



L'AGRICULTURE BIO EN WALLONIE

UNE INITIATIVE DU COLLÈGE DES PRODUCTEURS
AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE

info@celagri.be - www.celagri.be





TABLE DES MATIÈRES

01. CERTIFIÉ BIO, ÇA VEUT DIRE QUOI ?	3
02. EST-CE QUE L'AGRICULTURE BIO EST CONTRÔLÉE ?	4
03. DANS LA PRATIQUE, COMMENT S'EFFECTUE UN CONTRÔLE SUR UNE BOTTE DE CAROTTES ?	5
04. C'EST QUOI L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?	6
05. QUE GARANTIT LE LABEL BIO ?	7
06. PRODUIT BIO ET PRODUIT NATUREL, C'EST PAREIL ?	7
07. COMMENT SE TRADUIT UNE DÉMARCHE BIO AU QUOTIDIEN SUR LES FERMES ?	8
08. COMMENT EST ÉLEVÉ UN ANIMAL BIO ?	9
09. LES CULTURES SONT-ELLES TRAITÉES EN BIO ?	10
10. L'INTERDICTION DES OGM OU LE PRINCIPE DE PRÉCAUTION EN BIO	10
11. ET ÇA VIENT D'OÙ L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?	11

CERTIFIÉ BIO, 01 ÇA VEUT DIRE QUOI ?

DEPUIS 2010, LE LABEL EUROPÉEN DOIT ÊTRE APPOSÉ SUR TOUS LES PRODUITS BIO EUROPÉENS PRÉEMBALLÉS. CE SEUL VISUEL COMMUN À TOUTE L'EUROPE PERMET AU CONSOMMATEUR DE RECONNAÎTRE AISÉMENT LES PRODUITS BIO, TOUT EN LUI GARANTISSANT QUE LES DENRÉES SONT PRODUITES DANS LE RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE.

L'USAGE DU LABEL BIO EUROPÉEN SUR LES PRODUITS IMPORTÉS EST FACULTATIF.

EXPLICATIONS DU LABEL BIO EU



« BIO », PAS N'IMPORTE OÙ, NI N'IMPORTE COMMENT

L'APPELLATION BIO EST PROTÉGÉE.

Ceci signifie que les termes « bio », « biologique », « issu de l'agriculture biologique » et leurs dérivés peuvent être employés uniquement pour les denrées produites dans le respect de la réglementation bio.



EST-CE QUE L'AGRICULTURE BIO EST CONTRÔLÉE ?

02

Tout opérateur désireux de se lancer en agriculture biologique et de commercialiser des produits labellisés « bio » est obligé d'être contrôlé et certifié par un organisme indépendant.

Le contrôle sert à évaluer la conformité des produits bio et des méthodes appliquées tout au long de la filière par rapport à la réglementation bio. Il se fait sur rendez-vous ou de manière inopinée.

Concrètement, le contrôle consiste à prélever des échantillons (sol, plantes, matières fécales, aliments pour animaux, produits finis ou semi-finis), à contrôler la provenance des intrants et matières premières, à calculer la balance entrée-sortie et à vérifier la conformité de l'étiquetage.

Si tout est en ordre, l'organisme officiel délivre un certificat attestant de la conformité des produits bio de l'entreprise contrôlée. Ce certificat, disponible sur le site des instances régionales, est valable un an. Dans le cas contraire, l'organisme sanctionne l'entreprise. La sanction peut aller de la remarque simple à l'interdiction totale de commercialiser tout produit portant l'appellation bio.

Les organismes de contrôle nécessitent d'être accrédités selon la norme européenne EN 45011 et agréés par l'autorité compétente pour pouvoir exercer dans le domaine de l'agriculture biologique.

En Belgique, quatre organismes de contrôle officiels sont actuellement en charge de cette mission auprès des acteurs de la chaîne, du producteur au point de vente, en passant par le transformateur et le distributeur.

