

PRIVILÉGIER LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



LE SAVIEZ-VOUS ?

En agriculture conventionnelle, une pomme peut recevoir jusqu'à 25 traitements chimiques avant d'être cueillie.

Une étude de l'INRA (L'Institut national de la recherche agronomique) indique qu'un français « moyen » ingère près de 1,5 kg d'additifs, de pesticides et d'autres composés indésirables par an !

1. COMMENT FAIRE EN PRATIQUE ?

Approvisionnement

En bio, une des difficultés pour les collectivités de grande taille est de trouver le produit en quantité suffisante. Pour pallier ce problème, il existe des coopératives d'agriculteurs ou des ASBL servant de plateforme logistique, qui proposent une gamme variée en quantité suffisante. Vous trouverez en annexe un listing (non exhaustif) de ces structures.

Tout d'abord, rappelons que les aliments bio sont souvent plus riches en matière sèche. Leur prix, perçu comme plus élevé, peut dès lors s'avérer parfois moins élevé si on le rapporte à la matière sèche achetée. En effet, acheter bio s'apparente à acheter moins d'eau. De plus, certains produits ne sont pas toujours plus chers en bio. C'est le cas par exemple des céréales : comparez les prix chez votre grossiste. Cela constitue une bonne première étape dans l'introduction de produits bio. S'ils sont locaux et de saison, les légumes bio peuvent concurrencer les prix conventionnels. Ensuite, au niveau des légumes bio, il n'y a pas de concentration de pesticides dans les épluchures : ils peuvent donc être valorisés entièrement.

Savez-vous que peler une carotte engendre 17% de pertes dans les épluchures ? Si vous utilisez ces épluchures (bouillon, purée, sauce, soupe...), vous contrebalancez la différence de prix entre les carottes bio et non bio.

2. RECONNAÎTRE LES PRODUITS BIO : LES LABELS

2.1. Le label européen

Le label européen est **obligatoire** sur tout produit bio **préemballé**. Celui-ci permet d'identifier le produit bio en un clin d'œil et vous assure qu'il respecte le règlement européen. À côté de ce label européen, vous trouvez d'autres labels privés ou publics, qui varient selon les pays.



2.2. Les labels publics

Les labels publics respectent le règlement européen. Ils s'obtiennent gratuitement et sont utilisés pour leur reconnaissance auprès du grand public. C'est le cas par exemple du célèbre label AB, label public français.



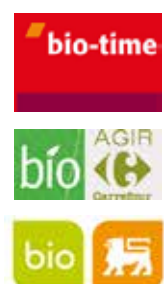
2.3. Les labels privés

Les labels privés sont issus d'une initiative privée (ASBL...). Pour apposer ces labels sur un produit, le fabricant doit répondre au minimum aux exigences européennes officielles et obligatoires. En effet, ces labels sont basés sur des cahiers des charges privés, qui viennent compléter le règlement européen en édictant des normes complémentaires mesurables et donc contrôlées.



2.4. Les initiatives d'entreprises

Il existe des marques bio développées par les chaînes de la grande distribution (Bio-time/Colruyt, Agir/Carrefour, Bio/Delhaize). Il s'agit d'outils de marketing qui facilitent l'identification des produits. Ils sont apposés sur des produits « bio » préalablement contrôlés et certifiés, conformes au règlement européen. Ce ne sont pas des labels, mais ils vous assurent que les produits en possèdent au moins un (au minimum le label européen).



Pour plus de renseignements, consultez le *Guide des labels de la consommation durable* sur le site d'Infolabel³.

³ <http://www.infolabel.be>