

SIGNES DE QUALITÉ ALIMENTAIRE

Dix labels dignes de confiance

Dans la jungle des signes de qualité, faire le "bon" choix n'a rien d'une évidence. Pour vous y aider, nous avons passé des dizaines de labels au peigne fin. Notre sélection de ceux qui sont fiables et leurs limites.

Devant les linéaires de certains supermarchés, on peut être saisi de vertige face à la surenchère de signes, labels et autres mentions valorisantes... Pour le fabricant, l'enjeu est, bien évidemment, de distinguer son produit de tous ses concurrents. Pour le consommateur, c'est celui de choisir le produit en conscience. « *La multiplication des labels n'est pas une mauvaise chose, explique Elisabeth Laville, créatrice du cabinet de conseil Utopies, spécialisé en développement durable. Si l'on veut consommer mieux, c'est possible de plein de façons différentes, sur une multitude de segments de marché. Prenez le rayon des œufs : quasiment toutes les boîtes portent des signes distinctifs comme la mention "élevé en plein air", le label Rouge, le label bio, Bleu Blanc Cœur, les indications de provenance, etc.* »

DANS LE DÉDALE DES LABELS ET AUTRES SIGNES DISTINCTIFS...

Autrement dit, si la diversité est une source de complexité pour le consommateur, elle a l'avantage de lui offrir un vrai choix en fonction de ce qu'il souhaite privilégier : le bio, le local, la santé, etc. Encore faut-il pouvoir repérer les bons labels, garants d'une véritable qualité de production, d'un savoir-faire local ou encore d'exigences environnementales et/ou sociales. À cette fin, «60» a évalué les cahiers des charges de la plupart des labels alimentaires. Parmi ceux-ci, dix s'avèrent particulièrement recommandables. ||

Appellation d'origine protégée

GAGE DE PRODUITS ISSUS D'UNE ZONE GÉOGRAPHIQUE PRÉCISE ET D'UN SAVOIR-FAIRE RECONNU



Les règles d'élaboration d'une Appellation d'origine contrôlée (AOC) qui perdure en France et de son équivalent européen, l'Appellation d'origine protégée (AOP), sont inscrites dans un cahier des charges validé au niveau européen ou français.

Dans l'Hexagone, le contrôle est assuré par un organisme indépendant agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao). Chaque produit AOC doit suivre un cahier des charges spécifique, qui délimite l'aire géographique et définit les conditions de production - selon un savoir-faire reconnu - ainsi que les caractéristiques du produit. Par exemple, pour le mont d'or, le choix des races laitières, de leur alimentation, des surfaces minimales de pâturage et de la recette de fabrication du fromage sont réglementées.

Cette notion de typicité du terroir d'origine distingue l'AOP d'une simple indication de provenance. Par ailleurs, la valorisation de l'origine du produit contribue au maintien d'une agriculture locale.

... **MAIS** si l'AOP garantit un produit issu d'un terroir bien identifié, elle n'atteste pas nécessairement - contrairement au label Rouge - d'une qualité supérieure. Pour les vins AOC en particulier, il existe

une très grande différence de qualité d'un vin à un autre. Par ailleurs, malgré le lien spécifique au territoire, les AOP n'ont pas vocation particulière à protéger l'environnement.

AB et bio européen

NI PESTICIDES, NI OGM : ILS TIENNENT LEURS PROMESSES SUR LES MOYENS DE PRODUCTION



Ces labels publics reposent sur un cahier des charges

strict privilégiant les procédés non polluants, respectueux de l'écosystème et des animaux, avec une certification indépendante. L'usage des OGM est exclu de l'alimentation animale. Les techniques de production incluent le choix d'espèces et de variétés résistantes aux maladies et adaptées aux conditions locales, l'élevage en plein air, la rotation des cultures...

Le label bio a une obligation de moyens et non de résultats. Mais des études sanitaires montrent que la grande majorité de ces produits sont exempts de résidus de pesticides de synthèse.

Concernant les qualités nutritionnelles des aliments estampillés bio, la dernière étude internationale à laquelle a collaboré l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) en 2014 montre des différences "marquantes" avec les aliments cultivés en conventionnel : plus de polyphénols et moins de métaux lourds dans les productions bio.



Les labels visent à valoriser les produits et à susciter la confiance des consommateurs.

... **MAIS** depuis 2009, le label bio AB s'est aligné sur les exigences du label bio européen, moins élevées (par exemple tolérance d'une présence non intentionnelle d'OGM jusqu'à 0,9 %). Et il n'apporte aucune garantie sur le goût ou les aspects nutritionnels. Rien n'est dit non plus sur la transformation ou encore sur la qualité environnementale des emballages.

Bio Cohérence

LE PLUS BIO DES LABELS BIO



Le label Bio Cohérence est plus exigeant que le label bio européen. Il reprend le cahier des charges de l'ancien label français AB, avant son harmonisation européenne.

En plus de la réglementation officielle, ce label interdit complètement les traces d'OGM, les fermes concernées doivent être 100 % bio, les conditions d'élevage sont plus exigeantes, les traitements vétérinaires réduits à minima. Enfin, cette marque de la filière bio française est en partie gérée par les producteurs et elle ajoute un volet social aux exigences environnementales.

... **MAIS** les produits Bio Cohérence sont

seulement disponibles dans les réseaux spécialisés de magasins bio ou vendus directement par les producteurs à la ferme, sur les marchés, en paniers...

Label Rouge

UNE PRODUCTION DE QUALITÉ BIEN ENCADRÉE, AU RISQUE PARFOIS DE SE STANDARDISER



Le label Rouge est un signe fiable, qui apporte aux consommateurs la garantie d'une qualité certifiée et constante.

Le cahier des charges est homologué par l'Inao. Le contrôle est assuré par un organisme certificateur indépendant. Des tests gustatifs réguliers valident la qualité des produits. Pour chaque type de produit, les différentes étapes de production et d'élaboration sont spécifiées et encadrées.

... **MAIS** le label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique, ce qui peut entraîner une certaine confusion. Ainsi, les escargots de Bourgogne, préparés à l'ail et au persil, peuvent être produits avec des gastéropodes de Bulgarie.



Privilégier la typicité du terroir

« Aucun label ne garantit vraiment la qualité dans le vin. Ce sont plutôt des modes d'encadrement de la production. Ainsi, il peut y avoir d'énormes écarts de qualité entre deux AOC ou deux vins bio. C'est très compliqué d'avoir une garantie sur la qualité, du fait de l'étape de la vinification. Le vin est le produit le plus complexe à transformer. Même en lisant une étiquette, si on ne connaît pas le vigneron, il est très difficile de se faire une idée. Pour ma part,

je privilégie plus la typicité du terroir que le mode de production... Mais, *in fine*, ma cave contient 95 % de vins bio ou produits en biodynamie. »

Bruno Quenioux, caviste, Philovino (75)

Tout le monde doit y gagner

« Pour la viande, l'important est de savoir d'où vient l'animal et comment il a été élevé. J'aime bien toute la région de l'Aubrac pour le bœuf et le veau, et la Lozère pour l'agneau de lait. Il y a par ailleurs du



bon porc fermier en Bretagne, pourtant célèbre pour son élevage intensif. Manger des produits de grande qualité ne coûte pas forcément plus cher et tout le monde est gagnant : c'est meilleur pour la santé et cela permet au producteur de faire son métier. »
François Pasteau, chef restaurateur de l'Épi Dupin (75)

La certification doit être indépendante

« Les critères importants définissant un bon label sont avant tout une certification indépendante et un cahier des charges facilement accessible. C'est pourquoi les labels officiels sont



à privilégier. Il faut en revanche éviter les marques dédiées à un seul fabricant, ou les déclarations sur les emballages qui ne sont associées à aucun label. Par exemple sur le poisson, il y a plusieurs labels sérieux. Outre un écolabel public pour les pêches durables qui est en train d'être mis en place, le label MSC est intéressant et,

pour l'aquaculture, on peut se fier aux label bio et label Rouge. Mais l'offre ne suit pas en rayon. »
Élisabeth Laville, cabinet Utopies.

Valoriser les filières alternatives

« J'ai essayé pendant des années de convaincre la grande distribution de valoriser des filières de productions alternatives, comme le bœuf



à l'herbe. Les éleveurs travaillent avec des races à viande (limousine, charolaise) et avec des races mixtes (normande, salers, simmental, montbéliarde), et s'engagent à nourrir leurs animaux uniquement avec de l'herbe. Si les grandes enseignes ont été prêtes à expérimenter des circuits courts, aucune n'a accepté de s'engager fermement avec les producteurs. C'était leur donner trop de pouvoir. »
Pierre Hinard, éleveur, auteur de *Omerta sur la viande* (éditions Grasset, 2014).

Par ailleurs, la grande diversité des cahiers des charges ne facilite pas la lisibilité. Parmi les 430 produits label Rouge attribués, plus de la moitié concerne la viande, sans homogénéité sur les conditions d'élevage, par exemple. Enfin, la production standardisée n'est pas toujours propice à une qualité exceptionnelle.

Bio Équitable et Bio Solidaire "NORD-NORD" ET "NORD-SUD"



Ces deux labels associent les exigences du label bio à celles du référentiel Équitable, Solidaire, Responsable (ESR) d'Ecocert, sur la responsabilité sociale et le commerce équitable. Premier label de commerce équitable "Nord-Nord", Bio Solidaire est destiné aux partenariats de proximité entre producteurs et transformateurs. Bio Équitable concerne les produits du Sud. ... **MAIS** là encore, ces labels ne sont disponibles que dans les magasins spécialisés. Par ailleurs, l'association Bio Partenaire qui gère ces labels réunit des petites et moyennes entreprises du secteur agrobiologique, mais pas de producteurs.

Biodivin POUR LES AMATEURS DE VIN BIO ET BIODYNAMIQUE



BIODYVIN

Ce label garantit un vin naturel. La culture est réalisée selon les principes de la biodynamie, la vinification limite au maximum l'ajout de sulfites au vin et interdit l'usage de levures exogènes et d'enzymes ; elle privilégie les équilibres naturels du raisin. Les domaines labellisés Biodivin sont certifiés AB et contrôlés par Ecocert pour les exigences supplémentaires (biodynamie, vinification Biodivin).

... **MAIS** la vinification étant une étape très complexe, aucun label ne peut garantir le goût du vin lorsque le moment est venu de le boire.

MSC UNE PÊCHE QUI GARANTIT LE RENOUVELLEMENT DES STOCKS HALIEUTIQUES



Le label international MSC (Marine Stewardship

Council) est le principal label garantissant une pêche durable. Les produits de la mer certifiés proviennent de pêcheries, petites et grosses, qui respectent le renouvellement des stocks de poissons grâce à des pratiques écologiquement responsables, vérifiées par un organisme indépendant. Les espèces victimes de surpêche sont bannies.

... **MAIS** certains scientifiques regrettent que MSC ne tienne pas compte de l'ensemble des impacts des pêcheries industrielles sur les écosystèmes marins, une condition de la durabilité.

Bleu Blanc Cœur LE SEUL LABEL À GARANTIR UNE CERTAINE QUALITÉ NUTRITIONNELLE



La viande, les œufs, les produits laitiers ou le pain certifiés Bleu Blanc Cœur contiennent des graisses intéressantes du point de vue nutritionnel, en particulier des oméga-3, ces acides gras essentiels. Comment ? Grâce à la diversification de l'alimentation des animaux avec du lin et d'autres cultures riches en lipides intéressants pour la santé humaine. Outre cet argument nutritionnel, les cultures de variétés rustiques comme le lin (plante bienfaisante pour le sol, l'animal et l'homme), la luzerne, le lupin sont bonnes pour les sols et favorisent la biodiversité.

... **MAIS** les fromages comme les charcuteries Bleu Blanc Cœur restent des aliments riches en cholestérol, en lipides saturés et en sel, ce qui relativise l'argument nutritionnel. Par ailleurs, si les contrôles sont indépendants, on peut regretter que la certification soit faite par l'organisme Bleu Blanc Cœur lui-même.

Porc authentique élevé sur paille**DU PORC BRETON, SANS OGM
NI ANTIBIOTIQUES**

Si le cochon breton a souvent

mauvaise presse, le "Porc authentique élevé sur paille" est un contre-exemple à suivre. Certifié par l'association bretonne Cohérence, le cahier des charges est exigeant. Les animaux sont nourris avec des aliments garantis sans OGM (moins de 0,9 %), sans antibiotiques et enrichis en lin, ce qui vaut à la viande la certification Bleu Blanc Cœur.

