



Différences entre le bio de l'UE, le bio fédéral et le Bourgeon

1. Aperçu/résumé des différents labels bio au niveau de la transformation

Différences entre le Bourgeon et le bio fédéral:

- Les produits Bourgeon sont composés de matières premières Bourgeon, les produits bio UE/fédéral de matières premières bio UE/fédéral. Les matières premières Bourgeon sont produites selon des directives plus sévères (cf. 3. Production agricole);
- Le Bourgeon autorise moins d'additifs et d'auxiliaires technologiques que l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique ou l'ordonnance de l'UE (environs deux tiers);
- Seul le Bourgeon a des prescriptions relatives aux procédés de transformation (transformation douce), au matériel d'emballage, aux mesures de lutte contre les ravageurs, pas le bio fédéral;
- Le Bourgeon limite les importations quand l'approvisionnement indigène est suffisant et interdit le transport aérien;
- Les produits qui ne remplissent que l'ordonnance bio ne remplissent pas ou que partiellement des critères tels que biodiversité, consommation en eau, durabilité, commerce équitable ou normes sociales.

Différences entre le bio fédéral et le bio UE:

Il n'y a pratiquement pas de différences: la Suisse est tenue d'adapter régulièrement son ordonnance bio aux modifications de l'ordonnance de l'UE à cause de l'accord d'équivalence. Sans cet accord, l'UE pourrait fermer ses frontières aux importations venant de la Suisse.

Migros-Bio:

Les directives Bourgeon sont de rigueur pour les matières premières suisses non transformées. Les matières premières importées et les produits transformés ne remplissent normalement que les prescriptions de l'ordonnance bio.

Demeter:

Demeter a des directives encore plus strictes que le Bourgeon aussi bien au niveau de la production que de la transformation. Le lait ne peut, par exemple, pas être homogénéisé et les nitrites sont interdits pour la fabrication de charcuterie.

2. Différences détaillées au niveau de la transformation

Procédés de transformation

Contrairement au Bourgeon, l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique ne contient pas de restriction au niveau de la transformation, à l'exception de l'interdiction des rayonnements ionisants et l'interdiction d'utiliser des matières premières à base d'OGM.

Les denrées alimentaires Bourgeon doivent être transformées de manière ménagante et les étapes de transformation inutiles sont interdites (minimal processing).

Exemples de transformation douce:

- Il n'existe pas de lait stérile ou de produits laitiers stérilisés avec le Bourgeon, seulement du lait UHT parce que c'est plus ménagant;



- Il n'existe pas de lait de pasteurisation haute avec le Bourgeon, seulement du lait pasteurisé normalement. Il se garde moins longtemps, mais le goût de cuisson est plus discret.

Exemple de transformation inutile: afin de réduire les frais de stockage, le jus de pomme est normalement concentré et il est redilué avant d'arriver sur le marché. Cela est interdit pour le jus de pomme Bourgeon.

Ingrédients / additifs:

Le Bourgeon autorise moins d'additifs que l'Ordonnance bio, notamment la coloration et l'aromatization sont interdites. Les additifs ne sont autorisés que s'ils sont indispensables à la fabrication du produit. L'utilisation d'additifs permettrait souvent de baisser fortement le prix de fabrication d'un produit. Cela est interdit pour les produits Bourgeon. Exemples: l'acide citrique ne peut être utilisée que si l'utilisation de jus de citron ne suffit pas à acidifier ou n'est pas indiquée. Pour éviter que les morceaux de pommes brunissent au séchage, il faut utiliser du jus de citron bien que l'acide citrique soit plus pratique et moins coûteuse. Pour les pains, seule la source naturelle de vitamine C, de la poudre de jus d'acérola, est autorisée, tandis que le bio fédéral permet l'utilisation de l'acide ascorbique chimique de synthèse.

Coloration: même le jus de betterave rouge ou le jus de sureau ne peuvent pas servir à la coloration s'il y sont étrangers à l'espèce. Le jus de betterave est donc interdit dans les yogourts à la fraise mais autorisé dans un cocktail de légumes. Il ne faut pas que le jus de betterave donne l'impression que le yogourt à la fraise contienne plus de fraises que ce n'est le cas.

Arôme: comme pour les colorants, les arômes simulent quelque chose que le produit ne contient pas. Même les arômes naturels certifiés bio sont interdits avec le Bourgeon. Le Bourgeon autorise toutefois, pour les cas où il n'est pas possible de travailler directement avec l'ingrédient, de fabriquer un extrait de l'ingrédient et d'utiliser cet extrait. Pour l'obtention de cet extrait, seuls le pressage, la distillation et la dissolution (dans de l'eau, de l'alcool Bourgeon, de l'huile Bourgeon ou de l'acide carbonique) sont autorisés. Quelle est alors la différence avec les arômes naturels certifiés bio? «Arôme naturel» signifie seulement que l'arôme n'a pas été fabriqué chimiquement. Un arôme naturel n'est pas forcément issu de la matière première dont il porte le nom mais d'une matière de base qui ne provient qu'au sens large de la nature (p. ex. de la cellulose). Des substances problématiques telles que des solvants ou des agents d'extraction peuvent être utilisées et sont souvent encore décelables dans le produit final. On a également recours à des microorganismes génétiquement modifiés pour la production d'arômes. Un yogourt à la fraise peut être aromatisé avec un arôme naturel qui n'a jamais vu de fraise.

