

Comparé au logo AB, le label européen de certification des produits bio reste peu connu des consommateurs en France.



Qu'y a-t-il sous l'étiquette ?

Déjà concurrencé par des labels privés qui se veulent plus stricts, le label bio officiel pourrait voir sa crédibilité amoindrie par une réforme en cours du cahier des charges européen.

C'est le plus souvent aux lettres AB que les consommateurs français repèrent les produits bio. Pourtant ce symbole est en réalité une simple survivance : depuis 2009, c'est un cahier des charges européen, assorti d'un autre logo (une feuille étoilée sur fond vert), qui définit les normes appliquées en agriculture bio et s'impose à tous les pays de l'Union européenne. Parmi ses règles : l'interdiction d'emploi de pesticides et de semences d'organismes génétiquement modifiés (OGM), la protection des cultures par des auxiliaires naturels, la limitation des antibiotiques et l'alimentation des animaux en bio, si possible avec des aliments produits à la ferme. Ces animaux doivent en outre accéder au plein air et aux pâturages, et les volailles ne peuvent pas être gardées en cage.

Des contrôles annuels

Pour obtenir ce label européen, les producteurs et les transformateurs français doivent s'inscrire auprès de l'Agence Bio^[1] puis passer une convention avec l'un des neuf organismes certificateurs reconnus (voir encadré), appelés à contrôler le respect du cahier des

charges. Ces organismes doivent visiter les opérateurs certifiés^[2] chaque année sur rendez-vous. Ils examinent leur comptabilité pour suivre les achats d'intrants, puis visitent la parcelle pour étudier sa conformité. Mais ils n'effectuent pas de prélèvement sur les produits à cette occasion.

L'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), qui habilite ces organismes certificateurs, exige d'eux qu'ils complètent ces contrôles annuels par un quota de visites supplémentaires, dont certaines inopinées, et par des prélèvements. « Une analyse de risques, fondée par exemple sur l'historique des parcelles, sert à répartir ce taux de visites entre les opérateurs », indique Vincent Couëpel, président de l'organisme Certis. Car ils ne sont pas tous concernés : seuls 5,9 % des opérateurs certifiés ont fait l'objet d'un prélèvement en 2015.

Cette même année, 4 235 sanctions (pour 65 891 contrôles réalisés), allant du déclassement de certains produits de l'opérateur jusqu'au retrait complet de son habilitation, ont été prononcées, selon l'Inao. De son côté, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) effectue ses propres contrôles par sondage. Elle a relevé un taux d'irrégularités de 14,3 % parmi les établissements inspectés. Un cas sur trois concernait l'absence d'inscription au système de

4 235

sanctions ont été prises en 2015, pour 65 891 contrôles réalisés, selon l'Inao.

contrôle, alors que ces établissements arborent le label ou la mention bio. La DGCCRF a également trouvé des résidus de pesticides non autorisés dans 6 % des échantillons analysés.

Un niveau d'exigences plus élevé

Un certain nombre d'acteurs considèrent la norme européenne comme insuffisante et ont créé des marques privées, comme Bio Cohérence, Demeter ou Bio Partenaire^[3] qui se veulent plus exigeantes. La plupart utilisent la norme européenne comme socle et y ajoutent leurs propres critères. Leurs adhérents sont alors à la fois certifiés selon le label officiel et porteurs d'une mention privée.

Demeter, qui promeut la biodynamie^[4] et regroupe près de 400 vigneronnes en France, proscrit par exemple

une trentaine de produits autorisés par l'Union pour la vinification en bio. Bio Cohérence (300 adhérents), née en 2009 sous l'impulsion de la Fédération nationale d'agriculture biologique (Fnab), requiert entre autres choses la déclaration de toute infrastructure polluante à proximité des fermes, le respect du droit du travail et recommande de ne pas employer de travailleurs détachés. Parmi les reproches faits au label officiel, il y a en effet celui de se cantonner aux seuls aspects techniques et environnementaux de la production agricole, sans y associer des aspects sociaux.

En matière de contrôle, ces marques privées forment certains des neuf organismes certificateurs (OC) à leurs propres cahiers des charges afin qu'ils visitent aussi leurs adhérents. Mais s'ils peuvent inspecter des standards privés en plus du label officiel, les organismes certificateurs ne sont autorisés à certifier que ce dernier. Ils doivent donc transmettre leur rapport de visite au détenteur de la marque privée, qui décide alors d'attribuer ou non sa mention.