Il s'agit de :

- CdL Certif

- Certisys

- Insert Partner

- Tüv- Nord Integra

DANS LA PRATIQUE, **03** COMMENT S'EFFECTUE UN CONTRÔLE SUR UNE BOTTE DE CAROTTES ?

LE CONTRÔLE S'EFFECTUE À CHAQUE MAILLON DE LA CHAÎNE. CECI SIGNIFIE QUE CERTAINS PRODUITS SONT CONTRÔLÉS PLUSIEURS FOIS COMME L'ILLUSTRE L'EXEMPLE CI-APRÈS.

01



AGRICULTEUR

Chez l'agriculteur, le contrôleur vérifie que les carottes ont été semées avec des semences bio, qu'elles n'ont pas été traitées avec des produits phytopharmaceutiques non autorisés, que la quantité de carottes récoltées correspond à la quantité de semences achetées, etc.

02



GROSSISTE

Les carottes sont vendues à un **grossiste**. Le contrôleur s'y rend également : il vérifie que les carottes bio sont bien conservées séparément par rapport aux carottes non bio, il prend un échantillon de carottes pour détecter d'éventuelles traces de produits non autorisés, il contrôle aussi que les quantités de carottes vendues n'excèdent pas les quantités achetées.

03



ENTREPRISE
AGRO-ALIMENTAIRE
OU
UN RESTAURATEUR

Les carottes sont vendues à une **entreprise agro-alimentaire** ou à **un restaurateur** qui fabrique de la purée de carottes. Le contrôleur se rend sur les lieux, prend un échantillon de carottes et de purée de carottes, vérifie les stocks et la comptabilité, de nouveau pour exclure l'éventualité d'une vente de produits conventionnels sous l'appellation bio. Le contrôleur inspecte aussi l'entièreté des recettes, à la recherche d'additifs ou d'ingrédients non autorisés et vérifie l'étiquetage.

04



MAGASIN

Les carottes peuvent aussi être vendues en vrac à un **magasin**. Celui-ci sera également inspecté pour vérifier la concordance des achats de produits bio avec les ventes et l'étiquetage sur les cageots. Les sachets de purée de carottes surgelée commercialisés dans le magasin ne feront pas l'objet d'un contrôle supplémentaire car ils sont vendus sous une forme dite préemballée ne pouvant être modifiée sans que l'emballage subisse une ouverture. Le législateur a considéré qu'une inspection de ces produits était superflue.



04

C'EST QUOI L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?

UNE DÉMARCHE VOLONTAIRE DE QUALITÉ

- La gestion d'une exploitation selon le mode de production biologique est une démarche de labellisation volontaire.
- Les agriculteurs qui s'engagent doivent disposer d'un haut niveau de technicité et accepter de changer parfois radicalement leurs méthodes agricoles. **L'agriculteur bio ne se contente pas de supprimer l'utilisation de produits phytosanitaires synthétisés chimiquement mais revoit en profondeur le fonctionnement de son système.**

ENCADRÉE PAR UNE RÉGLEMENTATION STRICTE

- Cette démarche s'inscrit dans un cadre législatif très rigoureux.
- D'abord nationales, les différentes normes ont été harmonisées dans une **réglementation européenne** dès 1991 (*les règlements CE 834/2007 (règles de base) et 889/2008 (modalités d'application)*).
- Régulièrement mises à jour, elles couvrent **toutes les étapes de la fabrication du produit**, de la production à la ferme à la vente en magasin en passant par la transformation, la distribution et l'importation. La législation **protège également les termes « bio », « biologique » et « issu de l'agriculture biologique »**. Une traçabilité parfaite des produits bio est exigée.

QUE GARANTIT LE LABEL BIO?

05

D'après la réglementation européenne (CE 834/2007), « la production biologique est un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard de produits obtenus grâce à des substances et à des procédés naturels.

Le mode de production biologique joue ainsi un double rôle sociétal: d'une part, il approvisionne un marché spécifique répondant à la demande de produits biologiques émanant des consommateurs et, d'autre part, il fournit des biens publics contribuant à la protection de l'environnement et du bien-être animal ainsi qu'au développement rural. »

PRODUIT BIO ET PRODUIT NATUREL, C'EST PAREIL?

