliments pour animaux, semences destinées à la culture, et au vin.

(depuis 2012, car avant seuls les raisins pouvaient être bio, mais pas le processus de vinification, et donc le vin en tant que tel).

Cette « limitation » à l'agriculture explique par exemple l'absence d'eau bio car l'eau ne se cultive pas, ou de poisson pêché bio car la pêche est du prélèvement en milieu naturel comme la chasse. Par contre il est tout à fait possible de trouver du poisson bio d'élevage.

Enfin, le règlement bio s'étend au-delà des aliments puisqu'il vise également des produits agricoles ou proches de l'agriculture non alimentaires. À ce titre, la cire d'abeille, le liège, les huiles essentielles non alimentaires, la laine, le coton, les plantes ornementales ou encore le sel^[8] peuvent également prétendre à la labellisation bio.^[9]

Il est important de noter que tous les produits étiquetés « bio » ou « éco » doivent obligatoirement répondre aux critères de l'agriculture bio et donc porter le label européen. Cette obligation vaut pour toute traduction de l'appellation dans une langue utilisée au sein de l'UE. Pas question donc de retrouver des « poireaux bio » sur le marché sans qu'ils ne le soient réellement !^[10]

Portée du label

Ce label contient :

- des critères environnementaux : oui, surtout.
- des critères sociaux : non
- des critères liés à la santé : indirectement.
- des critères liés au bien-être animal : oui, partiellement.

Critères du label

Le label garantit que les produits sur lesquels il est apposé respectent les différents règlements européens en matière d'agriculture biologique. De manière générale, le nouveau règlement (le 3e depuis 1991)^[11] affine le précédent. : parfois plus restrictif (moins de possibilités de dérogations par exemple), parfois plus souple ou tout simplement plus précis pour éviter les interprétations.^[12]

Les principaux critères ou principes de l'agriculture biologique, sont:

Pour les cultures (et en général)

- L'agriculture bio veille à protéger l'environnement et le climat ;
- Le lien avec le sol est un des principes fondamentaux. Pas de culture hors-sol donc en bio, même si la culture de chicons et de graines germées dans l'eau sont autorisées ;
- Dans la même idée, l'agriculture bio utilise les cycles naturels, des espèces plus résistantes naturellement, varie les variétés (et n'utilise pas une seule sorte de plante avec un haut rendement mais très fragile), utilise principalement des ressources (engrais, nourriture...) qui viennent de l'exploitation elle-même, limite l'utilisation de ressources extérieures, pratique la rotation des cultures, la lutte biologique (par des insectes par exemple) etc ;
- Pas de pesticides ou d'engrais de synthèse. Pour les pesticides, la Wallonie impose des limites de résidus plus strictes que dans l'agriculture conventionnelle (même si habituellement on ne retrouve pas ou très peu de résidus en bio, vu qu'on n'en utilise pas)^[13] ;
- Pas d'OGM^[14] ;
- L'énergie et les ressources naturelles (eau, sols, matière organique...) sont utilisées de manière raisonnable.

Pour l'élevage

- Les animaux sont nourris avec des aliments bio qui doivent venir principalement de la ferme ou de la région (70% depuis 2024)^[15] ;
- L'agriculture bio veille à assurer un « niveau élevé de bien-être animal » : les densités d'animaux dans les élevages sont limitées, les animaux doivent avoir accès à un parcours extérieur (les ruminants comme les vaches pâturent dès que possible), différentes pratiques sont interdites etc ;
- Les traitements vétérinaires de synthèse (médicaments, antibiotiques...) ne sont autorisés qu'à titre curatif ou uniquement en cas de maladie). Par ailleurs, le nombre de traitements est plafonné.

Pour les produits transformés

- Ils doivent contenir au moins 95% en poids d'ingrédients bio d'origine agricole^[16] ;
- Ils ne peuvent contenir qu'un nombre réduit d'additifs : 56 sont autorisés en bio contre 334 en conventionnel, soit seulement 16% d'additifs autorisés par rapport au conventionnel. Il n'y a notamment pas d'exhausteurs de goût, d'édulcorants ou de colorants de synthèse^[17].
- Les arômes sont dorénavant considérés comme des produits d'origine agricole, et donc soumis à la réglementation bio. Il n'y a plus d'arômes de synthèse autorisés en bio^[18] ;

- Les ingrédients sous forme de nanoparticules ne sont pas autorisés ;
- Pas d'irradiation des aliments, d'hydrogénation des graisses ou encore d'utilisation de solvants de synthèse pour extraire de l'huile par exemple ;
- L'origine des ingrédients doit être mentionnée de manière plus précise au-delà des termes UE/non UE, qui ne donnaient pas beaucoup d'informations.

