

# bio européen



# ekologos

## - Historique :

L'écolabel Bio européen est créé en 1991 par la Commission Européenne. Il peut être utilisé à titre volontaire par les producteurs dès lors qu'ils se emettent en conformité avec les règlements de l'éco-label. Une mise à jour a été effectuée le 1er janvier 2009 pour ce qui concerne la production, le contrôle et l'étiquetage des produits biologiques. Depuis janvier 2010, sauf rares exeptions, le label AB est soumis aux même contraintes que le Bio européen.

## - Organisme de certification :

Actuellement, 5 organismes agréé par l'Etat délivrent le label Bio européen sur le territoire français :  
- Ecocert SAS, Aclave, Agrocert, Qualité France SAS (Groupe Véritas), SGS ICS.

*Note : Le producteur est systématiquement contrôlé au moins 1 fois par an (contrôles inopinés possible).*

## - Type d'éco-label :

Le label Bio Européen est régi par un règlement de l'Union européenne issu d'accords entre les États membres.

## - Produits labellissables :

Produits alimentaires (sauf issu de la chasse et pêche sauvage), alimentation animale, graine et produits «essaimants».

## - Cahier des charges simplifié :

- > Le produit doit contenir au moins 95% d'ingrédients biologiques, peut contenir moins de 0,9% d'OGM.
- > Le produit provient directement du producteur ou du préparateur dans un emballage scellé
- > Le produit porte le nom du producteur, préparateur ou distributeur et le nom ou code de l'organisme d'inspection.
- > Le produit devra également porter le nom du dernier acteur de la filière qui l'a manipulé et le nom ou le numéro de code de l'organisme d'inspection.
- > Des restrictions strictes sont en place concernant l'utilisation d'ingrédients chimiques de synthèse, d'additifs alimentaires et d'auxiliaires de transformation.
- > Les animaux sont nourris avec des aliments biologiques et soignés en priorité avec des médecines douces.

## - Avantages :

Le label unique et officiel est reconnu par tous les États membres de l'Union Européenne, ce qui permet d'éviter une confusion dans la reconnaissance des produits bio. Selon J-M Jancovici, les produits bio émettraient entre 30 et 50% de gaz à effet de serre en moins, par rapport aux produits conventionnels.

## - Inconvénients :

Le label Bio Européen tolère des traces d'OGM à hauteur de 0,9% dans les produits bio (présence non intentionnelle). L'absence de règles strictes de gestion et santé de l'élevage des animaux et de qualité des produits qui en sont issus. Des exceptions accordées dans le règlement pourraient ouvrir la porte à certains pesticides. Uniformisation des critères biologiques, ne tenant pas compte des spécificités nationales et/ou régionales.

Le logo Bio européen restera facultatif pour les produits importés.

## - Liens :

**Agriculture en Europe** : [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home\\_fr](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_fr)

**Règlements** : [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/legislation\\_fr](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/legislation_fr)

**Organismes de certification** : [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/consumer-confidence/inspection-certification\\_fr](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/consumer-confidence/inspection-certification_fr)

**FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique)** : <http://www.repasbio.org/fnab/>

**J-M Jancovici** : <http://www.manicore.com/documentation/serre/assiette.html>