

## **LABEL EUROPÉEN DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

FICHES-LABELS

[mise à jour : 03/2015]



**Résumé des critères** : garantit que les produits agricoles proviennent de l'agriculture biologique (e.a pas de pesticides et engrais de synthèse). Les produits transformés contiennent min. 95 % d'ingrédients bio.

### **Nom officiel**

Label européen de l'agriculture biologique

### **Produits concernés**

Produits alimentaires

### **Portée du label**

Environnement

### **Critères du label**

Le label garantit que les produits sur lesquels il est apposé respectent le règlement européen en matière d'agriculture biologique. Sont concernés : produits agricoles (y compris l'aquaculture),

aliments pour animaux et semences destinées à la culture. Le vin (production des raisins et vinification) est également concerné depuis 2012.

Les principaux critères de l'agriculture biologique, sont :

- la préservation et utilisation du sol en évitant, par exemple, d'utiliser des ressources ne venant pas de l'exploitation agricole en elle-même. De même la prévention est importante. Par exemple, on protégera les cultures non pas avec des pesticides de synthèse mais bien par des pratiques de culture adaptées (variétés résistantes naturellement, rotation des cultures etc) ;
- l'utilisation d'intrants (engrais, pesticides...) extérieurs est limitée à ceux autorisés en agriculture bio (par ex. intrants naturels ou eux-mêmes bio). Les produits phytopharmaceutiques ne sont utilisés qu'en dernier recours ;
- l'interdiction des OGM. Seuls sont autorisés 0.9% d'OGM dans les produits biologiques, à titre de « contamination », au même titre que les produits agricoles conventionnels (non biologiques) et non-OGM ;
- en matière d'élevage, les animaux naissent dans des exploitations bio, ont accès à des espaces de plein air, sont nourris avec des aliments bio et sont prioritairement soignés par phytothérapie ou homéopathie (pas d'antibiotique de manière préventive par ex.) ;
- interdiction de l'ionisation (« irradiation ») des denrées alimentaires.

Pour les aliments transformés, ceux-ci :

- doivent contenir au moins 95% en poids d'ingrédients bio d'origine agricole (pas l'eau, donc, qui n'est pas issu d'une culture) ;
- ne peuvent contenir qu'un nombre réduit d'additifs (pas d'exhausteurs de goût ou d'édulcorants par exemple).

## Lien vers les critères / le référentiel en ligne

Ces dispositions sont définies par deux règlements :

- [RÈGLEMENT \(CE\) No 834/2007](#) relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques ([version consolidée du 1er juillet 2013](#))
- [RÈGLEMENT \(CE\) No 889/2008](#) portant modalités d'application du règlement 834/2007 ([version consolidée du 1er janvier 2015](#))

Le vin bio est défini par le règlement 203/2012 modifiant le 889/2008 (le règlement 203 est repris dans la version consolidée du 889).

## Qui est « derrière » ce label ?

L'Union européenne.

## Contrôle indépendant

Le respect du règlement est contrôlé par un tiers indépendant et privé. En Wallonie, trois opérateurs sont agréés : [Certisys SPRL](#) (BE-BIO-01 / le plus fréquent), [TÜV Nord Integra SPRL](#) (BE-BIO-02 et [Quality Partner sa](#) (BE-BIO-03). Le certificateur est mentionné en dessous du label.

## Avis d'écoconso

Le règlement européen avait notamment pour but d'harmoniser les critères du bio en Europe. Ses critères sont stricts et vérifiés par des organismes indépendants. Il est cependant très « technique » et ne s'attache que peu à la philosophie du bio des pionniers comme défendue par la mention « Nature & Progrès » par exemple. Vous pourrez ainsi acheter des pommes bio labellisées venant d'Argentine en magasin, même si le transport qu'elles ont effectué a un impact sur l'environnement bien plus significatif que celles cultivées en Belgique. Les pommes seront bel et bien bio et respecteront donc les critères de culture précités, mais c'est assez contradictoire avec le bio des pionniers, où l'idée de cultiver sa terre, d'utiliser des produits locaux et de vendre via des circuits courts est particulièrement fondatrice.

Moins contraignant et harmonisé, le label européen est cependant beaucoup plus disponible.

## Références écoconso

- Fiche-conseil n°076 - [La rotation de cultures](#)
- Fiche-conseil n°077 - [L'association de cultures](#)
- Fiche-conseil n°152 - [L'alimentation durable](#)
- Fiche-conseil n°157 - [Manger bio ou local ou équitable ?](#)
- Fiche-conseil n°160 - [Additifs alimentaires : à boire et à manger.](#)
- Fiche-conseil n°162 - [Le vin bio](#)

[Les étiquettes sans prise de tête - brochure](#)

## Lien vers catalogue de produits labellisés

Liste des opérateurs agréés en Wallonie :

[http://agriculture.wallonie.be/apps/spip\\_wolwin/IMG/xls/Liste-Operateurs-Bio.xls](http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/IMG/xls/Liste-Operateurs-Bio.xls)

Liste des points de vente, distributeurs, transformateurs... : <http://www.probila-unitrab.be>

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | [info@ecoconso.be](mailto:info@ecoconso.be) | [www.ecoconso.be](http://www.ecoconso.be)

---

### Liens

[1] <https://www.ecoconso.be/fr/content/label-europeen-de-lagriculture-biologique>

[2] <https://www.ecoconso.be/fr/thematiques/etiquetage>

[3] <https://www.ecoconso.be/fr/thematiques/alimentation-durable>

[4] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/agriculture>

[5] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/label>

[6] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/bio>

[7] <https://www.ecoconso.be/fr/content/conditions-dutilisation-de-nos-contenus>

[8] <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:FR:PDF>

[9] <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:02007R0834-20130701&qid=1421323605272&from=EN>

[10] <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0889&qid=1421324457943&from=FR>

[11] <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R0889-20150101&qid=1421323668200&from=EN>

[12] <http://www.certisys.eu/>

[13] <http://www.tuv-nord.com/be/fr/nos-services-425.htm>

- [14] <http://www.quality-partner.be/index.php?page=bio&hl=fr>
- [15] <https://www.ecoconso.be/fr/La-rotation-de-cultures>
- [16] <https://www.ecoconso.be/fr/L-association-de-cultures>
- [17] <https://www.ecoconso.be/fr/L-alimentation-durable,483>
- [18] <https://www.ecoconso.be/fr/Manger-bio-ou-local-ou-equitable>
- [19] <https://www.ecoconso.be/fr/Additifs-alimentaires-a-boire-et-a,497>
- [20] <http://www.ecoconso.be/Le-vin-bio,646>
- [21] <https://www.ecoconso.be/fr/Les-etiquettes-sans-prise-de-tete>
- [22] [http://agriculture.wallonie.be/apps/spip\\_wolwin/IMG/xls/Liste-Operateurs-Bio.xls](http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/IMG/xls/Liste-Operateurs-Bio.xls)
- [23] <http://www.probila-unitrab.be/>

Cette publication est mise à disposition sous un contrat Creative Commons