Un résumé des critères est disponible sur

<https://eur-lex.europa.eu/FR/legal-content/summary/eu-rules-on-producing-and-labelling-organic-products-from-2022.html>

Lien vers les critères / le référentiel en ligne

Il y a différentes législations européennes qui règlementent l'agriculture bio :

- un règlement « de base » (le 2018/848), qui est d'application depuis 2022. Il remplace le précédent règlement 834/2007. La version consolidée et complétée du 2018/848 contient aussi différents actes délégués qui constituent en quelques sortes des « mises à jour » de ce règlement avec des modifications ou davantage de détails. Le [règlement 2018/848](#) et la [dernière version consolidée \(en février 2023\)](#) ainsi qu'un résumé des [points-clé](#) de ce texte sont disponibles en ligne.
- plusieurs règlements d'exécution, qui précisent la mise en œuvre du règlement de base. Ces règlements ont leur vie propre et ne sont pas intégrés au texte du règlement de base. La liste de ces textes de loi est disponible en note de bas de page^[19].
- L'Arrêté du Gouvernement wallon, qui définit les points pour lesquels la Wallonie est compétente^[20].

Un résumé des critères et de toutes les législations liées à l'agriculture bio est disponible sur

<https://eur-lex.europa.eu/FR/legal-content/summary/eu-rules-on-producing-and-labelling-organic-products-from-2022.html> et sur

https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/legislation_fr. Une version par fiche est disponible sur le site de Certisys^[21].

Les États européens peuvent aller plus loin que les limites imposées par la législation européenne, pour autant que cela ne contrevienne pas aux règles européennes de libre circulation. Un État européen ne pourrait par exemple pas décider que les produits bio doivent être locaux et de saison et ainsi, dans les faits, interdire la vente de produits bio importés d'un autre pays européen qui ne ferait « que » respecter la législation européenne.

Gestion du label

- Ce sont les institutions européennes qui ont créé le label et qui mettent à jour les critères.
- Le respect des critères est assuré par des organismes indépendants (États et entreprises).

Contrôle indépendant ?

Oui, le respect des critères est vérifié par un organisme certificateur. En Belgique, l'Organisme belge d'Accréditation BELAC accrédite plusieurs organismes de certification. Le plus important est Certysis, mais sont aussi agréés, Tüv-Nord Integra, Cdl'Certif, FoodChain ID (anciennement Quality Partner), Certione^[22].

Pour l'importation, le nouveau règlement vise dorénavant la conformité totale des produits importés avec le règlement bio européen là où avant on visait plutôt une équivalence. Ce système d'équivalence persiste pour un temps limité, et pour un nombre limité de pays comme l'Argentine, le Canada, la Suisse, les USA, ou l'Inde dont les critères bio sont considérés comme équivalents. Pour les autres pays hors UE, il faut une conformité complète.^[23] La réglementation devient plus stricte qu'auparavant.

L'Islande, la Norvège et le Liechtenstein font partie de l'EEE (Espace économique européen) et appliquent le règlement bio européen tel quel. Leurs produits ne sont pas considérés comme des importations^[24].

Enfin, les (petits) producteurs peuvent se rassembler afin de réduire les coûts de la certification bio^[25].

Site

Le règlement de base de l'agriculture bio est disponible sur le site [Eur-Lex de l'UE](#). Toutes les informations sont également rassemblées par [Biowallonie](#) pour la Wallonie, et Bioguide pour Bruxelles.

Catalogue des produits / entreprises labellisés

Les sites [Biowallonie](#) ou le [guide du bio à Bruxelles](#) détaillent les points de vente, producteurs, transformateurs, etc

Pour aller plus loin...