De son côté, Nature & Progrès, pionnier du bio en France, né en 1964, n'oblige pas son millier de producteurs adhérents à se doter du label officiel. La moitié le font cependant, en partie pour accéder aux subventions européennes qui y sont attachées. Les porteurs du standard Nature & Progrès insistent sur les notions d'horizontalité et d'échange entre producteurs et consommateurs. Le contrôle et l'attribution de la mention passent par un « système participatif de garanties » : un binôme professionnel-consommateur, formé au cahier des charges et nommé par une commission locale (elle-même composée de professionnels et de consommateurs), visite les agriculteurs et remplit un rapport d'enquête, transmis *in fine* au service de gestion de la mention composé de salariés de Nature & Progrès.

N'y a-t-il pas là un risque de partialité ou d'entre-soi ? Eliane Anglaret, présidente de Nature & Progrès, assure pourtant que ce processus, qui partage les rôles entre différentes instances du mouvement, permet d'éviter les « copinages ». Le Syndicat des simples, regroupe-

ment de producteurs spécialisés dans les plantes médicinales, fonctionne de manière proche avec un contrôle annuel entre pairs.

Le risque d'une certification allégée

Une proposition de nouveau règlement européen, présentée par la Commission de Bruxelles en 2014 puis amendée par le Parlement et le Conseil européens, est aujourd'hui sur la table. Parmi les points d'achoppement : ce projet remet en cause l'obligation de contrôles annuels. La fréquence des visites serait adaptée désormais en fonction d'une analyse de risques réalisée par les organismes certificateurs. Un changement qui n'est souhaité ni par les instances officielles françaises ni par les agriculteurs et la Fnab : pour eux, la périodicité annuelle des contrôles est un gage de crédibilité vis-à-vis du public. De plus, ce rythme correspond aux cycles de production.

Autre point de blocage : le projet européen prévoit aussi une décertification en cas de contamination fortuite par des pesticides. Vu la part de l'agriculture bio rapportée à l'agriculture conventionnelle, les acteurs français préféreraient en effet conserver l'obligation de moyens actuelle, qui ne pénalise pas les producteurs en cas de contamination mais les oblige à s'en prémunir.

Le maintien de l'interdiction de l'agriculture hors sol est également en débat.

Les acteurs de la filière redoutent que ces assouplissements entraînent une baisse de crédibilité, voire de qualité. Dans ce cas, commente Thomas Poméon, chercheur à l'Inra, les mentions privées pourraient « se positionner d'autant mieux comme étant à un niveau de qualité supérieur ».

■ Bénédicte Weiss



Visite d'une auditrice d'Ecocert dans l'Yonne. L'organisme certificateur contrôle 20 000 des 32 300 producteurs bio français.

CONTRÔLE

Corinne Rossetti - Divergence

Qui sont les certificateurs ?

Les organismes certificateurs sont eux-mêmes contrôlés par le Comité français d'accréditation (unique instance nationale depuis 2008) et agréés par l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao). « Pour cela, nous devons nous doter d'un comité de certification impartial, composé de professionnels, de consommateurs et d'experts », décrit Marlène Dubuc, de l'organisme Alpes Contrôles.

La certification est à la charge des opérateurs concernés. Chaque organisme certificateur fixe ses tarifs. Thierry Stoedzel, directeur général d'Ecocert France, donne un coût moyen de 400 euros hors taxe pour les producteurs. Sa structure contrôle 20 000 des 32 300 producteurs bio français. Suivent Bureau Veritas Certification France et Certipaq, avec respectivement 8 000 et 2 100 producteurs.

[1] Agence Bio regroupe notamment les ministères de l'Agriculture et de l'Environnement et des syndicats du bio.

[2] Terme générique regroupant les producteurs, les transformateurs et les distributeurs.

[3] La mention Bio Partenaire regroupe depuis 2015 les mentions Bio Solidaire et Bio Équitable, soit 43 filières bio et équitables. Elle leur demande de s'engager dans la durée pour assurer un revenu décent aux producteurs.

[4] La biodynamie s'appuie notamment sur le rythme biologique des plantes pour les cultiver. En plus des viticulteurs, la mention regroupe en France 180 producteurs et 113 distributeurs et transformateurs.

