

Formation entreprenariat Good Food

Module 4 : Labels et certification bio



MODULE 4 : LABELS

Avantages des labels

- **Visibilité** : Plus-value au niveau de la communication : des labels peuvent attirer des nouveaux clients.
- **Crédibilité** : Garanties au niveau de l'origine du produit, vérifiées par un organisme de contrôle indépendant.
- **Choix** : Beaucoup de labels existants en fonction de vos priorités : bio, commerce équitable, Good Food...

MODULE 4 : LABELS

Inconvénients des labels

- **Surcoût** des produits labellisés (dans certain cas)
- **Systeme volontaire** => il existe de très bons produits non-labellisés.
- **Confusion** entre labels et publicité

MODULE 4 : LABELS



MODULE 4 : LABELS

Conditions d'un label

- 1) Facilement reconnaissable et explicite
- 2) Plus-value par rapport aux dispositions légales
- 3) Soumis à un cahier des charges
- 4) Contrôle indépendant du cahier des charges

MODULE 4 : LABELS



MODULE 4 : LABELS

Facilement reconnaissable et explicite

Ces labels semblent indiquer que les produits ont été recyclés ou fabriqués à partir de matériaux recyclés.



MODULE 4 : LABELS



MODULE 4 : LABELS

Plus-value par rapport aux dispositions légales

Pas de plus-value



Étiquetage obligatoire



Autres



MODULE 4 : LABELS



MODULE 4 : LABELS

Pas soumis à un cahier de charge

Awards



Labels liés à une marque



MODULE 4 : LABELS



MODULE 4 : LABELS

Pas de contrôle indépendant



Que reste-t-il comme label ?

MODULE 4 : LABELS

Les bons labels

Bio



Bonnes conditions de travail



Poissons



MODULE 4 : LABELS

Les bons labels

Emballage



Autres



Label services



MODULE 4 : LABELS

INFOLABEL .BE

HOME A PROPOS COMMENT FONCTIONNE INFOLABEL? CONTACT TABLEAUX COMPARATIFS

NL

FR



Votre guide des labels de durabilité
et des produits durables

BIO-FAIR

ALIMENTATION

EMBALLAGES

PAPIER

PRODUITS D'ENTRETIEN

STYLE DE VIE

CONSTRUCTION

HORTICULTURE

APPAREILS ÉLECTRO

43 labels dans la catégorie alimentation

Cliquez sur un label pour une description détaillée ou choisissez une catégorie dans la colonne de gauche.



LABEL

**AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

*AB est un label français pour
l'agriculture biologique*

Alimentation



LABEL

ASC

*ASC est un label international
pour le poisson durable issu
de l'aquaculture*

Alimentation



LABEL

**INDICATION
GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE**

*Indication géographique
protégée est un label de
produits d'alimentation*

Alimentation



LABEL

**APPELLATION D'ORIGINE
PROTÉGÉE**

*Appellation d'origine protégée
est un label de produits
d'alimentation*

Alimentation

Ce site utilise des cookies pour vous assurer d'obtenir la meilleure expérience sur notre site [En savoir plus](#)

OK

://www.labelinfo.be/fr#search//29

MODULE 4 : LABELS

Tendances pour le futur

- Fusion des labels :
 - Label bio Européen (AB agriculture bio, Biogarantie...)
 - UTZ et rain forest alliance
- Plus de production bio et naissance d'un label bio + (Demeter?)
- Nouveaux labels pour des produits issus du recyclage, y compris l'alimentation
- Manque de transparence dans la chaîne : pas facile à résoudre via les labels.

