



Produits **Bio**

mode d'emploi

Produits **Bio**

mode d'emploi

- Qu'appelle-t-on un **produit** bio ? p. 1
- Comment devenir **opérateur** biologique ? p. 2
- Qu'est-ce qu'un **producteur** biologique ? p. 3
- Qu'est-ce qu'un **éleveur** biologique ? p. 4
- Comment **transformer** bio ? p. 5
- Comment **identifier** les produits bio ? p. 6
- Que faire pour le **transport** et l'**emballage** ? . . . p. 7
- Comment s'effectue l'**importation**
en provenance des pays tiers ? p. 8

Annexe 1 – Engrais et amendements du sol p. 9

Annexe 2 – Produits phytosanitaires p. 11

Annexe 3 – Liste A: substances permises
en tant qu'**ingrédients d'origine non agricole** (additifs) p. 13

Annexe 4 – Liste B: **auxiliaires technologiques**
et autres produits pouvant être utilisés
pour la transformation des ingrédients d'origine agricole
issus de la production biologique p. 14

Annexe 5 – Liste C: **ingrédients d'origine agricole**
n'ayant pas été produits d'une manière biologique,
visés à l'article 5 paragraphe 4 du règlement (CEE) n° 2092/91 modifié p. 15

Annexe 6 – Réglementation: les **textes officiels communautaires**
qui régissent le mode de production biologique p. 16

Annexe 7 – Réglementation: les **textes officiels français**
qui régissent le mode de production biologique p. 16

**Vous trouverez au dos de cette brochure les coordonnées des organismes
auprès desquels vous pourrez obtenir des informations complémentaires.**

Qu'appelle-t-on un **produit** bio ?

Un produit issu de l'agriculture biologique est soit un produit agricole, soit une denrée alimentaire. Pour mériter cette dénomination, il faut qu'il résulte d'un mode de production exempt de produits chimiques de synthèse. Les acteurs de la production biologique, et plus particulièrement les agriculteurs biologiques, appliquent des méthodes de travail fondées sur le recyclage des matières organiques naturelles, la rotation des cultures et le respect du bien-être animal. Ces méthodes visent à respecter l'équilibre des organismes vivants qui peuplent le sol (bactéries, vers de terre).

Contrairement à une idée largement répandue, l'agriculture biologique n'est pas une agriculture simplifiée ou simpliste. Au contraire, elle emploie des méthodes souvent très élaborées. Ainsi, les exploitations en agriculture biologique tendent à assurer un équilibre et un lien très fort entre les productions végétales et les productions animales.

L'agriculteur biologique attache une importance particulière à l'environnement, condition sine qua non à ses yeux de la préservation d'une Terre en bonne santé.

Le produit de l'agriculture biologique qui en découle se présente donc comme une alimentation de qualité. En France, la filière de l'agriculture biologique est constituée de plusieurs entreprises. Celles-ci doivent satisfaire une demande dont les perspectives de croissance sont importantes.

Au sein de l'Union Européenne, **la réglementation communautaire**

s'applique aux produits agricoles végétaux non transformés (céréales, légumes...), **aux animaux d'élevage et aux produits animaux non transformés** (lait, œufs...), ainsi qu'**aux produits destinés à l'alimentation humaine, composés essentiellement d'un ou plusieurs ingrédients d'origine végétale et/ou animale** (pain, biscuits, viande, fromage...). Pour être reconnus comme tels, ces produits doivent faire référence explicitement, lors de leur commercialisation, au mode de production biologique. Elle concerne également les aliments destinés aux animaux d'élevage.

La réglementation européenne est complétée par un cahier des charges

français concernant le mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux. Ce texte contient les modalités de production ou de transformation non-couvertes par le règlement communautaire (aquaculture, lapins, étiquetage et contrôle de l'alimentation animale...), précise les conditions d'application du règlement européen et édicte des dispositions plus strictes que le règlement (alimentation des animaux, taille des bâtiments...).

L'interdiction d'utilisation des O.G.M. (organismes génétiquement modifiés) et de leurs dérivés est totale en agriculture biologique.



Le cas des animaux et des produits animaux en agriculture biologique

Le cahier des charges français s'applique impérativement à tous les opérateurs français de l'agriculture biologique.

Néanmoins, les produits animaux en provenance des autres pays de l'Union Européenne pourront librement circuler en France et pourront faire référence au mode de production biologique dès lors qu'ils respectent la réglementation européenne.

Comment devenir **opérateur** en agriculture biologique ?

Tout agriculteur peut prétendre devenir producteur biologique. Mais pour utiliser le terme “biologique”, faisant référence à la méthode de production (étiquetage, publicité, factures), il doit notifier son activité auprès de la Direction Départementale de l’Agriculture et de la Forêt (DDAF) de son département. Cette disposition s’applique également à tous les opérateurs qui transforment, conditionnent, conservent ou importent en provenance de pays tiers (hors Union européenne) des produits biologiques. La notification se fait au moyen d’un formulaire officiel distribué annuellement.

Pour être commercialisé, tout produit dit “issu de l’agriculture biologique” doit subir le contrôle et obtenir la certification d’un organisme agréé sur le territoire français.

Actuellement, six organismes pri-

vés sont agréés officiellement pour réaliser les contrôles des produits biologiques et délivrer la certification “Agriculture biologique”.

Il s’agit de **ECOCERT, Qualité-France, Ulase, Agrocet, Certipaq et Aclave**.

Pour être agréés, ces organismes ont dû répondre aux critères d’indépendance, d’impartialité, d’efficacité et de compétence, tels que définis par le règlement communautaire, et les dispositions de la norme européenne EN 45011 relative aux organismes chargés de délivrer la certification de produits.

Les anciens organismes gestionnaires de marque comme ABF ou Nature et Progrès ne sont plus reconnus officiellement comme organismes de contrôle. Leurs marques demeurent toutefois utilisables comme marques collectives à caractère commercial.

Les modalités de contrôle

Chaque année, le **producteur** notifie son programme de production par parcelle à son organisme certificateur. Une comptabilité doit être tenue pour les matières premières achetées (nature, quantité, origine, utilisation), ainsi que pour les produits agricoles vendus (nature, quantité, destinataire).