Le bio à l'épreuve du régionalisme

En Auvergne - Rhône-Alpes, les collectivités ont favorisé le bio dans les cantines, facilitant ainsi la structuration de filières de production. Une progression menacée par la « préférence régionale » promue par Laurent Wauquiez.

Mettre du bio dans les épinards de la cantine. Les régions Auvergne et Rhône-Alpes avaient relevé le défi avant même le Grenelle de l'environnement et sa loi de 2008 qui avait inscrit un objectif de 20 % d'ingrédients bio dans les cantines d'ici à 2012. Dès 2006, sans se concerter, les deux collectivités mettent en place leur dispositif d'accompagnement et de soutien financier des cantines scolaires pour développer leurs approvisionnements en produits bio. A l'époque, la production stagne en France (voir page 68). Or, la restauration collective représente un marché gigantesque (3,6 milliards de repas par an, soit autant que la restauration commerciale). Et en son sein, la restauration scolaire (le tiers de la restauration collective) peut avoir un effet levier parce qu'elle dépend des collectivités territo-

Lycée-collège du Diois à Die (Drôme). La Drôme est devenue le premier département français en proportion de surfaces cultivées en bio.



riales. Rhône-Alpes est déjà en pointe sur le plan de la production et notamment la Drôme, qui devient progressivement le premier département en surfaces certifiées bio. Tandis qu'en Auvergne, l'agriculture biologique se concentre principalement sur l'élevage de race à viande (charolaise, salers), ainsi que sur la production laitière et fromagère.

Les cantines scolaires sont cependant un secteur dont le budget est très contraint par les ressources publiques et par la nécessité de conserver des tarifs accessibles à tous. De plus, les obligations sanitaires et d'équilibre alimentaire ont poussé depuis longtemps les chefs de cuisine à privilégier les produits calibrés, prêts à l'usage, fournis par les industriels de l'agroalimentaire

RESTAURANTS D'ENTREPRISE

Manger bien pour travailler bien

Grenoble, 2011 : la Coordination régionale de l'agriculture biologique (Corabio), la Direction régionale de l'alimentation, le Syndicat national de la restauration collective et cinq grandes entreprises implantées à Grenoble (CEA Grenoble, Orange, l'Institut français du pétrole, le siège de Casino...) se lancent dans le projet « Manger bio et local en entreprise ». Objectif : mutualiser les expériences pour approvisionner leurs restaurants d'entreprise en produits bio et locaux. Une motivation résumée par l'un des initiateurs, Bruno Renard, responsable RSE du CEA : « *Quand nos salariés mangeront bien, ils travailleront bien.* »

Cinq ans après, sur leurs 95 millions d'euros de budget annuel, les 22 restaurants d'entreprise concernés ont réalisé 1,5 million d'euros d'achats bio régionaux. Entre-temps, un club

interétablissements et collectivités (Ciec) est créé pour associer au projet de nouvelles entreprises (La Poste, Thales) et des collectivités telles que Grenoble, ville dirigée par l'écologiste Eric Piolle. Ils constituent un club de donneurs d'ordre, doté d'une charte d'engagement, qui entend peser sur les principaux gestionnaires de restaurants (Elior, Sodexo, Eurest...).

En 2017, l'opération « Manger bio et local en entreprise » est reprise par la Fédération nationale d'agriculture biologique (Fnab), qui a annoncé le 27 avril qu'Orange sera la première entreprise à développer la démarche au plan national. Concrètement, la Fnab et Orange travailleront sur 17 restaurants « ambassadeurs » en Ile-de-France en 2017, avant de déployer la démarche dans les 138 restaurants du groupe, soit 11 millions de repas par an.

Des collectivités territoriales en appui

Dix ans après le départ de l'opération « Mor lycée mange bio » en 2006, 40 % des lycées rhônalpins s'étaient lan-



Gilles Rollé - Inra

cés : menus bio subventionnés, accompagnement et formation des chefs de cuisine et des acheteurs par Corabio, la Coordination régionale de l'agriculture biologique... Ces établissements ont fait grimper leur part du bio à 9 %, dont près de la moitié est constituée de produits régionaux. En Auvergne, le dispositif de soutien était encore plus incitatif : une subvention de 0,2 € par ingrédient, majorée lorsque c'était de la viande ou du fromage. « *Le dispositif était un peu complexe à gérer, mais il aidait bien les établissements à financer le surcoût du bio* », explique Nathalie Carthonnet, gérante d'Auvergne Bio Distribution (ABD), la plate-forme coopérative de distribution des produits bio auvergnats en restauration collective.