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET SA CERTIFICATION

LES GRANDS PRINCIPES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Santé

Écologie

Équité

Précaution

LES GRANDS PRINCIPES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

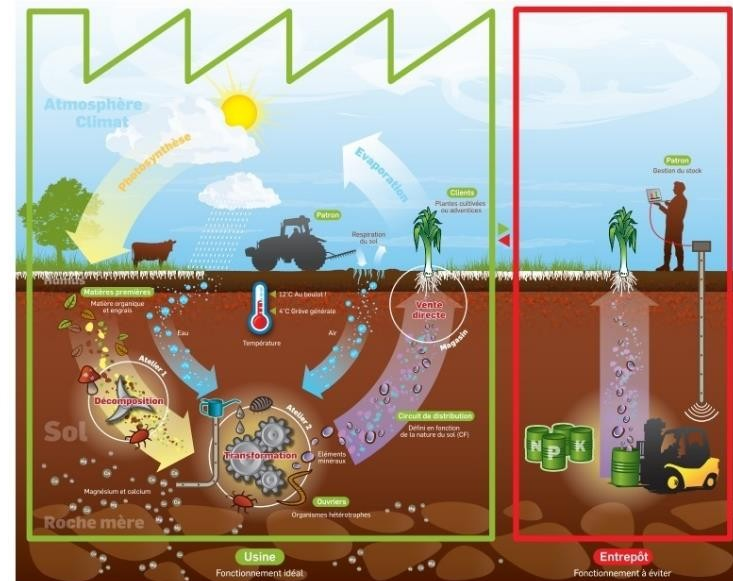
Santé

L'agriculture bio devrait soutenir et améliorer la santé des sols, des plantes, des animaux, des hommes et de la planète.

LES GRANDS PRINCIPES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Écologie

L'agriculture bio devrait être basée sur les cycles et les systèmes écologiques vivants, s'accorder avec eux, les imiter et les aider à se maintenir.



LES GRANDS PRINCIPES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Équité

L'agriculture bio devrait se construire sur des relations qui assurent l'équité par rapport à l'environnement commun et aux opportunités de la vie

N'a pas été traduit en règles et donc appliqué selon les valeurs de l'entreprise

LES GRANDS PRINCIPES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Précaution

L'agriculture bio devrait être conduite de manière prudente et responsable afin de protéger la santé et le bien-être des générations actuelles et futures ainsi que l'environnement.

OGM

UNE RÈGLEMENTATION BIO EUROPÉENNE

BASES LÉGALES

RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE DEPUIS 1992

- Règlement du conseil et parlement : CE 834/2007
 - Règles de base
 - **1/01/2022: nouveau règlement CE/2018/848**
- Règlement de la commission CE 889/2008
 - Modalités d'application
 - **1/01/2022: sera remplacé par des actes d'exécution et actes délégués**
- Règlements nationaux/régionaux
 - Arrêté du gouvernement wallon (AGW) du 11 février 2010
 - Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale

LA RÉGLEMENTATION BIO

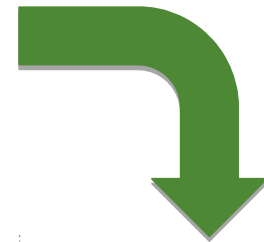
La réglementation bio, stipule les règles de :



Production végétale
Production animale
Conversion



Transformation



Stockage, vente & distribution



Une ferme et une entreprise peut être **MIXTE** : bio et conventionnel



LA RÉGLEMENTATION BIO

Un même bio pour les consommateurs et les producteurs dans l'ensemble de l'UE.

Utilisation du terme « bio » ou « biologique » est légalement protégée et contrôlée.

Dans toutes les langues, diminutifs, etc.

BioLogic

bio

ORGANIC

PRODUITS
BIOLOGIQUES

CHAMP D'APPLICATION DU RÈGLEMENT BIO

- **Produits agricoles (vivants ou matières premières)**

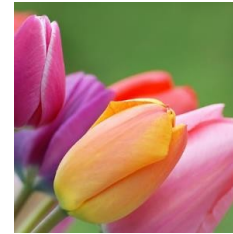
Y compris production aquacole, miel

- **Produits agricoles transformés**

- Destinés à l'alimentation humaine

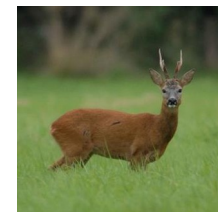
- Destinés à l'alimentation des animaux d'élevage

- **Semences et plants**



EXCLUS DU CHAMP D'APPLICATION DU RÈGLEMENT BIO

- Produits de la chasse et de la pêche d'animaux sauvages (ex. sardines)
- Produits fertilisants (ex. engrais, compost)
- Produits phytosanitaires (ex. anti-limaces)
- Produits de nettoyage, cosmétiques, textiles
- Restauration (collective et HORECA)*
- Aliments pour animaux de compagnie



* Arrêté ministériel légifère la communication bio en RW et RB.