- [Alimentation durable : où trouver des produits locaux, bio ?](#)
- [Notre campagne « On mange quoi demain ? »](#) avec notamment différents podcasts et vidéos de producteurs, distributeurs et consommateurs.
- [L'analyse de Nature & Progrès Belgique sur le label bio.](#)

[1] À un moment la Wallonie avait même interdit certains conservateurs dans les charcuteries bio produites en Wallonie. Cette exigence a cependant été abrogée. En effet les fabricants utilisaient un bouillon à base de légumes qui, de par sa composition, apporte à la fois des conservateurs (nitrates) et des anti-oxydants bénéfiques. Mais comme ce bouillon de légumes était utilisé à titre de conservateur (et non comme un

« ingrédient normal »), il devait répondre au règlement des additifs (dont les conservateurs font partie) qui exige un degré de pureté (de composition) qu'un bouillon de légumes ne peut pas atteindre.

[2] La France avait cependant une interprétation plus stricte de certains points du règlement bio, comme celui sur le « respect des cycles naturels » (inscrit dans le règlement bio). Ainsi, pendant un temps, le guide de lecture (d'interprétation) du règlement bio en France considérait que l'utilisation de serres chauffées pour la production agricole (du moins à certaines dates) ne rencontrait pas le principe de respect des cycles naturels. Cette interprétation a cependant été cassée par le Conseil d'État (français) en 2023. Source : <https://www.actu-environnement.com/ae/news/agriculture-bio-serres-chauffees-interdiction-fin-decision-conseil-etat-42094.php4>.

[3] S'ils font référence à l'agriculture bio et/ou utilisent les mots « bio », « éco » etc.

[4] Un État européen ne peut cependant pas décréter que l'agriculture bio répond à d'autres critères que ceux énoncés par la réglementation européenne. Le Belgique ne pourrait par exemple pas dire que les carottes bio doivent respecter des critères bio plus stricts que les européens, cela reviendrait à exclure des produits bio les produits bio européens non belges (qui ne répondraient pas à la législation belge plus stricte), ce qui n'est pas permis. Rien n'empêche par contre un organisme de sortir son propre label bio, tant que le produit répond au moins aux critères du label européen.

[5] Bio-Siegel (en anglais) :

https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/Bildarchiv/Bio-Siegel/user_upload/Dokumente/Broschueren/The_German-Bio-Siegel-Manual-and-decision-aid.pdf, AB : <https://agriculture.gouv.fr/la-certification-en-agriculture-biologique>

[6] Aperçu ici : <https://eko-keurmerk.nl/wat-is-eko> (in het Nederlands).

[7] Si le terme « sanglier » n'apparaît pas dans le règlement bio (c'est un cochon, le cochon domestique et le sanglier sont de la même espèce et peuvent se reproduire entre eux), il est [cité dans le règlement d'exécution 2020/464](#).

[8] Même si à ce stade (mai 2024), et bien que le règlement bio le prévoit, il n'y a pas de définition de ce qu'est un sel bio. Il a une [proposition de la Commission](#) mais celle-ci ne se trouve pas dans la dernière version du règlement bio. Il y a en effet beaucoup de discussions sur le sujet (à lire sur [Reporterre](#)).

[9] Pour la plupart de ces produits, c'est une nouveauté du règlement 2018/848.

[10] À une époque Danone avait un yaourt non bio appelé « bio » dans sa gamme (l'actuel Activia). Ils ont pu utiliser l'appellation bio (pour ce yaourt non bio, donc) pendant encore un certain temps à titre de dérogation. Mais cette exception est terminée depuis 2005.

[11] En 1991 : règlement CE 2092/91, complété par le CE 1804/1999 en 1999. En le règlement 834/2007 remplace les précédents. Il est lui-même abrogé en 2022 par le règlement 2018/848 (même si en réalité le 834/2007 restera en vigueur jusqu'au 31 décembre 2026 pour achever l'examen des demandes en suspens provenant de pays non membres de l'UE).

[12] Principaux changements depuis le nouveau règlement sur le site de Certisys : <https://www.certisys.eu/les-grands-changements-du-reglement-bio-eu-2022/>, ainsi que sue ce document de la coopération allemande (en français) : https://www.allianceforproductquality.de/wp-content/uploads/220405_handbook_FR.pdf

[13] Les produits bio sont soumis aux mêmes règles de résidus que les aliments conventionnels. Évidemment, le fait de ne pas utiliser les pesticides utilisés en conventionnel (les pesticides de synthèse) fait qu'on n'en retrouve normalement pas sur les produits bio (sauf contamination). Mais la Wallonie par exemple prévoit une limite de résidus spécifique aux produits bio, qui est de 1,5 fois la limite de quantification (LOQ) d'une molécule recherché. Source :

<https://wallex.wallonie.be/eli/arrete/2022/10/13/2022206901/2022/12/17>. Cette limite de détermination (ou de quantification - LOQ) est entre la limite de détection (LOD = on sait qu'une substance est présente mais il y en a tellement peu que la méthode utilisée ne permet pas de dire combien) et la MRL (limite de résidu = norme choisie selon laquelle on peut consommer une substance dangereuse comme un pesticide sans que ça ne pose de problème de santé en l'état actuel des connaissances).