Le contrôle des **unités de transformation et de conditionnement** fait l’objet d’un contrat. Celui-ci porte en premier lieu sur la description de l’unité et, le cas échéant, sur des mesures à mettre en œuvre pour la rendre conforme à la préparation de produits biologiques. Il porte aussi sur la tenue d’une comptabilité permettant au contrôleur de vérifier la conformité des matières utilisées et l’adéquation entre les quantités de matières achetées et les quantités de produits commercialisables.

Les **importateurs** font également l’objet d’un contrôle obligatoire.

Ce contrôle porte sur :

- la description complète des locaux et des activités d’importation, avec indication autant que possible des points d’entrée des produits dans la Communauté,
- l’engagement d’effectuer des opérations d’importations autorisées sur le marché communautaire par l’autorité compétente d’un pays de l’Union Européenne,
- la tenue d’une comptabilité scripturale,
- l’information de l’organisme certificateur sur chaque lot importé dans la Communauté.

Contraintes particulières

Si une même exploitation pratique la production selon le mode de production biologique et selon le mode conventionnel, les parcelles et lieux de stockage doivent être clairement séparés. De plus, l’ensemble de l’exploitation sera soumis au contrôle. Les mêmes variétés ne peuvent être cultivées en agriculture biologique et en conventionnel, sauf s’il s’agit de vigne, de houblon, d’arboriculture, de semences, de plants, ou de cultures destinées à la recherche expérimentale. (Cependant, des contraintes supplémentaires de contrôle s’appliqueront dans ces derniers cas). Si le producteur transforme ses produits, il doit tenir une comptabilité pour les ingrédients, additifs et adjuvants de fabrication (nature, quantité, origine), ainsi que pour la composition des produits transformés.

Une unité servant à la préparation ou à l’importation de produits issus de l’agriculture biologique et de l’agriculture conventionnelle devra en plus :

- disposer de lieux de stockage séparés,
- effectuer, pour la préparation, les opérations sur les produits biologiques par séries complètes et séparées, physiquement ou dans le temps, d’opérations similaires pour les produits conventionnels. Si ces opérations ne sont pas fréquentes, elles devront être annoncées à l’avance à l’organisme certificateur.
- identifier clairement les lots de produits biologiques.

Les produits biologiques contrôlés dans les pays de l’Union Européenne par une autorité désignée ou un organisme de contrôle agréé sont reconnus conformes au règlement et peuvent donc être commercialisés en l’état ou utilisés comme matières premières.

Qu'est-ce qu'un **producteur** en agriculture biologique ?



L'agriculteur soucieux de convertir ses terres à la production biologique doit observer une période transitoire, dite de "**conversion**". Durant cette période, le producteur doit mettre en œuvre, sur des parcelles spécifiques, les principes de production biologique. La période de conversion sera de deux ans avant l'ensemencement pour les cultures annuelles et de trois ans avant la récolte pour les cultures pérennes.

► La **fertilité** et l'activité biologique doivent être maintenues ou augmentées par la culture de légumineuses, d'engrais verts ou de plantes à enracinement profond, dans le cadre d'un programme de rotation pluriannuelle approprié. L'agriculteur peut également incorporer dans le sol des matières organiques (compostées ou non) et des sous-produits d'élevage provenant d'une exploitation conduite selon le mode de production biologique, comme le fumier de ferme. Pour les matières organiques, il est

tenu de s'approvisionner auprès des exploitations se conformant au même règlement.

Dans la mesure où une **nutrition adéquate** des végétaux en rotation ou le conditionnement du sol **n'est pas possible** par les seuls moyens indiqués plus haut, **des apports complémentaires** de certains engrais organiques ou minéraux (et **uniquement ceux-là**) **peuvent être utilisés**, s'ils sont autorisés en agriculture générale en France.

Voir liste en annexe 1 de ce document: engrais et amendements du sol.



► **Pour lutter contre les parasites, maladies et mauvaises herbes**, l'agriculteur biologique doit choisir des espèces appropriées, établir un programme de rotation adapté, utiliser des procédés mécaniques de culture, protéger les ennemis naturels des parasites par des moyens adéquats (par exemple : haies, nids, dissémination de prédateurs, lutte biologique, etc.), recourir au désherbage thermique ou mécanique.

Si un danger immédiat menace sa production, l'agriculteur biologique

est autorisé à utiliser certains produits et **uniquement ceux-ci** s'ils sont autorisés en France, par la réglementation générale.

Voir liste en annexe 2 de ce document: produits phytosanitaires.

► La production biologique s'étend à la **récolte de végétaux sauvages comestibles ou de certaines parties de ceux-ci**. Il convient cependant que ces végétaux croissent spontanément dans les zones naturelles, dans des forêts ou dans des zones agricoles. Cette disposition est soumise à deux conditions. Premièrement, ces zones ne doivent pas avoir fait l'objet de traitements à l'aide de produits autres que ceux qui sont visés ci-dessus, pendant une période de trois ans avant la récolte. Deuxièmement, le mode de récolte ne doit pas affecter la stabilité de l'habitat naturel et la survie des espèces.

La récolte de végétaux sauvages sera soumise à un contrôle identique à celui des producteurs.



Qu'est-ce qu'un **éleveur** en agriculture biologique ?

Les principes fondamentaux

La pratique de l'élevage en agriculture biologique repose sur un certain nombre de principes simples mais ambitieux rappelés en préambule du règlement "productions animales" CE/1804/1999 du 19 juillet 1999 (modifiant le règlement CE 2092/91 qui ne concernait que les productions végétales). Quatre d'entre eux, contenus dans les considérants du règlement, sont fondamentaux :

► **Un principe très général mais très fort** : "dans les exploitations pratiquant l'agriculture biologique, l'élevage fournit les **matières organiques** et les **éléments nutritifs** nécessaires aux **terres cultivées** et il contribue de ce fait à l'amélioration des sols et au **développement d'une agriculture durable**".

► **Un principe plus précis mais essentiel, le respect du lien au sol** : "l'élevage en agriculture biologique doit en principe assurer un **lien étroit entre l'élevage et les terres agricoles**, la pratique de **rotations pluriannuelles** appropriées et l'alimentation des animaux par des produits végétaux issus de l'agriculture biologique **obtenus sur l'exploitation même**".