PRODUCTIONS PRIMAIRES

PRODUCTIONS VÉGÉTALES BIO

1. Fertilisation

Interdiction d'utiliser des engrais minéraux produits par synthèse chimique

2. Protection des cultures

Interdiction d'utiliser des pesticides produits par synthèse chimique

Prévention > Intervention

3. Semences et plants

Bio > non traité et non OGM

4. Lien au sol

Interdiction des cultures hors sol

Exception: plants à repiquer, plantes condimentaires, graines germées (pas micro-pousses), forçage chicons



PRODUCTIONS ANIMALES BIO

1. Alimentation

Bio (exempt d'hormone, d'OGM...)

Adapté au régime alimentaire de l'espèce (pâturage)

Régionalité des aliments

2. Lieu de vie

Espace plein air obligatoire

Densité adaptée

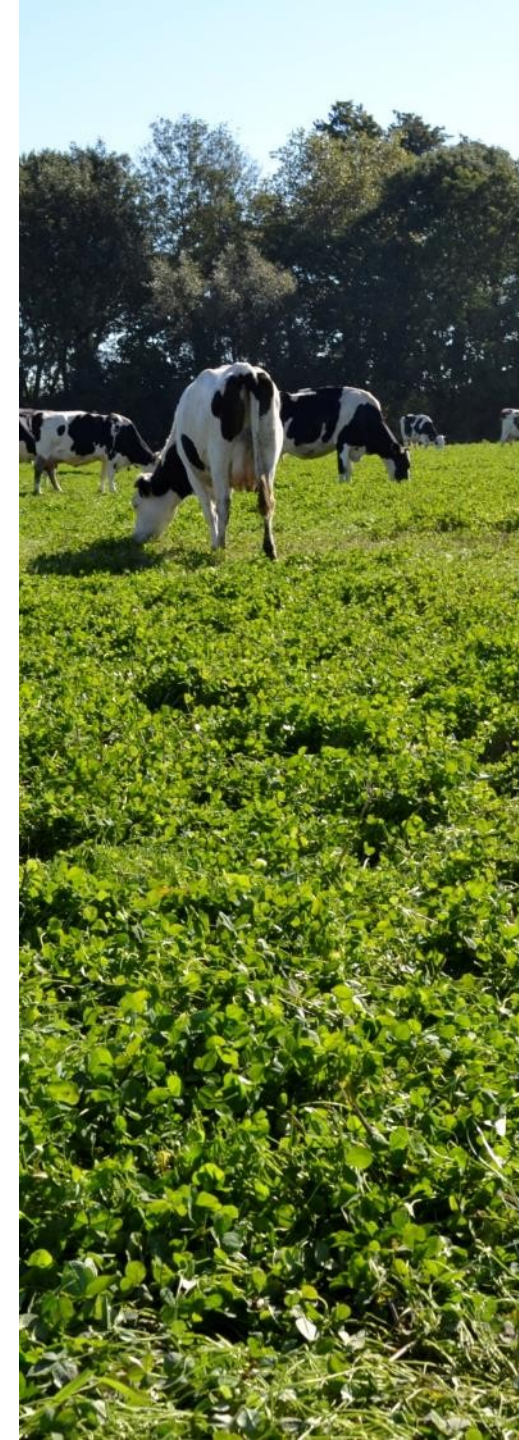
3. Santé

Prévention > Intervention

Mise bas

4. Lien au sol

Nombre Animaux à l'ha limité



PRODUCTIONS ANIMALES BIO



PRODUCTIONS ANIMALES BIO

| Bio | Conventionnel-industriel |
|---|--|
| Int: 10 poulets/m ² (21kg poids vif) Ext: 4m ² /poulets | 20 poulets/m ² (42kg poids vif) |
| Elevé pendant min. 71 à 80 jours | Elevé pendant 34-42 jours |
| Accès à un parcours extérieur quand: -T° > 0°C - Entre 10h du matin et le crépuscule | Ne voient presque pas la lumière du jour! |
| Cage interdite | Cage autorisée pour la transformation |

CONVERSION VERS LE BIO

Respect des règles bio dès la notification Parcelles et élevages contrôlés

- Animaux et cultures associées : 2 ans
- Cultures annuelles: 2 ans de conversion de la terre avant le semis en bio
- Cultures pérennes (verger fruitiers): 3 ans