06

NON

**L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EST BASÉE SUR UNE
APPROCHE SYSTÉMIQUE ET GLOBALE.**

Elle est basée sur une réglementation, contrôlée et reconnue internationalement. Les termes « bio », « biologique » et « issu de l'agriculture biologique » étant protégés, les produits en faisant mention garantissent les pratiques détaillées ci-dessous. En revanche, le terme « naturel » n'a pas de définition légale, n'est pas réglementé et peut donc être apposé sans justification.

07

COMMENT SE TRADUIT UNE DÉMARCHE BIO AU QUOTIDIEN SUR LES FERMES ?

LE CYCLE FERMÉ OU L'AUTONOMIE DE L'EXPLOITATION

L'exploitation bio vise à être le plus **autonome** possible en terme de fertilisants, semences et aliments pour animaux. L'autoproduction apporte plus de cohérence par rapport au lien au sol : ainsi les aliments produits sur la ferme nourriront les animaux qui à leur tour restitueront du fumier qui viendra enrichir le sol.

LA PRÉVENTION COMME BASE

L'agriculteur bio utilise des **variétés adaptées au climat et résistantes aux maladies**. Il recourt aux cultures associées[1] qui permettent notamment une couverture rapide du sol par les plantes et limitent ainsi le développement de plantes non désirées.

Afin de diminuer la présence de maladies et de plantes non désirées compétitrices avec la culture (appelées adventices), l'agriculteur bio va éloigner dans l'espace et dans le temps les cultures. Pour une séparation dans le temps, il va faire des **rotations culturales longues**, cela veut dire que pendant 5 à 10 ans, dans un même champ, il sèmera chaque année une espèce différente. Pour une séparation dans l'espace, il va **mélanger des variétés différentes** qui présenteront chacune des mécanismes différents de résistance.

Afin de limiter les apports extérieurs de fertilisants, il va également favoriser dans la rotation les légumineuses (ex : pois, lentilles, féveroles.) qui permettent de fixer une partie de l'azote de l'aire et les **engrais verts** pour favoriser la fertilité. Il pourra également utiliser des **engrais organiques** (engrais de synthèse interdits) qui permettront de **libérer les nutriments et la matière organique sur le long terme** dans les sols.

L'agriculteur bio va organiser sa ferme afin de **favoriser les mécanismes naturels de pollinisation, de prédation, de symbioses**, etc. Pour ce faire, il augmente la **biodiversité** autour de sa ferme en fournissant le gîte et le couvert à différents animaux et insectes via des aménagements (haies, mares, bandes enherbées, cultures associées...).

[1]La **culture associée** est un système de culture consistant à cultiver plusieurs espèces végétales sur la même parcelle en même temps (ex : blé/féverole ; lentilles/cameline ; orge/pois...).

L'OBSERVATION, PRATIQUE INDISPENSABLE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture bio se base avant tout sur l'observation fine et l'anticipation avant de prendre une décision. Grâce à des pièges à insectes, l'agriculteur peut avoir une idée de l'évolution de la population d'un insecte ravageur et prendre la décision de traiter la culture avec un produit naturel si cette population augmente trop. Tout ça, avant que des dégâts sur les plantes ne soient vraiment constatés.



COMMENT EST ÉLEVÉ UN ANIMAL BIO ?

08

QU'EST-CE QU'IL MANGE ?

Un animal bio mange **des aliments certifiés bio**. Un herbivore bio mange également **local**, avec minimum 60% de son alimentation provenant de la ferme ou de la région.

COMMENT VIT-IL ?

Un animal bio a **accès à un parcours extérieur** et un **herbivore pâture** quand les conditions le permettent. **Les densités d'animaux à l'intérieur et à l'extérieur des bâtiments sont limitées** pour permettre aux animaux de bouger librement et pour éviter le surpâturage.

COMMENT EST-IL SOIGNÉ ?

