



Fiches-labels

Le label Biogarantie et Biogarantie Belgium pour les produits d'alimentation

Le label Biogarantie (Belgium) garantit des produits bio belges, avec des critères de prix équitables, d'emballages responsables et de provenance locale.



Le label Biogarantie existe depuis les années 80, avant l'instauration d'un label européen^[1]. Il s'applique à divers produits alimentaires et points de vente, incluant les restaurants et les traiteurs. Biogarantie est un label belge de l'agriculture biologique qui ajoute divers critères à ce qui est exigé par ailleurs

par le label européen. Le label Biogarantie Belgium va encore plus loin, il ajoute plusieurs critères liés à une production locale belge.

Avis d'écoconso

Le label Biogarantie, et surtout Biogarantie Belgium, ajoute plusieurs critères intéressants qui complètent le label européen de l'agriculture bio. En effet le label européen ne tient ni compte de l'emballage, ni de la rémunération des producteurs, ni de l'origine des ingrédients. Biogarantie Belgium apporte ces précisions qui rendent le label plus cohérent.

Résumé des critères

Au-delà de la portée du label européen de l'agriculture bio, le label Biogarantie vise l'application de prix équitables (pour garantir un revenu équitable des producteurs), une utilisation rationnelle des ressources (eau, énergie, biodiversité), l'origine « commerce équitable » pour certains ingrédients importés, ainsi que la réduction du transport, des emballages et des déchets.

Le label Biogarantie Belgium va un pas plus loin que le label Biogarantie, il vise par ailleurs :

- La culture bio des matières premières en Belgique
- L'élaboration de produits transformés en Belgique, et si possible à partir de matières premières biologiques belges^[2]
- Si ce n'est pas possible, seuls le ou les ingrédients principaux (composant plus de 50% du produit final) doivent venir de Belgique.

Produits concernés

Le label Biogarantie s'applique aux produits alimentaires et aux points de vente. Contrairement au label bio européen, Biogarantie peut aussi couvrir des entreprises comme des restaurants, ou des traiteurs. Ceux-ci endossent alors eux-mêmes la labellisation au-delà des produits vendus, et sont soumis à un cahier des charges spécifique au secteur. Nous ne l'aborderons pas dans cette fiche, mais pour plus d'informations il est accessible ici : <https://biogarantie.be/standards/> .

Portée du label

- des critères environnementaux : oui
- des critères sociaux : oui
- des critères liés à la santé : indirectement
- des critères liés au bien-être animal : non

Critères du label

Les produits qui portent le label Biogarantie et Biogarantie Belgium doivent satisfaire au [règlement bio européen](#) et à un cahier des charges spécifique. Ils doivent répondre à plusieurs critères, dont les critères liés à agriculture bio européenne d'une part, et les critères supplémentaires BIOGARANTIE ci-dessous.

Critères sociaux

Si l'aliment contient en poids plus de 5% de sucre de canne, cacao, café, banane, ou thé importé d'un pays listé par Fairtrade International^[3], celui-ci doit être certifié par un cahier des charges « social » approuvé par Biogarantie^[4].

Critères liés à l'emballage

- Les emballages superflus doivent être évités. Dans la mesure du possible, la préférence ira aux emballages recyclables ou réutilisables.
- Les récipients en PVC et autres plastiques contenant du chlore sont interdits, sauf pour les emballages réutilisables consignés. Dans des cas spécifiques, une dérogation peut être accordée par Probila-Unitrab et BioForum asbl pour les matériaux d'emballage qui contiennent maximum 0,5% de PvdC ou autres dérivés de PVC. Cette dérogation n'est pas absolue, l'intérêt doit être démontré, et des alternatives doivent être recherchées^[5].
- Le polystyrène expansé, pour lequel des CFC ont été utilisés dans la fabrication, est interdit.
- Les matériaux compostables ou biodégradables doivent être conformes à la norme EN 13432 (qui règle les caractéristiques d'un produit compostable ou biodégradable) et ne doivent pas contenir d'OGM ou être fabriqués à l'aide d'OGM.

Normes spécifiques pour certaines filières

- Chicons : pas d'hydroponie (culture sans terre).
- Aliments transformés : pas de nitrites ni de nitrates (par exemple dans les charcuteries), pas de gélatine non bio.
- Sel : le label Biogarantie peut être utilisé sur du sel et des produits à base de sel (un sel au romarin par exemple). Le sel doit être bio.
- Catering, restaurants, traiteurs : nous n'aborderons pas ce secteur dans cette fiche label, mais un cahier des charges spécifique est disponible.