[14] Précision : les OGM sont strictement interdits (La production biologique exclut le recours aux OGM et aux produits obtenus par ou à partir d'OGM). Mais l'agriculture bio - en dehors de points qui sont spécifiquement couverts par le règlement bio - répond aux règlements agricoles conventionnels. Et, en agriculture et en Europe, on tolère jusqu'à 0,9% d'OGM dans un aliment (transformé, forcément, pour le bio) à titre de « contamination ». Donc on n'utilise pas d'OGM en bio (ni semences, ni pour la nourriture du bétail, ni comme ingrédient...) mais l'aliment peut - en théorie - contenir jusqu'à 0,9% d'OGM (ce qui ne veut pas dire qu'il y en aura), par exemple s'il utilise un ingrédient non bio qui en contiendrait (mais cela ne serait possible que dans les 5% d'ingrédients agricoles non bio autorisés dans les produits transformés).

[15] Pour les bovins, ovins, caprins et équins. Pour les cochons ou mes volailles c'est 30%. Il n'y a cependant pas de définition européenne de ce qu'est une « région ». La Wallonie, dans son AGW « bio » a défini la notion de région :

<https://wallex.wallonie.be/eli/arrete/2022/10/13/2022206901> (en gros, cela va de la Normandie à la Rhénanie-Westphalie en passant par l'Alsace et une partie des Pays-Bas. Et la Belgique, bien sûr).

[16] Les 5% d'ingrédients agricoles restants concernent une liste de cinq cas particuliers non disponibles en bio : algues, poisson sauvage, boyaux, gélatine...

[17] Même un édulcorant comme les glycosides de stéviol, extraits de la Stévia. Mais des feuilles de Stévia « brute » peuvent a priori être bio.

[18] Ne sont plus autorisés que les arômes de type « arôme naturel de xx », (bio ou non). Les arômes sont toujours présents en faibles quantités, et un produit bio transformé peut contenir au maximum 5% d'ingrédients (et donc aussi d'arômes maintenant) non bio.

[19] Sur le site du certificateur Certisys :

https://www.certisys.eu/wp-content/uploads/2023/12/Nouvelle-Reglementation-EU-2022-Anexe-2-Actes-secondaires_FR.pdf (version janvier 2024) et sur le site « agriculture » de l'Europe : https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/legislation_fr

[20] <https://wallex.wallonie.be/eli/arrete/2022/10/13/2022206901>

[21] <https://www.certisys.eu/reglementation-bio-2022/> . Certisys est un des certificateurs bio en Belgique, leurs documents sont des documents de vulgarisation à destination de leurs membres.

[22] Biowallonie a présenté les différents organismes certificateurs dans leur revue « [Itinéraires BIO](#) » n°71 de 2023.

[23] Dans tous les cas, les critères de l'agriculture bio sont respectés. Parfois cependant on applique des critères « équivalents » (et donc pas identiques) parce que les législations UE et non UE diffèrent sur certains points. Telle molécule encore autorisée, tel critère lié au climat qui est différent... sans que cela change fondamentalement le respect du règlement bio européen. Ce système d'équivalence devrait cependant se terminer fin 2026 et être remplacé par des accords commerciaux garantissant la conformité des produits avec le règlement bio (chapitre VII, articles 44 à 48 du règlement 2018/848). Sources :

<https://www.agencebio.org/profil/importer-des-produits-bio/> et

https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/trade_fr. Cet article, qui date d'avant le nouveau règlement, est cependant assez clair :

<https://decodagri.fr/les-produits-bios-importes-ne-repondent-pas-tous-aux-memes-normes-europeennes/>.

[24] Source :

https://www.tuv-nord.com/fileadmin/Content/TUV_NORD_COM/TUEV_Belgium/pdfs/bio_bvw_tlt_f_v11.pdf (point 11).

[25] https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/trade_fr

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Source URL:

<https://www.ecoconso.be/content/le-label-europeen-pour-les-produits-alimentaires-bio>