

Label, logo, bio: comment s'y retrouver?

Les labels, logos et autres marques collectives sont des outils d'identification et de différenciation qui existent depuis plusieurs décennies. Ex. : le Label Rouge français qui a été créé en 1965. Dans la foulée des récentes crises alimentaires et sanitaires, on a toutefois assisté à l'émergence de toute une série de nouveaux logos et labels divers avec, en bout de course, une certaine confusion dans l'esprit du consommateur.

Pour être crédible, un label de qualité doit en réalité répondre à 3 critères :

- Il doit se référer à une marque collective ; il ne peut donc être la propriété d'un seul producteur ou distributeur. La marque collective peut émaner d'un organisme public ou du secteur privé.
- Il doit répondre à un cahier des charges précis.
- Le respect des conditions énoncées dans le cahier des charges fait l'objet de contrôles et d'une certification par un organisme indépendant.

EQWALIS : MARQUE COLLECTIVE WALLONNE

Depuis 2003, une réforme de la politique de qualité et de promotion des produits agricoles a été engagée en Wallonie par le biais de la création d'une marque collective : EQWALIS.



Cette marque peut être attribuée à tout produit agricole, horticole, forestier et alimentaire qui

- possède des qualités spécifiques et répond à un cahier des charges précis et contrôlé par un organisme indépendant ;
- a une origine wallonne.

Les appellations d'origine

Dans le but de maintenir et de protéger des productions traditionnelles des régions d'Europe, l'UE s'est également dotée d'outils de reconnaissance de qualité :

- **L'appellation d'Origine Protégée (AOP)** est attribuée aux produits dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire connu et constaté. En Belgique, deux produits bénéficient d'une AOP : le **fromage de Herve** et le **beurre d'Ardenne**.

L'Indication Géographique Protégée (IGP) insiste sur l'existence d'un lien avec le terroir au moins à un des stades de la production, de la transformation ou de l'élaboration. Le **jambon d'Ardenne**¹ bénéficie d'une IGP ainsi que le **pâté gaumais**.

AOP et IGP font également l'objet d'une certification établie par un organisme indépendant².



¹ Voir chapitre sur le jambon d'Ardenne, page 21.

² A côté de l'AOP et de l'IGP, il existe un 3^e système de reconnaissance et de protection européen : la spécialité traditionnelle garantie (STG). Cette mention ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de mettre en valeur une composition ou un mode de production traditionnel. En Belgique, cette appellation s'applique aux bières bruxelloises (gueuzes...).

Les marques collectives privées

L'agneau Pastorale

Plusieurs groupements d'éleveurs d'agneaux wallons se sont rassemblés sous la bannière « Agneau Pastorale ». Les conditions d'élevage et d'abattage de ces agneaux répondent à un cahier des charges précis : ils doivent être nés en Wallonie et nourris avec des aliments d'origine végétale issus de l'exploitation. L'abattage se fait avant l'âge de 12 mois et selon les normes en vigueur en matière de traçabilité.

La production biologique

Parallèlement au développement des labels et dans le contexte passé d'insécurité alimentaire, la production biologique a connu elle aussi un nouvel envol. La dénomination « produit issu de l'agriculture biologique » s'applique à des produits qui résultent d'un mode de production agricole exempt de produits chimiques de synthèse.

Le cahier des charges d'une filière biologique énonce des règles strictes propres à chaque stades de production. Pour être autorisé à utiliser l'appellation bio, l'agriculteur doit notifier son activité auprès du ministère de l'agriculture. Depuis le début des années 90, les productions biologiques végétales sont régies par une réglementation européenne. Quant aux filières d'élevage biologiques, elles doivent se soumettre aux réglementations nationales.

Les principales règles de conduite d'un élevage biologique sont :

- La conversion des troupeaux en élevage bio pendant une période déterminée (ex. : 6 à

12 mois pour les bovins), période durant laquelle la production ne peut être vendue sous l'appellation « bio ».

- La mise à disposition d'aliments provenant de cultures biologiques et issus en partie de l'exploitation.
- Une attention particulière au bien-être du troupeau
- Le recours à une médecine vétérinaire préventive et aux traitements alternatifs (homéopathie...); le recours aux traitements classiques (antibiotiques, antiparasitaires...) ne se fait qu'en cas d'absolue nécessité.
- L'abattage fixé à un âge minimal.

La commercialisation d'un produit issu de l'agriculture biologique doit subir le contrôle et obtenir la certification d'un organisme agréé sur le territoire belge. Actuellement, **Ecocert** en Wallonie et **Blik** en Flandre sont agréés pour réaliser les contrôles et la certification. **Biogarantie** est le principal label belge pour les produits issus de l'agriculture « bio ».

La filière « bio » en Belgique et dans le reste de l'Europe est en pleine croissance. Toutefois, il s'agit encore d'une consommation très modeste, la vente de produits « bio » représentant 1 % des ventes alimentaires seulement. En cause, le prix des produits biologiques de 5 % à 50 % plus cher que les produits issus de l'agriculture intensive. L'agriculture bio revient, en moyenne, deux fois plus cher au fermier que l'agriculture conventionnelle et les rendements sont moins élevés.

La consommation de produits bio est plus importante dans certains pays européens (3 % en Autriche, au Danemark et en Suisse). Il est vrai que chez nous, la conversion à l'agriculture biologique a été plus lente. Les fermes bio sont surtout présentes dans le sud du pays : en 2001, on en comptait 440 en Wallonie et 250 en Flandre.