Les producteurs membres de l'association Cohérence proposent un autre modèle d'élevage, plus respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Et la vente en circuit court les protège de la crise : ils travaillent avec un abattoir local et des boucheries bretonnes.

... **MAIS** c'est une filière très locale, avec une certification en interne qui repose sur la confiance du consommateur.

Producteurs paysans**DE MEILLEURS REVENUS
POUR LES PETITS PRODUCTEURS**

Le symbole Producteurs paysans (SPP) est le premier label créé et géré par les producteurs eux-mêmes. Il est exclu-

sivement dédié aux petits producteurs du Sud organisés collectivement, à la différence des autres labels qui travaillent en particulier avec des plantations. Les prix minima garantis aux producteurs sont plus élevés que les standards actuels. L'émancipation des petits producteurs est centrale.

... **MAIS** si cette certification se développe en Asie et bientôt en Afrique, les organisations de petits producteurs labellisés sont, pour l'instant, à plus de 98 % en Amérique latine. || **MAGALI REINERT**

info+

Retrouvez les signes de qualité sur notre site Internet : www.60millions-mag.com/2011/01/05/quel-label-bio-se-fier-8052 ou rendez-vous sur : www.mescoursespourlaplanete.com ou <http://agriculture.gouv.fr/signes-de-qualite-0>

**On s'y perd !****À suivre avec précaution**

Les signes de qualité sont légion mais nombre d'entre eux offrent des garanties limitées, voire parfois trompeuses.

À trop chercher à se distinguer, les produits semblent même (re)devenir interchangeables... sauf à y regarder de plus près. Il y a en effet label et label, parmi lesquels un certain nombre appellent plus à la vigilance qu'à la confiance. Certains se bornent à garantir la réglementation en vigueur.

UN DÉLUGE D'INDICATIONS

Par exemple, la mention « *Produit certifié* » ne donne au consommateur aucune garantie particulière sur la qualité du produit. Autre cas, la mention « *Issu de l'agriculture raisonnée* » semble distinguer des produits respectant des méthodes de production plus exigeantes. Or il n'en est rien : le référentiel de l'agriculture raisonnée auquel les producteurs doivent souscrire pour afficher cette mention est un simple guide des bonnes pratiques sur les pesticides et autres produits chimiques. Il ne comporte aucune restriction sur les quantités ni le type de produits utilisés.

Sollicité, le ministère de l'Agriculture nous a informés, quelque peu embarrassé, que l'abandon de cette mention était prévu au profit d'un nouveau référentiel environnemental plus exigeant. On assiste de plus à une prolifération des indications d'origine ou de provenance. À la demande des consommateurs, et plus largement des citoyens,

c'est un moyen de relocaliser leur consommation et, de fait, de favoriser l'économie de leur territoire. Le label Origine France garantie et ses marques régionales indiquent ainsi – plus ou moins selon les cas – la provenance du produit... Mais rien n'informe d'une production de meilleure qualité, soucieuse de l'environnement ou du développement local. Le consommateur a donc tout intérêt à associer indication de provenance et label reconnu.

Vigilance aussi sur les références aux images bucoliques qu'affectionne particulièrement une industrie hors-sol. Les mentions de type « *fermier* » renvoient à des réglementations diverses et plus ou moins exigeantes. L'appellation officielle « *Poulet fermier élevé en plein air* » garantit par exemple que le volatile sort de sa cage pour accéder à un parcours extérieur. Soit. Mais les conditions d'élevage sont loin de celles d'une basse-cour : la densité des animaux dans ces exploitations oscille tout de même entre 12 et 20 poulets par m² (contre 15 à 24 pour un élevage standard).

DES SAVEURS DOUTEUSES

Quant à la distinction « *Reconnu Saveur de l'année* », elle repose sur un concours de produits proposés par des industriels et testés par des panels de consommateurs, sans cahier des charges ni représentativité des produits testés. Pire, la mention « *Élu Produit de l'année* » n'exige même pas que les consommateurs aient vu les produits candidats. Ils les notent sur catalogue... ||