Cette plate-forme gère la commercialisation et la logistique des produits d'une centaine de producteurs et transformateurs locaux, qui se sont associés au sein d'une société coopérative d'intérêt collectif (Scic). ABD est pionnière d'un modèle qui, depuis 2007, s'est enrichi d'une petite dizaine de plates-formes couvrant progressivement le territoire régional. Leur envol a bénéficié du volontarisme des collectivités territoriales, mais elles ont aussi contribué à structurer des filières bio-locales capables de répondre aux contraintes de la restauration collective (volumes, équilibre alimentaire...), tout en respectant l'esprit d'une agriculture paysanne.

ABD a accompagné la mue des restaurants scolaires qui, par exemple, ont accepté à nouveau de

faire entrer dans leurs menus des fromages au lait cru, alors qu'ils en avaient disparu par précaution sanitaire. Voire d'investir en personnel et en locaux, comme à Riom, où la cuisine centrale s'est équipée pour traiter des légumes bruts, parfois mal calibrés, mais bio et locaux.

La plate-forme a aidé les producteurs à s'organiser pour répondre aux demandes de légumes en volume et elle a convaincu des transformateurs conventionnels de tenter l'aventure du bio. C'est le cas de « La Mémée », fromagerie de Laqueuille (Puy-de-Dôme), qui s'est lancée dans la restauration collective avec une gamme de fourme d'Ambert et autres tomes bio. Sur le plan économique, la coopérative a connu une croissance d'environ 8 % par an, pour atteindre 1,3 million d'euros de chiffre d'affaires en 2016.

Concurrencé par le local

Seule ombre au tableau aujourd'hui : la nouvelle région Auvergne - Rhône-Alpes, issue de la réforme territoriale fin 2015, a réorienté sa stratégie : *exit* la promotion de l'agriculture bio, place à la « préférence régionale »^[1]. Le dispositif « Ma région dans mon assiette », présenté le 30 mars dernier par Laurent Wauquiez, président de la collectivité territoriale, fixe un objectif de 60 % de produits régionaux dans l'assiette des lycéens d'ici à 2020. « *Nous voulons que les gens mangent "Auvergne - Rhône-Alpes", c'est ainsi que l'on gardera notre agriculture régionale dans sa diversité (...). Vous vous rendez compte que nous allons chercher les produits bio jusqu'en Ukraine parfois ?* »^[2], résume Dominique Desplas, conseiller régional délégué à l'agriculture biologique. L'élu privilégie donc le producteur régional plutôt que son mode de production. *Idem*

pour les transformateurs : « *Les entreprises ne pourront pas passer à côté d'un tel marché [60 % de produits régionaux, NDLR], les Danone et Yoplait devraient être capables de faire des produits territorialisés !* »

Les plates-formes de producteurs bio devront donc faire face à une nouvelle concurrence de producteurs conventionnels paysans

ou de l'agro-industrie. De plus, contrairement au bio qui nécessite un label, « *la définition du local est éminemment discutable et variable* », relève Christine Viron, gérante de La bio d'ici, une plate-forme coopérative active sur les départements savoyards. Les départements veulent du départemental et les régions veulent du régional, que ce soit produit ou juste transformé par une entreprise du territoire... Et comme la région s'est agrandie, le périmètre s'est agrandi aussi. « *Aujourd'hui, la plus forte demande est* »

“ La définition du local est éminemment discutable et variable ”

CHRISTINE VIRON,
gérante de La bio d'ici

[1] Terme employé dans le titre d'un rapport de l'exécutif demandant la mise en place d'une centrale d'achat régional.

[2] 22 % des produits bio utilisés par la restauration collective en France étaient importés, fin 2015, selon le rapport « Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective », Agence bio, avril 2016.