Un animal bio est issu d'une **race rustique**, adaptée aux conditions de plein air et naturellement résistante aux maladies. Il est prioritairement soigné **par homéopathie et phytothérapie**. Dans le cas où ces méthodes ne permettent pas la guérison, l'animal est soigné en allopathie standard sur prescription limitée. Si des traitements supplémentaires sont nécessaires, ils doivent être mis en place mais l'animal ne sera plus considéré comme bio. Quelque soit le système de production (bio ou conventionnel), l'usage d'hormone pour augmenter la production est strictement interdit. En bio, l'usage des hormones pour la reproduction est également interdit.

— QU'EST-CE QU'IL MANGE ?

— COMMENT VIT-IL ?

— COMMENT EST-IL SOIGNÉ ?



LES CULTURES SONT-ELLES TRAITÉES EN BIO ?

09

L'**éviterment** des maladies, des ravageurs et des adventices est le premier levier utilisé par les agriculteurs bio. Ainsi, la construction de la **rotation** (organisation des cultures dans le temps), de l'assolement (organisation des cultures dans l'espace), le choix des **variétés**, des **mélanges**, le décalage des **dates de semis**, et l'élimination mécanique des adventices via le **travail du sol** permettent à l'agriculteur d'éviter de traiter. Dans les cas où ces mesures ne sont pas suffisantes, certains produits non issus de la chimie de synthèse sont autorisés.

L'INTERDICTION DES OGM OU LE PRINCIPE DE PRÉCAUTION EN BIO

10

LES OGM SONT INTERDITS

DANS TOUTE LA FILIÈRE BIO

Aucune étude ne permet encore de connaître les effets des organismes génétiquement modifiés à long terme sur la santé et l'environnement. Par précaution, **les OGM ainsi que leurs produits sont interdits dans toute la filière bio**: dans les denrées alimentaires mais aussi dans les aliments pour animaux, les semences, les engrais, les additifs,... Les radiations ionisantes sont également interdites.

ET ÇA VIENT D'OÙ **11** L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?

UN PEU D'HISTOIRE...

L'agriculture biologique est née d'initiatives d'agronomes et d'agriculteurs qui développèrent de nouveaux courants de pensées en réaction à l'émergence de l'agrochimie. Dès 1924, Rudolf Steiner et Ehrenfried Pfeiffer vont poser les bases de l'agriculture bio en appelant à limiter les intrants de produits chimiques, ceux-ci entraînant selon eux un épuisement de la fertilité de la terre.

Cette approche fut enrichie par les découvertes d'Albert Howard qui démontra le rôle fondamental de l'humus dans l'équilibre biologique. Dans les années 50, les époux Muller, développèrent également une réflexion sur la nécessité de la souveraineté des agriculteurs vis-à-vis de leur exploitation. Les consommateurs ont également pris une part importante dans le développement du secteur en s'impliquant fortement via des associations de consommateurs, notamment Nature&Progrès.



RÉFÉRENCES

CE DOCUMENT EST LARGEMENT INSPIRÉ DE TEXTES RÉDIGÉS PAR DIFFÉRENTES ORGANISATIONS ACTIVES DANS LE SECTEUR BIO: APAQ-W, BIOFORUM VLAANDEREN, BIOWALLONIE, CERTYSIS, COLLÈGE DES PRODUCTEURS ET DES SITES SUIVANTS :

https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming_en

<https://www.ifoam.bio/en/our-library/organic-basics>

DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES :

« Qu'est-ce qu'un agriculteur bio ? » :

<https://mk0biowalloniejo431r.kinstacdn.com/wp-content/uploads/2017/03/1-panneaux-didactiques-A0.pdf>

« Qu'est-ce qu'un animal bio ? » :

<https://mk0biowalloniejo431r.kinstacdn.com/wp-content/uploads/2017/03/2-panneaux-didactiques-A0-1.pdf>

« Qu'est-ce qu'un produit bio ? » :

<https://mk0biowalloniejo431r.kinstacdn.com/wp-content/uploads/2017/03/4-panneaux-didactiques-A0.pdf>