► **Un principe trop souvent oublié de valorisation du territoire** : "pour entretenir et valoriser des **zones abandonnées**, l'élevage pastoral, mené **selon les règles de l'agriculture biologique**, est une activité particulièrement adaptée".

► **Un principe plus exigeant encore de respect de la biodiversité et**

d'adaptation aux conditions du milieu : "une grande biodiversité doit être encouragée et le choix des races doit prendre en compte leur capacité d'adaptation aux conditions du milieu".

Les dispositions spécifiques françaises

Cependant, par respect des réalités régionales mais aussi pour tenir compte de la diversité des pratiques actuelles en agriculture biologique, ce même règlement laisse aux autorités compétentes de chaque état-membre la possibilité de faire appel ou non à certaines **mesures transitoires** et/ou d'appliquer éventuellement des **mesures plus restrictives** aux animaux et aux produits animaux de leurs territoires.

Ces dispositions **spécifiques à la France** ont fait l'objet d'un arrêté interministériel le 28 août 2000 (JORF du 30 août 2000) sous forme d'un **cahier des charges unique**, qui se

substitue désormais aux cahiers des charges antérieurs et qui complète en outre sur certains points les dispositions du règlement lui-même. **Ce cahier des charges s'impose désormais à tous les éleveurs français**. Il est plus contraignant que le règlement européen sur un certain nombre de points, et notamment sur :

► L'obligation de **conversion de l'ensemble des productions animales de l'exploitation** avant 2005 (2008 pour les bâtiments en cours d'amortissement).

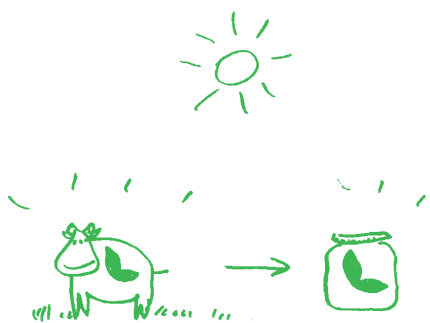
► L'obligation d'un **taux minimum d'alimentation en provenance de l'exploitation** elle-même (avec cependant certaines dérogations restreintes possibles).

► La limitation plus stricte du **nombre de traitements** avec des médicaments vétérinaires allopathiques de synthèses (y compris antiparasitaires).

► La limitation également plus stricte de la **taille des bâtiments d'élevage**.



Comment transformer bio ?



En premier lieu, il convient de respecter les dispositions légales communautaires en matière de préparation de denrées alimentaires. Par ailleurs, il faut respecter les règles spécifiques à l'agriculture biologique.

✗ Les **produits végétaux transformés**, pour être considérés comme produits de l'agriculture biologique, doivent répondre à quatre conditions.

► Au moins 70% des ingrédients d'origine agricole dans le produit final sont biologiques.

► Le pourcentage complémentaire d'ingrédients d'origine agricole non issus de l'agriculture biologique, présents dans le produit final, fait partie des ingrédients d'origine agricole autorisés et inscrits sur la **liste C**, (*en annexe 5 de ce document*). Il s'agit exclusivement d'ingrédients agricoles non suffisamment disponibles sur le marché des produits biologiques, dans l'Union Européenne.

► Les ingrédients non agricoles autorisés (additifs) qui entrent dans leur composition sont inscrits dans la **liste A**, (*en annexe 3 de ce document*).

► Lors de sa préparation, le produit ou ses ingrédients d'origine agricole

issus du mode de production biologique n'ont pas été soumis à des traitements au moyen de substances autres que celles autorisées et inscrites dans la **liste B**, (*en annexe 4 de ce document*).

Lors de sa préparation, le produit ou ses ingrédients n'ont pas été soumis à des traitements au moyen de rayons ionisants.

Toutefois, une dérogation est prévue. Ainsi, lorsqu'un ingrédient agricole, non suffisamment disponible sur le marché des produits biologiques dans l'Union Européenne, n'est pas inscrit dans la liste C, l'autorité compétente (ministère de l'Agriculture et de la Pêche et ministère de l'Économie, des Finances et

de l'Industrie) peut autoriser l'utilisation de cet ingrédient pendant une période maximale de trois mois, renouvelable.

Cette période peut être réduite s'il apparaît que l'ingrédient en question est disponible sur le marché de l'Union Européenne.

Dans un produit composé de plusieurs ingrédients d'origine agricole, il est interdit d'utiliser un même ingrédient issu du mode de production biologique et issu du mode conventionnel.

✗ Les **produits animaux transformés** doivent respecter le cahier des charges français (disponible sur le site internet du ministère de l'Agriculture et de la Pêche).



Comment **identifier** les produits bio ?

L'étiquetage et la publicité des produits issus de l'agriculture biologique sont soumis à des règles spécifiques, très précises selon leur pourcentage d'ingrédients biologiques. La réglementation les répartit en cinq groupes.

Bio à plus de 95 %*

Les produits agricoles d'origine végétale ou animale biologiques non transformés et les produits transformés, dont la teneur en ingrédients d'origine agricole biologique est supérieure à 95 %.

Ces produits peuvent, dans leurs dénominations de vente, se référer au mode de production biologique en tant que mode de production agricole et utiliser les termes en usage dans chaque État membre de l'Union Européenne.

Dans les autres langues, agriculture biologique s'écrit :

agricultura ecologica en Espagne,
okologisk jordbrug au Danemark,
okologische agrarwirtschaft
ou biologische landwirtschaft
en Allemagne,
βιολογική γεωργία en Grèce,
organic farming en Angleterre,
agricultura biologica en Italie,
biologische landbouw en Hollande,
agricultura biologica au Portugal,
luonnonmukainen maataloustuotanto ou
ekologiskt jordbruk en Finlande,
ekologiskt jordbruk en Suède.

De plus, les produits agricoles biologiques contrôlés, dont les matières premières ont été récoltées et transformées sur le territoire de l'Union Européenne, peuvent porter l'indication de conformité suivante : "Agriculture biologique – système de contrôle CE" et/ou le logo communautaire.



Cette mention est facultative mais elle doit être indiquée impérativement suivant la rédaction suivante :

"Agriculture biologique – Système de contrôle CE"

Nom de l'organisme certificateur

Nom et/ou raison sociale du producteur, du préparateur ou du vendeur

Bio à plus de 70 %*

Les produits transformés, dont la teneur en ingrédients d'origine agricole biologique est au moins égale à 70 %.

Ces produits ne peuvent utiliser la mention "agriculture biologique" dans leur dénomination de vente.

Cependant, ils doivent utiliser, dans le même champ visuel que la dénomination de vente mais dans une partie séparée, la mention suivante : "X % des ingrédients d'origine agricole ont été obtenus selon les règles de la production biologique".

De plus, les indications faisant référence au mode de production biologique doivent figurer sur la liste des ingrédients et se rapporter clairement aux seuls ingrédients concernés.



Bio à plus de 50 %

Cette catégorie n'existe plus depuis le 31 décembre 1997.

Bio à moins de 70 %

Les produits transformés dont la teneur en ingrédients d'origine agricole biologique est inférieure à 70 %. Aucune indication se référant au mode de production biologique n'est autorisée.

Bio en conversion*

Les produits contrôlés dont les matières premières proviennent d'exploitations en conversion vers l'agriculture biologique depuis au moins un an avant la récolte.

Les produits agricoles végétaux non transformés et les denrées alimentaires composées d'un seul ingrédient d'origine agricole pourront porter lors de leur commercialisation des indications se référant à la

“conversion vers l'agriculture biologique”. Les produits de conversion ne peuvent être utilisés comme ingrédient dans les produits transformés contenant plusieurs ingrédients issus du mode de production biologique.

** Le nom de l'organisme certificateur est obligatoire sur tous les produits issus de l'agriculture biologique*

Distribution

Que faire pour le **transport** et l'**emballage** ?

En matière d'expédition, les produits agricoles et denrées alimentaires produits selon le mode biologique doivent être transportés d'une unité vers l'autre, y compris vers les grossistes et les détaillants, dans des emballages et/ou conteneurs fermés, afin d'empêcher la substitution de leur contenu. Ils sont en outre dotés d'une étiquette mentionnant :

Nom et adresse du producteur,
du préparateur
ou de l'importateur *
Nom du produit
**Produit
de l'agriculture biologique**

* Éventuellement du vendeur, accompagné dans ce cas d'une déclaration permettant d'identifier sans ambiguïté le producteur, le préparateur ou l'importateur.

En provenance de pays tiers, le transport devra s'effectuer dans des emballages ou des conteneurs fer-

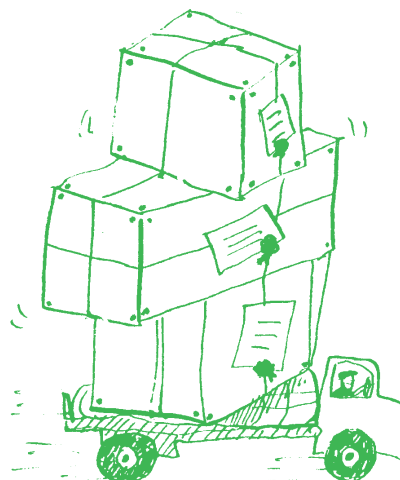
més. Ceux-ci seront munis d'une étiquette identifiant l'exportateur et de tous autres marques et numéros permettant d'identifier le lot avec le certificat d'inspection.

À réception, le destinataire doit vérifier la fermeture de l'emballage, la présence des indications réglementaires sur l'étiquette et inscrire le résultat de la vérification sur les docu-

ments comptables relatifs au produit réceptionné.

Par dérogation, la fermeture de l'emballage ou des récipients n'est pas nécessaire lorsque le transport se fait entre un producteur et un opérateur qui sont tous les deux soumis au régime de contrôle. Les produits sont accompagnés d'un document comportant des indications citées ci-contre.

N.B. : En cas de doute sur sa provenance, un produit ne peut être commercialisé sous la mention “Agriculture biologique” !



Comment s'effectue l'importation en provenance des pays tiers ?

Seront reconnus comme biologiques les produits végétaux biologiques, transformés ou non, provenant de pays tiers inscrits sur une liste établie par la Commission après examen de l'équivalence des règles appliquées dans

ces pays en matière de production et de contrôle, et si ces produits sont accompagnés d'un certificat original de contrôle, délivré par le service compétent du pays tiers.

Il est possible de déroger au droit commun jusqu'au 31 décembre 2005. L'opérateur désirant importer des produits végétaux biologiques provenant d'un pays tiers, non encore inscrit sur la liste, doit au préalable fournir à l'organisme certificateur ou au ministère compétent les preuves de l'équivalence des règles de production, des modalités et de l'efficacité des contrôles. L'organisme cer-

tificateur étudiera le dossier et le transmettra pour décision au ministère de l'Agriculture et de la Pêche et au ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie.

Un produit importé, autorisé dans un État membre, peut circuler librement dans l'Union Européenne. Toutefois, après examen de son dossier ou à la demande justifiée d'un État membre, l'Union Européenne peut en demander le retrait.

L'importateur doit être contrôlé par un organisme certificateur agréé et doit notifier son activité d'importateur en DDAF.

Liste provisoire

Vu le manque d'informations reçues des pays tiers, la Commission a établi une liste provisoire comprenant les 6 pays suivants : Argentine, Australie, Israël, République Tchèque, Suisse, Hongrie.

Liste établie par la Commission Européenne

Pays tiers	Catégorie de produits	Origine des produits	Organismes certificateurs
Argentine	Végétaux Animaux (sauf conversion)	Argentine	Argencert, O.I.A., Letis S.A.
Australie	Végétaux	Australie	AQIS, BDRI, BFA, OVAA, OHGA, OFC, NASAA
Hongrie	Végétaux	Hongrie ou Union Européenne ou autre pays de la présente liste	Biokontroll Hungaria Közhasnu Tarsasag, SKAL
Israël	Végétaux	Israël ou Union Européenne ou autre pays de la présente liste	PPIS
République Tchèque	Végétaux Animaux (sauf conversion et aquaculture)	République Tchèque	KEZ o.p.s, service chargé de la politique structurelle et du développement rural
Suisse	Végétaux Animaux (sauf apiculture et conversion)	Suisse ou Union Européenne ou autre pays de la présente liste ou autre pays tiers avec autorisation importation par un État de l'Union Européenne	IMO, Bio Inspecta AG, SOS

Engrais et amendements du sol

Conditions générales applicables à tous les produits :

- à n'utiliser que dans le respect des dispositions de l'Annexe I,
- à n'utiliser que dans le respect des dispositions de la législation relative à la mise sur le marché et à l'utilisation des produits considérés, applicable à l'agriculture générale dans l'État membre où le produit est utilisé.

