



La différenciation au sein des produits issus de l'agriculture biologique : cas des marques régionales françaises et des standards privés en Allemagne et au Royaume-Uni

Rapport de stage réalisé par Margot Tysebaert
dans le cadre du Certificat d'Expérience International à AgroParisTech

Stage du 07/09/2015 au 31/01/2016, au sein :
De l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA)
Du Groupe de Recherche en Economie Mathématique et Quantitative (GREMAQ)
De l'Observatoire du Développement Rural (ODR)

Encadrement par :
Marion Desquilbet, INRA, GREMAQ, Ecole d'Economie de Toulouse
Sylvette Monier-Dilhan, INRA, ODR
et Thomas Poméon, INRA, ODR

Remerciements

Je tiens ici à remercier l'ensemble des personnes ayant contribué au bon déroulement de mon stage et m'ayant aidée à la rédaction du présent rapport de stage.

Tout d'abord, je tiens à remercier ma professeure Mme Sophie Devienne, Enseignant Chercheur à AgroParisTech, qui m'a encadrée au cours de ce stage.

Je remercie également vivement Marion Desquilbet, Sylvette Monier-Dilhan, ainsi que Thomas Poméon, pour leur suivi tout au long de cette période et leur aide qui a contribué à la rédaction de ce rapport.

Je tiens aussi à remercier l'équipe du GREMAQ ainsi que celle de l'ODR pour m'avoir accueillie et avoir contribué au bon déroulement de mon stage.

Table des matières

INTRODUCTION	4
1. Données statistiques sur l'agriculture biologique dans le monde et dans l'Union Européenne	5
1.1. Distribution de la surface agricole utile bio	5
1.2. Consommation de bio en 2013	10
1.3. Bilan	15
2. Les marques régionales en France	17
2.1. Alsace Bio	17
2.2. Bio di Corsica	19
2.3. Mon Bio Pays de la Loire	22
2.4. Paysan Bio Lorrain	24
2.5. