

Bons gestes et labels : comment s'y retrouver



Le logo bio de l'Union européenne est en vigueur depuis mars 2010. Seuls les produits agricoles

certifiés biologiques conformément à la réglementation européenne (règlement n° 834/2007) peuvent le porter. Il atteste que les produits ont été contrôlés à chaque étape de leur élaboration et qu'au moins 95 % de leurs ingrédients d'origine agricole – en poids – sont certifiés biologiques.

Pour le moment, la vinification et la restauration collective n'ont pas de normes européennes.

L'étiquette doit préciser si la matière agricole a été produite dans l'Union européenne ou non. L'indication peut être remplacée par le nom d'un pays lorsqu'au moins 99 % des matières premières agricoles en proviennent. Certains pays (Argentine, Australie, Costa Rica, Inde, Israël, Japon, Nouvelle-Zélande,

Suisse et Tunisie) ont une réglementation et un système de contrôle équivalents à ceux de l'Union européenne.



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Le logo national, toujours en vigueur, répond aux mêmes exigences que le logo européen. En France, lapins, escargots, autruches, aliments pour animaux de compagnie répondent uniquement à une réglementation nationale.



NATURE
PROGRES

Des logos privés (Demeter, Nature et Progrès) sont autorisés. L'important est alors de bien déchiffrer l'étiquette. Ils sont en principe contrôlés par un organisme indépendant, tel

Ecocert ou Certisud, identifiés par un numéro de code, et dont la liste est disponible sur le site de l'Agence bio (*lire ci-contre*).

Pour en savoir plus

Livres

Dans les vignes. Chronique d'une reconversion, Catherine Bernard, Editions du Rouergue, 2011. Le retour à la vigne d'une journaliste de *Libération*. Passionnant.

Le Vin, la vigne et la biodynamie, Nicolas Joly, Ed. Sang de la terre. Par un des papes de la viticulture en biodynamie.

Agriculture biologique et environnement, des enjeux convergents, ouvrage collectif coordonné par Philippe Fleury (Isra-Lyon), éd. Acta et Educagri, 2011. Pour lecteurs motivés, une synthèse pointue de nombreux résultats scientifiques qui valorise les données de terrain.

Bio : fausses promesses et vrai marketing, Gil Rivière-Wekstein, Le Publieur, 2011. A contre-courant des dernières recherches, cet ouvrage assasin peine à convaincre que l'agriculture bio n'est pas meilleure pour l'environnement et la santé. Pour le fondateur de la revue en ligne *Agriculture et Environnement*, elle s'accompagne d'un projet de société réactionnaire, inspiré de Pétaïn, mais son avenir pourrait « passer par les biotechnologies ».

Notre poison quotidien, Marie-Monique Robin, Editions Arte, 2011. Une enquête sur l'effet des molécules chimiques sur la santé. L'auteure s'interroge sur les faibles doses et les « cocktails » de produits, deux sujets qui préoccupent de plus en plus de scientifiques.

@ Sites internet

La Fédération nationale de la viticulture biologique : www.fnivab.org

Liste des organismes certificateurs : Agence Bio, rubrique Espace Professionnel/ Etiquetage et logos : www.agencebio.org

Règlement européen du bio : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:FR:PDF>

Film

« L'Esprit du vin, le réveil des terroirs », Olympe et Yvon Minvielle (90') Renseignements : <http://chateaulagarette.blogspot.com>

Attention aux arnaques

Eviter de manger des produits hors saison. Consommer le plus local possible, hormis les aliments impossibles à cultiver en France ou en Europe : thé, café, sucre de canne... Une mangue « bio » venue d'Afrique a nécessité des heures de transports gourmands en énergie et émetteurs de gaz à effet de serre. Attention : les produits à base de poisson pêché et de viande sauvage dont les autres ingrédients agricoles sont bio (des sardines à l'huile « bio ») n'ont pas droit au logo bio. Il n'y a pas de textiles ou cosmétiques bio, seulement des textiles ou cosmétiques qui intègrent des ingrédients d'origine agricole certifiés biologiques – dont ils doivent préciser la teneur –, contrôlés par les organismes de certification indépendants (voir ci-dessus). Il n'existe pas non plus d'eau « bio ».

R. M.

A lire et à relire : le guide pratique des allégations environnementales à l'usage des professionnels et consommateurs : pour ne pas être dupe du greenwashing, distinguer entre une démarche équitable et environnementale, etc. :

www.developpement-durable.gouv.fr/Guide-pratique-des-allégations.html