Désignation	Description, exigences en matière de composition, conditions d'emploi
Produits composés ou contenant uniquement les matières reprises dans la liste ci-dessous :	
▶ Fumier	Produit constitué par le mélange d'excréments d'animaux et de matière végétale (litière) Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle Indication des espèces animales Uniquement provenance d'élevage extensif au sens de l'article 6 paragraphe 5 du règlement (CEE) n°2328/91 du Conseil, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n°3669/93
▶ Fumier séché et fiente de volaille déshydratée	Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle Indication des espèces animales Uniquement provenance d'élevage extensif au sens de l'article 6 paragraphe 5 du règlement (CEE) n°2328/91
▶ Compost d'excréments d'animaux solides, y compris les fientes de volailles, et fumiers compostés	Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle Indication des espèces animales Provenance des élevages hors sol interdite
▶ Excréments d'animaux liquides (lisier, urine...)	Utilisation après fermentation contrôlée et/ou dilution appropriée Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle Indication des espèces animales Provenance des élevages hors sol interdite
▶ Déchets ménagers compostés ou fermentés (**)	Produit obtenu à partir de déchets ménagers triés à la source, soumis à un compostage ou une fermentation anaérobie en vue de la production de biogaz. Uniquement déchets végétaux et animaux Produit dans un système de collecte fermé et contrôlé, accepté par l'État membre Teneurs maximales de la matière sèche en mg/kg : cadmium : 0,7 ; cuivre : 70 ; nickel : 25 ; plomb : 45 ; zinc : 200 ; mercure : 0,4 ; chrome (total) : 70 ; chrome (VI) : 0 (*) Uniquement au cours d'une période expirant le 31 mars 2002 Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle
▶ Tourbe	Utilisation limitée à l'horticulture (maraîchage, floriculture, arboriculture, pépinière)
▶ Argiles (par exemple perlite, vermiculite, etc.)	
▶ Compost de champignonnières	La composition initiale du substrat doit être limitée à des produits de la présente liste
▶ Déjection de vers (lombricompost) et d'insectes	
▶ Guano	Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle
▶ Mélange composté ou fermenté de matières végétales	Produit obtenu à partir de mélanges de matières végétales, soumis à un compostage ou une fermentation anaérobie en vue de la production de biogaz. Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle
▶ Les produits ou sous-produits d'origine animale mentionnés ci-dessous :	Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle
– Farine de sang	
– Poudre de sabot	
– Poudre de corne	
– Poudre d'os ou poudre d'os dégelatinisé (**)	
– Farine de poisson	
– Farine de viande (**)	
– Farine de plume	
– Laine	
– Chiquettes	
– Poils	Teneur maximale de la matière sèche en chrome (VI) en mg/kg: 0(*)
– Produits laitiers	

(*) Limite de détermination

(**) Produit non autorisé en France



Désignation

Description, exigences en matière de composition, conditions d'emploi

Produits et sous-produits organiques d'origine végétale pour engrais (par exemple : farine de tourteau d'oléagineux, coque de cacao, radicules de malt...)	
Algues et produits d'algues	Obtenus uniquement par : 1) des procédés physiques notamment par déshydratation, congélation et broyage 2) extraction à l'eau, ou avec des solutions aqueuses acides et/ou basiques 3) fermentation
Sciures et copeaux de bois	Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle Bois non traités chimiquement après abattage
Écorces compostées	Bois non traités chimiquement après abattage
Cendres de bois	À base de bois non traité chimiquement après abattage
Phosphate naturel tendre	Produit défini par la directive 76/116/CEE du Conseil, modifiée par la directive 89/284/CEE Teneur en cadmium inférieure ou égale à 90mg/kg de P205
Phosphate aluminocalcique	Produit défini par la directive 76/116/CEE modifiée par la directive 89/284/CEE Teneur en cadmium inférieure ou égale à 90mg/kg de P205 Utilisation limitée aux sols basiques (pH > 7,5)
Scories de déphosphoration	Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle
Sel brut de potasse (par exemple : kaïnite, sylvinite...)	Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle
Sulfate de potassium pouvant contenir du sel de magnésium	Produit obtenu à partir de sel brut de potasse par un procédé d'extraction physique et pouvant contenir également des sels de magnésium
Vinasse et extraits de vinasse	Exclusion des vinasses ammoniacales
Carbonate de calcium d'origine naturelle (par exemple : craie, marne, roche calcique moulue, maërl, craie phosphatée...)	
Carbonate de calcium et magnésium d'origine naturelle (par exemple : craie magnésienne, roche calcique magnésienne moulue...)	
Sulfate de magnésium (par exemple : kiésérite)	Uniquement d'origine naturelle Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle
Solution de chlorure de calcium	Traitement foliaire des pommiers, après mise en évidence d'une carence en calcium Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle
Sulfate de calcium (gypse)	Produit défini par la directive 76/116/CEE modifiée par la directive 89/284/CEE Uniquement d'origine naturelle
Chaux résiduaire de la fabrication de sucre	Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle
Soufre-élémentaire	Produit défini par la directive 76/116/CEE modifiée par la directive 89/284/CEE Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle
Oligo-éléments	Éléments repris dans la directive 89/530/CEE Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle
Chlorure de sodium	Uniquement sel gemme Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle
Poudre de roche	

Produits phytosanitaires

Conditions générales applicables à tous les produits composés des substances actives ou contenant les substances actives énoncées ci-après :

- à utiliser dans le respect des dispositions de l'annexe 1,
- à n'utiliser que dans le respect des dispositions spécifiques de la législation sur les produits phytosanitaires applicable dans l'état membre où le produit est utilisé [le cas échéant (*)].