Critères spécifiques à BIOGARANTIE BELGIUM

Si Biogarantie ajoute des critères au cahier des charges bio européen, le label Biogarantie Belgium ajoute quant à lui différents critères liés à la Belgique :

- De manière générale, un produit labellisé Biogarantie Belgium a été cultivé, élevé et transformé en Belgique.
- L'ingrédient principal ou les ingrédients principaux composant minimum 50% du produit final sont 100% belges.
- Les autres ingrédients (non principaux) qui composent un aliment doivent être belges également s'il y a une production belge suffisante. Si c'est impossible, les ingrédients (sauf l'ingrédient principal donc), peuvent venir de l'étranger. Le producteur doit cependant montrer une réelle volonté de se fournir au maximum en matières

produites en Belgique.

- Les producteurs d'animaux et dérivés (œufs, lait,...) doivent utiliser de la nourriture animale qui vient de Belgique^[6].
- Pour la bière, l'orge en tant qu'ingrédient principal doit être bio et produit en Belgique^[7]. Le houblon doit également être bio et produit en Belgique s'il y est disponible. Les variétés particulières non-cultivées en Belgique sont acceptées si cela est nécessaire pour obtenir le goût de la bière en question.

Lien vers les critères / le référentiel en ligne

Les cahiers des charges Biogarantie / Biogarantie Belgium et Catering se trouvent ici : <https://biogarantie.be/standards/>

Gestion du label

Biogarantie est un label bio belge géré conjointement par [Probila-Unitrab](#), l'[UNAB](#) et [BioForum Vlaanderen](#).

Contrôle indépendant ?

Le label Biogarantie fait l'objet d'un contrôle indépendant. Quatre organismes de certification sont agréés par Biogarantie pour le contrôle du respect du cahier des charges Biogarantie ([Certysis](#), [Quality Partner](#), Tuv-Nord et le Comité du lait en Wallonie). [Certysis](#), [Quality Partner](#), Tuv-Nord sont par ailleurs agréés pour la certification bio en Belgique.

Site

<https://biogarantie.be/>

Catalogue des produits / entreprises labellisés

Aucun catalogue de produits n'est actuellement disponible.

Lire aussi

- [Alimentation durable : où trouver des produits locaux, bio ?](#)
 - [Notre campagne « On mange quoi demain ? »](#) avec notamment différents podcasts et vidéos de producteurs, distributeurs et consommateurs.
 - [L'analyse de Nature & Progrès Belgique sur le label bio.](#)
-

[1] Création en 1987 : <https://biogarantie.be/conso/>.

[2] Si on en produit en Belgique, et si on en produit en quantités suffisantes.

[3] Liste à consulter sur le site Fairtraide [ici](#) et en annexe du cahier des charges Biogarantie (cf. Référentiel en ligne »).

[4] Bio équitable, ESR Ecocert, IBD Eco-Social, Fair Trade, Oxfam, Rapunzel (Main dans la Main et projet Turquie), Fair for Life (IMO), Naturland Fair, Bonsucro, SA 8000, SAN (Rainforest Alliance), Utz, Bio Suisse.

[5] Repris du cahier des charges : « L’emballage en question doit présenter des avantages écologiques pour cette application (condition indispensable). Les dérogations sont accordées pour une durée maximale d’un an. Des alternatives doivent être recherchées pendant cette période. Probila-Unitrab et BioForum asbl inciteront aussi le fabricant à développer des alternatives. »

[6] La notion de « région » pour la nourriture pour animaux en agriculture bio est déjà utilisée dans le règlement européen. Mais celui-ci ne définit pas ce qu’est une « région ». Concrètement Biogarantie définit la notion de « région » comme étant la Belgique.

[7] Contrairement à ce que l’on pourrait penser, la production belge de bière utilise massivement des céréales (l’orge) importées, tout comme pour le houblon. Un peu plus d’infos [ici](#), par exemple :

<https://www.fevia.be/fr/actualites/lorge-de-brasserie-belge-prend-un-nouveau-depart>

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Source URL:

<https://ecoconso.be/content/le-label-biograntie-et-biograntie-belgium-pour-les-produits-d-alimentation>