La vitaminisation n'est pas autorisée.

Matériel d'emballage

Pas de suremballage, pas de films contenant du chlore (PVC), de l'alu seulement s'il est nécessaire à la protection du produit (mais autorisé pour de nombreux produits). L'ordonnance bio n'aborde pas le sujet des emballages.

Véracité – pas de tromperie

Outre les aspects cités ci-dessus, un produit Bourgeon doit répondre aux attentes du consommateur et ne pas donner de fausses impressions (p. ex. au niveau dénomination spécifique de la crème ou du beurre -> pas d'extension du produit à l'aide d'ingrédients ou d'additifs bon marché). Cela veut dire que beaucoup de points ne sont pas simplement autorisés ou interdits, nous décidons de cas en cas. Un transformateur Bourgeon doit faire autoriser chaque recette et chaque procédé de fabrication par Bio Suisse.

Pas de mise sous tutelle du consommateur

On nous demande régulièrement pourquoi nous autorisons une pizza surgelée Bourgeon. Voilà la réponse de Max Eichenberger, président de la commission de labellisation qui est responsable de ces décisions: «Ce



n'est pas la tâche de Bio Suisse de prescrire aux consommateurs ce qu'ils doivent manger. Mais le Bourgeon doit leur proposer ce qu'ils attendent: un produit bio fabriqué de manière ménagante».

3. Production agricole

Outre les différences énumérées au niveau de la transformation, il existe aussi des différences essentielles au niveau de la production agricole entre le Bourgeon et le bio UE. Les matières premières UE bio sont produites selon des critères moins stricts que les produits Bourgeon (le bio sectoriel autorisé, pas d'interdiction du transport aérien, plus d'engrais autorisés, moins d'exigences au niveau rotation et défrichage).

Les fermes Bourgeon respectent le principe de la globalité, c'est-à-dire que l'ensemble de l'exploitation est en bio, pas seulement certaines branches de production. Bio Suisse exige en outre que tous les agriculteurs Bourgeon respectent des normes sociales minimales pour leur employés. Il est interdit de chauffer les serres pour produire des légumes en hiver – il est seulement autorisé de les maintenir libre de gel. Les fruits et les légumes Bourgeon présentent ainsi un écobilan bien meilleur que les autres fruits et légumes bio.

Contrairement à la production bio en Suisse, l'UE n'exige pas de surfaces de compensation écologique en bio. Bio Suisse exige qu'au moins 7 % de la SAU soient des surfaces de compensation écologique; les vignobles et les vergers doivent être enherbés.

4. Importations

Les produits Bourgeon doivent provenir autant que possible de Suisse et être transformés en Suisse. Mais certaines matières premières, comme le café et le cacao, ne poussent pas chez nous et dans certains cas précis, une transformation à l'étranger est judicieuse, surtout si elle se fait dans le pays qui a produit la matière première (moins de volume de transport, transport non réfrigéré). Il existe aussi des spécialités, comme la feta grecque, dont la fabrication est limitée au pays d'origine. Mais chaque transformation à l'étranger doit être approuvée et aussi bien la production agricole de la matière première que la transformation doivent correspondre aux exigences respectées en Suisse pour les produits Bourgeon. Ce sont essentiellement les règles suivantes qui doivent être respectées:

- Transport aérien interdit;
- Priorité aux importations de pays proches;
- Limitation des importations quand la production suisse est suffisante;
- Limitation des importations si toute la transformation est effectuée à l'étranger;
- La production des matières premières et les procédés de transformations doivent remplir les directives de Bio Suisse aussi à l'étranger;
- Les fruits et les légumes frais d'outre-mer ne peuvent pas être désignés avec le Bourgeon. Exceptions: les produits qui ne peuvent pas être produits en Suisse ou en Europe pour des raisons climatiques (p. ex. les fruits tropicaux comme les bananes et les ananas);
- Il est possible de refuser le contrat de licences pour des produits qui pourraient être nuisibles à l'image du Bourgeon (p. ex. les vins d'outre-mer pour des raisons écologiques);
- Utilisation durable de l'eau;
- Pas de défrichage de forêt vierge;
- Traçabilité sans faille.

Bio Suisse, 15.02.12 / KH/SaW/JH