Désignation	Description, exigences en matière de composition, conditions d'emploi
I. Substances d'origine animale ou végétale	
▶ Azadirachtine extraite d' <i>Azadirachta indica</i> (neem ou margousier)	Insecticide Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle
▶ (*) Cire d'abeille	Protection des tailles et des greffes
▶ Gélatine	Insecticides
▶ (*) Protéines hydrolysées	Appât Uniquement pour applications autorisées en combinaison avec d'autres produits appropriés de l'annexe II point B
▶ Lécithine	Fongicide
▶ Extrait (solution aqueuse) de <i>Nicotiana tabacum</i>	Insecticide Uniquement contre les aphides des arbres fruitiers subtropicaux (par exemple, oranges, citrons) et des cultures tropicales (par exemple, bananes) ; emploi limité au début de la période de végétation Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle Uniquement au cours d'une période transitoire expirant le 31 mars 2002
▶ Huiles végétales (par exemple, huile essentielle de menthe, huile de pin, huile de carvi)	Insecticide, acaricide, fongicide et substance inhibitrice de la germination
▶ Pyréthrinés extraites de <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i>	Insecticide Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle
▶ Quassia extrait de <i>Quassia amara</i>	Insecticide, répulsif
▶ Roténone extraite de <i>Derris spp</i> , <i>Loncho-carpus spp</i> ou <i>Cubé</i> et <i>Terphrosia spp</i>	Insecticide Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle
II. Micro-organismes utilisés dans la lutte biologique contre les parasites	
▶ Micro-organismes (bactéries, virus et champignons), tels que <i>Bacillus thuringensis</i> , <i>Granulosis virus</i> , etc.	Uniquement produits non génétiquement modifiés au sens de la directive 90/220/CEE du Conseil
III. Substances à utiliser uniquement dans des pièges ou des distributeurs	
Conditions générales:	
– les pièges et/ou distributeurs doivent empêcher la pénétration des substances dans l'environnement et le contact entre les substances et les cultures,	
– les pièges doivent être enlevés après utilisation et éliminés sans risque.	
▶ (*) Phosphate diammonique	Appât Uniquement pour pièges
▶ Métaldéhyde	Molluscicide Uniquement pour pièges contenant un répulsif pour les espèces animales supérieures Uniquement au cours d'une période expirant le 31 mars 2002
▶ Phéromones	Appât, perturbateur du comportement sexuel Uniquement pour pièges et distributeurs



Désignation

Description, exigences en matière de composition, conditions d'emploi

▶ Pyrétroïdes (uniquement deltaméthrine et lambda-cyhalothrine)	Insecticide Uniquement pour pièges avec appâts spécifiques Uniquement contre <i>Batrocera oleae</i> et <i>Ceratitis capitata wied</i> Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle Uniquement au cours de la période expirant le 31 mars 2002
---	---

IV. Autres substances traditionnellement utilisées dans l'agriculture biologique

▶ Cuivre sous forme d'hydroxyde de cuivre, d'oxychlorure de cuivre, de sulfate de cuivre (tribasique), d'oxyde cuivreux	Fongicide Uniquement au cours d'une période expirant le 31 mars 2002 Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle
▶ (*) Éthylène	Déverdissement des bananes
▶ Sel de potassium des acides gras (savon mou)	Insecticide
▶ (*) Alun de potassium (kalinite)	Ralentissement du mûrissement des bananes
▶ Bouillie sulfo-calcique	Fongicide, insecticide, acaricide Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle
▶ Huile de paraffine	Insecticide, acaricide
▶ Huiles minérales	Insecticide, fongicide Uniquement pour arbres fruitiers, vignes, oliviers et cultures tropicales (par exemple, bananes) Uniquement au cours d'une période expirant le 31 mars 2002 Besoin reconnu par l'organisme de contrôle ou l'autorité de contrôle
▶ Permanganate de potassium	Fongicide, bactéricide Uniquement pour arbres fruitiers, oliviers et vignes
▶ (*) Sable quartzeux	Répulsif
▶ Soufre	Fongicide, acaricide, répulsif

(*) Dans certains États membres, les produits marqués d'un astérisque ne sont pas considérés comme étant des produits phytosanitaires et ne sont pas soumis aux dispositions de la législation sur les produits phytosanitaires.

Liste A

Substances permises en tant qu'ingrédients d'origine non agricole (additifs)

► A. 1 Additifs alimentaires y compris les supports (conditions spécifiques)

E 170	Carbonates de calcium (toutes fonctions autorisées sauf coloration)	E 410	Farine de graines de caroube
E 270	Acide lactique	E 412	Farine de graines de guar
E 290	Dioxyde de carbone	E 413	Gomme adragante
E 296	Acide malique	E 414	Gomme arabique
E 300	Acide ascorbique	E 415	Gomme xanthane
E 306	Extraits riches en Tocopherol (antioxydant dans les graisses et les huiles)	E 416	Gomme karaya
E 322	Lécithines	E 422	Glycérol (extraits végétaux)
E 330	Acide citrique	E 440	Pectines
E 333	Citrates de calcium	E 500	Carbonates de sodium
E 334	Acide tartrique (L (+)–)	E 501	Carbonates de potassium
E 335	Tartrate de sodium	E 503	Carbonates d'ammonium
E 336	Tartrate de potassium	E 504	Carbonates de magnésium
E 341	Phosphate monocalcique (poudre à lever pour farine fermentante)	E 516	Sulfate de calcium (support)
E 400	Acide alginique	E 524	Hydroxyde de sodium (traitement de surface de Laugengebäck)
E 401	Alginate de sodium	E 551	Dioxyde de silicium (antiagglomérant pour fines herbes et épices)
E 402	Alginate de potassium	E 938	Argon
E 406	Agar-agar	E 941	Azote
E 407	Carraghénane	E 948	Oxygène

► A. 2. Arômes au sens de la Directive 88/388/CEE

Les substances et produits définis à l'article 1er paragraphe 2 point b) i) et point c) de la directive 88/388/CEE classés dans la catégorie des substances aromatisantes naturelles ou des préparations aromatisantes naturelles conformément à l'article 9 paragraphe 1 point d) et paragraphe 2 de ladite directive.