« orientée sur le local et la dynamique pour le bio s'atténue dans les lycées, observe Mathilde Azzano, chargée de mission restauration collective à Corabio. Néanmoins, la progression du chiffre d'affaires des plates-formes "bio et local" reste globalement à deux chiffres. »

De nouvelles coopérations

La restauration d'entreprise est l'autre débouché qui s'ouvre depuis plusieurs années du fait d'une demande exprimée par les salariés pour une alimentation bio et locale (voir encadré). Un débouché moins direct que les lycées ou les collèges cependant. Contrairement à la restauration scolaire, la gestion de la quasi-totalité des restaurants d'entreprise est

136 000 ha

C'est l'étendue des surfaces cultivées en bio en Auvergne - Rhône-Alpes, soit deux fois plus qu'il y a huit ans.

conçue en effet à des grands groupes, tels que Sodexo ou Elior. Avec la demande croissante pour consommer bio et/ou local, ces groupes sont poussés

toutefois à modifier leurs approvisionnements. Il leur fallait en effet réagir, car une nouvelle concurrence apparaissait avec de petits opérateurs régionaux qui se sont créés en misant sur leur implantation locale pour grignoter leurs marchés.

Afin de trouver des approvisionnements locaux, les grands groupes se sont alors tournés... vers les

plates-formes coopératives, seules capables de garantir le bio et le local. « Cela fait trois ou quatre ans que nous servons Sodexo et Elior de manière artisanale, raconte Nathalie Carthonnet. Mais nous venons de négocier une adaptation du cahier des charges avec Sodexo afin qu'il corresponde mieux à notre identité, loin des normes industrielles. » Bio A Pro, autre coopérative implantée dans le Rhône, « réalise aujourd'hui 40 % de son chiffre d'affaires avec ces grandes entreprises », remarque Mathilde Azzano.

« Avec Bio A Pro, nous avons mis en place un schéma d'approvisionnement qui mobilise deux à trois de leurs maraichers, avec lesquels nous anticipons nos besoins dès les semis », explique Jean-Philippe Gazeau, responsable régional achat chez Elior, qui constate l'évolution des pratiques et des acteurs avec lesquels « on parle de mieux en mieux ». Au plan national, Elior investit dans de nouvelles infrastructures, telle cette légumerie dédiée au bio, inaugurée au printemps dans les Yvelines et qui servira tous les restaurants franciliens.

En huit ans, Auvergne-Rhône-Alpes a doublé ses surfaces cultivées en bio (136 000 ha) et le nombre d'exploitations (plus de 4 200), ce qui en fait la deuxième région de France pour l'agriculture biologique. De nouvelles coopérations se forment, commandées par la demande insistante des consommateurs. Mais la « préférence régionale » prônée par Laurent Wauquiez pourrait en limiter l'impact.

■ Philippe Chibani-Jacquot

RESTAURATION COLLECTIVE

Le bio, une part limitée mais en forte progression

Début 2016, 58 % des établissements de restauration collective (restaurants scolaires, d'entreprise, d'hôpitaux, Ephad...) proposaient des produits bio, contre 4 % en 2006 [1]. La restauration scolaire est en pointe avec 75 % des établissements concernés, contre 59 % des restaurants d'entreprise et 25 % dans le secteur santé-social. L'ensemble de la restauration collective a acheté en 2015 pour 225 millions d'euros hors taxes de produits bio, sur un marché qui représente 7 milliards d'euros. Pour nombre d'établissements, ces achats se résument donc à quelques ingrédients pour quelques repas dans l'année.

Dans la restauration scolaire, la part des achats réservée aux produits bio a large-

ment augmenté en dix ans, mais elle reste très limitée puisqu'on est passé de 0,6 % en 2008 à 3,2 % en 2015. La part du bio devrait encore s'accroître en restauration collective, puisque cela répond à une attente de la population, qui se dit intéressée à 88 % par le bio à l'école, 75 % à l'hôpital, 73 % au travail. Certaines villes comme Mouans-Sartoux, Charleville-Mézières ou Saint-Etienne sont des fers de lance du bio avec 100 % de repas bio. Mais à Saint-Etienne, depuis 2014, la nouvelle majorité a reculé et vise désormais plutôt le 100 % local, après avoir constaté qu'il était impossible de se passer de produits bio importés pour assurer l'objectif.

[1] Données chiffrées de l'« Observatoire 2016 des produits biologiques en restauration collective », de l'Agence Bio.



Cuisine centrale à Saint-Etienne. La ville a renoncé au 100 % bio pour viser désormais plutôt le 100 % local.

Stéphane Auriant - H&A