TRANSFORMATION BIO

MATIÈRES PREMIÈRES

Pour qu'un produit transformé soit certifié bio, il faut:

- Min. 51% d'ingrédients agricoles (hors eau et sel)
- > 95% des ingrédients agricoles certifiés bio

Max. 5%:

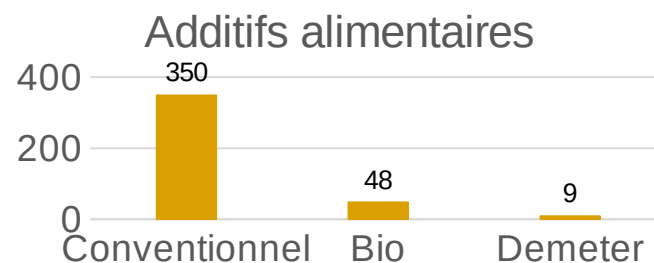
- Liste positive d'ingrédients non/peu disponibles en bio
- Additifs/auxiliaires technologiques autorisés d'origine agricole (ex. huile pour le moule, extrait de romarin)
- Levure non bio

MATIÈRES PREMIÈRES

Limitation des additifs et auxiliaires technologiques

Plus de 300 additifs sur le marché, seulement 52 autorisés en bio

- Pas d'additif potentiellement cancérigène
- Pas d'arôme de synthèse ni d'exhausteur de goût
- Seuls les arômes naturels et/ou biologiques sont autorisés
- Pas d'édulcorant de synthèse
- Pas de colorant de synthèse



MATIÈRES PREMIÈRES

Liste positive des additifs autorisés: exemples

| Code | Dénomination | Préparations de denrées alimentaires | | Conditions particulières |
|-------------------|---|--------------------------------------|-------------------|---|
| | | D'origine végétale | D'origine animale | |
| E300 | Acide ascorbique | X | X | Produits à base de viande |
| E440* | Pectine | X | X | Pour les denrées d'origine animale : produits à base de lait |
| E 250 ou E 252 | Nitrite de sodium Ou Nitrate de potassium | | X | Cet additif ne peut être employé que s'il a été démontré à la satisfaction de l'autorité compétente qu'il n'existe aucune alternative technologique donnant les mêmes garanties sanitaires et/ou permettant de maintenir les caractéristiques propres du produit. Jamais de dérogation en RW et bruxelloise |

MATIÈRES PREMIÈRES

Autres substances autorisées

- Eau
- Sels
- Arômes naturels (arômes de synthèses interdits)
- Micro-organismes autres que les levures
- Colorants (uniquement code sur les coquilles d'œufs ou cachet viande)
- Les minéraux (y compris les oligo-éléments), vitamines, acides aminés et micronutriments, à condition que leur emploi dans des denrées alimentaires de consommation courante soit «expressément exigé sur le plan juridique » (ex: lait infantile...)

PROCÉDÉS

Utilisation de préférence de méthodes :

- **Biologiques**
- **Physiques**
- **Mécaniques**



PROCÉDÉS

- **L'ionisation ou irradiation est interdite**
- **L'hydrogénation des matières grasses est interdite**
- **L'utilisation de nanoparticules est interdite**
- **L'extraction des huiles**
 - Méthodes mécaniques/physiques soit par pression à froid ou à chaud soit par centrifugation
 - Interdit: méthodes chimiques ayant recours à des solvants interdits
- **Le raffinage des huiles, sucres, etc.**
 - Méthode physique à la vapeur d'eau
 - Interdit : raffinage chimique par solvants organiques
- **Œnologie : moins de méthodes**

ÉTIQUETAGE D'UN PRODUIT BIO

Doivent se trouver sur l'étiquette dans le même champ visuel

- **L'Eurofeuille**



- **Le N° de code de l'organisme de contrôle bio**

- BE-BIO-01 Certisys
- BE-BIO-02 Tüv Nord Integra
- BE-BIO-03 Quality Partner

- **L'indication d'origine : lieu de production des matières premières**

- Agriculture UE **ou** agriculture non UE **ou** agriculture UE/non UE
- Nom du pays d'origine des MP (dans le cas où 98% des ingrédients en proviennent)