► A. 3. Eau et sel

Eau potable

Sel (avec chlorure de sodium ou chlorure de potassium comme composants de base) généralement utilisé dans la transformation des produits alimentaires.

► A. 4. Préparations à base de micro-organismes

Les préparations à base de micro-organismes, utilisées normalement dans la transformation des produits alimentaires, à l'exception des organismes modifiés génétiquement au sens de l'article 2 paragraphe 2 de la directive 90/220/CEE.

► A. 5. Minéraux (y compris oligo-éléments), vitamines, acides aminés et autres composés azotés

Minéraux (y compris oligo-éléments, vitamines, acides aminés et autres composés azotés, autorisés uniquement si leur emploi dans les denrées alimentaires dans lesquelles ils sont incorporés est exigé par la loi).

Liste B

Auxiliaires technologiques et autres produits pouvant être utilisés pour la transformation des ingrédients végétaux d'origine agricole issus de la production biologique

- Eau
- Chlorure de calcium (agent de coagulation)
- Carbonate de calcium
- Hydroxyde de calcium
- Sulfate de calcium (agent de coagulation)
- Chlorure de magnésium (ou Nigari) (agent de coagulation)
- Carbonate de potassium (séchage de raisin)
- Carbonate de sodium (production de sucre)
- Acide citrique (production d'huile et hydrolyse de l'amidon)
- Hydroxyde de sodium (production de sucre, production d'huile de colza – brassica spp – uniquement au cours d'une période expirant le 31 mars 2002)
- Acide sulfurique (production de sucre)
- Isopropanol (propanol-2) (processus de cristallisation dans la préparation du sucre – dans le respect des dispositions de la directive 88/344/CEE, modifiée en dernier lieu par la directive 97/60/CE – pour une période expirant le 31 décembre 2006)
- Dioxyde de carbone
- Azote
- Éthanol (solvant)
- Acide tannique (auxiliaire de filtration)
- Ovalbumine
- Caséine
- Gélatine
- Ichtyocolle
- Huiles végétales (agent de graissage, lubrifiant ou agent antimousse)
- Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium
- Charbon activé
- Talc
- Bentonite
- Kaolin
- Terre à diatomées
- Perlite
- Coques de noisettes
- Farine de riz
- Cire d'abeille (lubrifiant)
- Cire de Carnauba (lubrifiant)
- Préparations de micro-organismes et enzymes.

Toute préparation à base de micro-organismes et préparations enzymatiques utilisées normalement comme auxiliaires technologiques dans la transformation des produits alimentaires

à l'exception des micro-organismes modifiés génétiquement au sens de l'article 2 paragraphe 2

de la directive 90/220/CEE et à l'exception des enzymes dérivées d'organismes modifiés génétiquement au sens de l'article 2 paragraphe 2 de la directive 90/220/CEE.

Liste C

Ingrédients d'origine agricole n'ayant pas été produits d'une manière biologique, visés à l'article 5 paragraphe 4 du règlement (CEE) n° 2092/91 modifié

► C. 1. Les produits végétaux non transformés et les produits qui en dérivent obtenus par les procédés visés à la définition 2, point a) figurant dans l'introduction de la présente annexe:

C. 1. 1. Fruits, noix et graines comestibles

Glands	<i>Quercus spp</i>
Noix de cola	<i>Cola acuminata</i>
Groseille à maquereau	<i>Ribes uva-crispa</i>
Fruit de la passion	<i>Passiflora edulis</i>
Framboises (séchées)	<i>Rubus idaeus</i>
Groseilles rouges (séchées)	<i>Ribes rubrum</i>

C. 1. 2. Épices et fines herbes comestibles

Noix de muscade	<i>Myristica fragaris</i> (uniquement jusqu'au 31/12/2000)
Poivre vert	<i>Piper nigrum</i> (uniquement jusqu'au 31/12/2000)
Poivre d'Amérique	<i>Schinus molle L.</i>
Graines de raifort	<i>A Armoracia rusticana</i>
Petit galanga	<i>Alpinia officinarum</i>
Safran bâtard	<i>Carthamus tinctorius</i>
Cresson de fontaine	<i>Nasturtium officinale</i>

C. 1. 3. Divers

Algues, y compris les algues marines, dont l'utilisation est autorisée dans les méthodes classiques d'élaboration des denrées alimentaires.

► C. 2. Produits végétaux, transformés selon les procédés visés à la définition 2, point b), figurant dans l'introduction de la présente annexe :

C. 2. 1. Graisses et huiles, raffinées ou non raffinées, n'ayant pas été modifiées chimiquement, provenant de végétaux autres que les végétaux suivants :

Cacaoyer	<i>Theobroma cacao</i>
Cocotier	<i>Cocos nucifera</i>
Olivier	<i>Olea europaea</i>
Tournesol	<i>Helianthus annuus</i>
Palme	<i>Elaeis guineensis</i>
Colza	<i>Brassica napus, rapa</i>
Carthame	<i>Carthamus tinctorius</i>
Sésame	<i>Sesamum indicum</i>
Soja	<i>Glycine max</i>

C. 2. 2. Sucres, amidons et autres produits provenant des céréales et tubercules suivants :

Sucre de betterave, uniquement jusqu'au 1^{er} avril 2003
Fructose
Feuilles minces en pâte de riz
Feuilles minces de pain azyme
Amidon de riz et de maïs cireux, n'ayant pas été modifié chimiquement

C. 2. 3. Divers

Coriandre fumée	<i>Coriandrum sativum</i> (uniquement jusqu'au 31/12/2000)
Protéine de pois	<i>Pisum spp.</i>
Rhum : obtenu exclusivement à partir de jus de cannes à sucre	
Kirsch préparé à base de fruits et arômes visés au point A 2 de la présente annexe	
Mélanges de produits végétaux dont l'utilisation est autorisée dans les méthodes classiques d'élaboration des denrées alimentaires et conférant des propriétés colorantes ou aromatisantes aux articles de confiserie, uniquement pour la préparation de "Gummi bärchen" (gommes acidulées) et uniquement jusqu'au 30/09/2000	
Mélanges des poivres suivants : <i>Piper nigrum</i> , <i>Schinus molle L.</i> et <i>Schinus terebinthifolium</i> , uniquement jusqu'au 31/12/2000	

► C. 3. Produits animaux

Organismes aquatiques comestibles ne provenant pas de l'aquaculture et autorisés dans les méthodes classiques d'élaboration des denrées alimentaires	Gélatine
Babeurre en poudre (uniquement jusqu'au 31/08/2001)	Miel (uniquement jusqu'au 28/02/2001)
	Lactose (uniquement jusqu'au 31/08/2001)
	Lactosérum déshydraté "herasuola"

Annexe 6

Réglementation :

Principaux textes communautaires qui régissent le mode de production biologique

1. Règlement (CEE) n° 2092/91 modifié du Conseil du 24 juin 1991 (JO CE du 22 juillet 1991).

Concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

2. Règlement (CE) n° 1804/1999 du Conseil du 19 juillet 1999 (JO CE du 24.08.2000).

Modifiant le règlement (CEE) n° 2092/91 pour y inclure les productions animales.

3. Règlement (CE) n° 1788/2001 de la Commission du 7 septembre 2001 (JO CE du 13.09.2001).

Portant modalités d'application des dispositions relatives au certificat de contrôle pour les importations en provenance de pays tiers.

Annexe 7

Réglementation :

Textes français qui régissent le mode de production biologique

▶ Code rural. Livre VI – Titre IV – Chap. V Art. L 654-1.

▶ Décret n° 94-492 du 13 juin 1994 relatif à la Commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires.

▶ Décret n° 97-1212 du 26 décembre 1994 (JO du 31 décembre 1994) pris pour l'application du code de la consommation, en ce qui concerne le mode de production biologique des produits agricoles et sa mention sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

▶ Décret n° 96-193 du 12 mars 1996 (JO du 14 mars 1996) modifié, relatif à la certification des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés.

▶ Arrêté du 28 août 2000 portant homologation du cahier des charges concernant le mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux définissant les modalités d'application du règlement (CEE) n° 2092/91 modifié du Conseil et/ou complétant les dispositions du règlement (CEE) n° 2092/91 modifié du Conseil (J.O. du 30 août 2000).

▶ Arrêté du 7 décembre 2000 relatif à la composition et au fonctionnement de la Commission nationale des labels et certifications de produits agricoles et alimentaires (JO du 15 décembre 2000).



Pourquoi le logo "AB" ?

- ✗ Il permet aux professionnels qui le désirent de faire reconnaître le mode de production biologique de leurs produits.
- ✗ Il guide le consommateur et facilite son choix grâce à une identification visuelle et rapide.

Que garantit le logo "AB" sur l'étiquetage d'un produit français ?

- ✗ Il garantit le respect du règlement CEE n° 2092/91 du 24 juin 1991 modifié.
- ✗ Il garantit le respect du cahier des charges homologué par les Pouvoirs publics français selon l'article L 645-1 du Code rural, pour la production animale et les produits d'origine animale.
- ✗ Il garantit qu'un aliment est issu d'un mode de production qui se définit par la mise en œuvre de pratiques spécifiques : emploi d'engrais verts, lutte naturelle contre les parasites et utilisation strictement limitée de produits de fertilisation, de traitement, de stockage et de conservation.
- ✗ Il garantit que l'aliment est composé d'au moins 95 % d'ingrédients issus du mode de production biologique contrôlés par un organisme certificateur conventionné par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

Pourquoi lui faire confiance ?

- ✗ Parce que ce logo, ainsi que sa procédure d'attribution et de retrait ont été mis en place par l'État. Il appartient au ministère de l'Agriculture et de la Pêche.
- ✗ Parce que le producteur ou le transformateur a fait l'objet d'un contrôle et a obtenu la certification d'un organisme certificateur agréé par les Pouvoirs publics français.
- ✗ Parce que ces organismes certificateurs ont dû répondre à des critères d'indépendance, d'impartialité, d'efficacité et de compétence, conformément au règlement CEE n° 2092/91 du 24 juin 1991 modifié et à la norme NF EN 45011.

Où se renseigner utilement ?

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche – DPEI

Bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique

3, rue Barbet de Jouy

75349 PARIS 07 SP

Tél : 01 49 55 58 59

Fax : 01 49 55 57 85

www.agriculture.gouv.fr

Agence BIO – Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique

12 bis, rue des colonnes du Trône

75012 PARIS

Tél : 01 53 17 38 38

Fax : 01 53 17 38 39

contact@agencebio.org

Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie – DGCCRF

Bureau C3

59, boulevard Vincent Auriol

Télédoc 051

75703 PARIS CEDEX 13

Tél : 01 44 87 17 17

Fax : 01 44 97 30 37

Organisations professionnelles

Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture (APCA)

9, avenue George V

75008 PARIS

Tél : 01 53 57 10 10

Fax : 01 53 57 10 05

SETRABIO (Transformation – Distribution)

36, rue de Picpus

Le Jardin de Picpus

75012 PARIS

Tél : 01 53 44 79 65

Fax : 01 53 44 79 66

Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB – production)

40, rue de Malte

75011 PARIS

Tél : 01 43 38 38 69

Fax : 01 43 38 39 70

Association Bioconvergence (Transformation)

16, rue Claude-Bernard

75231 PARIS CEDEX 05

Tél : 01 44 08 72 99

Fax : 01 44 08 17 00

Organismes de certification

ECOCERT S.A.S.

BP 47 – 32600 L'ISLE-JOURDAIN

Tél : 05 62 07 34 24

Fax : 05 62 07 11 67

AGROCERT

4, rue Albert Gary

47200 MARMANDE

Tél : 05 53 20 93 04

Fax : 05 53 20 92 41

ACLAVE

56, rue Roger Salengro

85013 LA-ROCHE-SUR-YON

Tél : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 05 27 11

QUALITÉ-FRANCE

18, rue Volney – 75002 PARIS

Tél : 01 42 61 58 23

Fax : 01 42 60 51 61

ULASE

Place du Champ de Mars

26270 LORIOL-SUR-DRÔME

Tél : 04 75 61 13 00

Fax : 04 75 85 62 12

CERTIPAQ

9, avenue George V

75008 PARIS

Tél : 01 53 57 48 60

Fax : 01 53 57 48 65