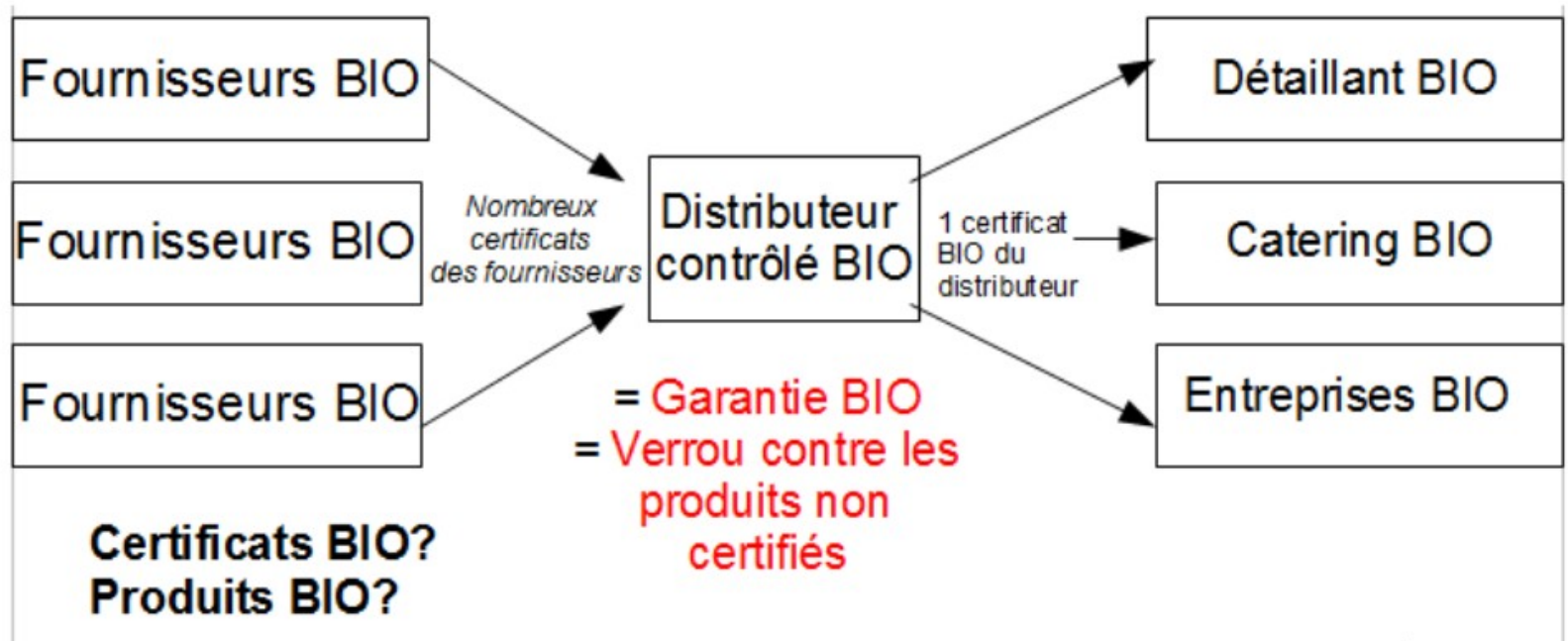
TRANSFORMATEUR MIXTE

- Effectue des opérations par série complète (séparer physiquement **ou** dans le temps des opérations bio et non bio)
- Stockage des produits bio et non bio séparés dans l'espace ou dans le temps
- Mesures nécessaires pour l'identification des lots et éviter tout mélange ou échange avec produits non bio
- Registre mentionnant toutes les opérations effectuées et les quantités transformées
- Nettoyage adéquat avant la transformation/stockage de produits bio

DISTRIBUTION BIO

CERTIFICATION DES DISTRIBUTEURS

Distributeur: Opérateurs qui achètent et qui revendent sans modifier, ni l'emballage, ni l'étiquetage des produits et ayant une activité de négoce, de distribution et/ou de commerce de gros. **Uniquement BtoB.**



POINT DE VENTE BIO

CERTIFICATION DES POINTS DE VENTE

1. Achat uniquement de produits pré-emballés bio

- Dispensé de contrôle et de déclaration

2. Achat de produits bio en vrac d'une valeur de < 5000€ HTVA/an

- Obligation de déclarer son activité à la région
- Gratuit

3. Achat de produits bio en vrac d'une valeur de >5000€ HTVA/an ou si activité annexe

- Obligation de se faire certifier chez un des 3 organismes de contrôle

Un magasin vrac et un site de vente en ligne doit être certifié bio

HORECA ET COLLECTIVITÉS

COMMUNIQUER SUR LE BIO

Sur vos menus,
sites internet,
devantures,
ardoises,
réseaux sociaux...



Pour communiquer auprès de vos clients sur le BIO dans votre restaurant/cantines/activité de traiteur, vous **DEVEZ** être certifié par un organisme de contrôle indépendant accrédité pour le bio en Belgique.

TUV Nord Integra
tuv-nord.com

Quality Partner
quality-partner.be

Certisys
certisys.be

OBLIGATION LÉGALE

- Arrêté ministériel bruxellois du 05/06/2013
- Arrêté ministériel wallon du 26/06/2012

J'ai du bio régulièrement dans mon menu

CERTAINS DE MES PLATS sont 100% bio

C'est à dire...

Un plat désigné et indiqué comme bio contient uniquement des ingrédients issus de l'agriculture biologique (même les épices), exception faite aux ingrédients non certifiables*.

Je peux communiquer sur mon/mes plat(s) bio.

Un POURCENTAGE de mes ingrédients est bio

C'est à dire...

Je fixe un **pourcentage d'achats en bio (minimum 15%)**. Les produits peuvent changer au cours de l'année mais le **montant** d'achat doit rester **fixe**.

Je peux communiquer sur mon pourcentage d'achats bio.

J'utilise des INGRÉDIENTS BIO

C'est à dire...

Toute l'année et dans toutes les préparations les produits sélectionnés doivent rester bio.

Je peux communiquer sur la liste des ingrédients sélectionnés en bio.

Je suis 100% bio

C'est à dire...

Tout ce que je vends est bio, exception faite aux produits non certifiables*.

Je peux communiquer sur mon restaurant bio.

*Produits non certifiables: poissons sauvages, produits de la chasse, sel...

J'ai du bio ponctuellement dans mon menu

J'utilise la certification ponctuelle pour vendre des repas bio dans le cadre d'**un événement ou un salon**. Je suis limité dans mes options: je dois automatiquement respecter les règles du **100% bio** lors de cet événement ou salon.

Le coût de certification est fonction de votre chiffre d'affaire et du type de certification choisie. Il varie entre 350 et 1.800€/an.

CERTIFICATION BIO: CONTRÔLE, COÛT ET AIDES

QUI CONTRÔLE LE BIO?

3 organismes de contrôle agréés à Bruxelles



LE CONTRÔLE EN BELGIQUE



Politique de contrôle très stricte depuis plus de 10 ans

- Inspection physique: min. 1x /an chez l'ensemble des opérateurs
- Prélèvements d'échantillons pour analyse en fonction d'une analyse de risque
 - 50 à 60% des opérateurs/an (taux imposé par l'UE : 5 %)
 - Si suspicion de fraudes
- Contrôle inopiné sur base d'une analyse de risque
 - Jusqu'à 50 à 60% des opérateurs (taux imposé par l'UE : 10%)
 - Contrôle renforcé en cas d'infraction détectée

COMMENT SE DÉROULE UN CONTRÔLE?



1. Point de vue administratif, vérification:

- des factures (la comptabilité)
- des cahiers de cultures et d'élevage

2. Visite de l'exploitation/l'entreprise

- Toute la structure est parcourue (même la partie non bio)

3. Prélèvements d'échantillons en vue d'analyse

- Sol & plantes entières
- Produits
- Matières premières
- Pilotheque (prise ADN des animaux)

COÛT DU CONTRÔLE



Producteur:

- Lié au nb d'ha, d'animaux, et à la spéculation.
- Redevance min: 380€/an

Transformateur/distributeur:

- Lié au CA bio
- Redevance min: 907€ (650€ les 2 premières années)
- Pas de max.

Point de vente

- Lié au CA bio en vrac
- Redevance min: 250€ - max: 605€

COÛT DU CONTRÔLE



Catering (Restaurateurs, collectivités...):

- Lié au CA
- Coût entre 350 et 1800 €/an

| Tableau des tarifs pour la certification par plat/ ingrédient/ sur base du pourcentage : | | | |
|--|----------------------|--------------------------------------|---------------------|
| | CA Total < 340 720 € | CA Total entre 340 720 € et 681 440€ | CA Total > 681 440€ |
| Plat ≤ 1 fois par mois Entre 1 et 10 ingrédients Moins de 30 % achats bio | 357 € | 596 € | 874 € |
| Plat > 1/mois ≤ 1/semaine Entre 11 ≤ 30 ingrédients Entre 30 et 70 % achats bio | 596 € | 874 € | 1 311 € |
| Plat ≥ 1 fois par sem. (max2/jour) Plus de 31 ingrédients (max50) Plus de 70% achats bio | 874 € | 1 311 € | 1 791 € |

→ Si le chiffre d'affaires dépasse les **1 590 026 €**, il sera majoré de **56 €** par tranche de **113 573 €** de CA.

→ Si le chiffre d'affaires dépasse les **22 714 669 €**, il sera majoré de **34 €** par tranche de **113 573 €** de CA.

→ En cas de combinaison de 2 ou plusieurs systèmes repris ci-dessus, le tarif le plus élevé sera d'application.

AIDE À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN WALLONIE

Uniquement pour les producteurs

De 200€ à 900€ par ha (+150€ en période de conversion)

| | Coût | Aides |
|---|--------|---------|
| Maraicher 0,5ha de maraichage | 380€ | 450€ |
| Eleveur laitier 80 vaches laitières 50ha de prairies 30ha de cultures fourragères | 1.500€ | 14.400€ |

LABELS BIO SUR LE MARCHÉ BELGE

LE LABEL BIO DE BASE OBLIGATOIRE

Le logo de l'Union européenne

- Obligatoire sur toute denrée alimentaire préemballée
- Gratuit



| | Opérateurs sous contrôle bio |
|--------------|---------------------------------|
| Wallonie | 2.576 |
| Bruxelles | 374 |
| Flandre | 1.875 |
| Total | 4.825 |

AUTRES LABELS

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



68 producteurs et transformateurs en Wallonie



18 producteurs, transformateurs et distributeurs belges

LABEL BIOGARANTIE



Belge

Payant

Charte avec critères de durabilité (sur base volontaire)

- Écologiques: gestion eau, énergie, déchet
- Sociaux: commerce équitable
- Économiques: prix juste pour le producteur et le consommateur

LABEL NATURE&PROGRÈS



NATURE &
PROGRES

- Charte d'engagement
- Contrôle participatif
- Ferme 100% bio
- Naturel: Pratiquer un mode de production fidèle à l'agrobiologie (ex: gestion de l'eau, biodiversité)
- Énergie: Limiter les déchets et la consommation d'énergie (ex: écoconstruction, matériaux recyclables et biodégradables)
- Social: Promouvoir une répartition équitable des revenus et travailler au maintien d'un tissu rural vivant (ex: entreprise familiale, circuits-courts)
- Origine: Favoriser les produits locaux et de saison

LABEL DEMETER



- Agriculture biodynamique
- Ferme 100% bio et 100% biodynamie
- Obligation d'avoir des ruminants ou équidés (exceptions: maraîchage, arboriculture, viticulture)
- 3 préparations biodynamiques obligatoires (min 1x par an)
- Bien-être animal poussé (écornage et ébecage interdit)
- Alimentation des animaux: 50% doit provenir de la ferme et 2/3 doit être certifié Demeter
- Réduction de l'utilisation du cuivre: interdit en cultures annuelles et maximum 3kg/ha en cultures vivaces (6kg en bio)
- Réduction de l'utilisation d'engrais (112kg N/ha >< 170kg en bio)
- Rythmes cosmiques à respecter autant que possible
- Limitation très stricte des additifs dans la transformation

LABELS ÉTRANGERS PRÉSENTS SUR LE MARCHÉ BELGE



MODULE 4 : LABELS

Exercice

Réfléchir comment intégrer les labels dans votre fonctionnement ?

Pour la semaine prochaine, réflexion et discussion pendant le module 5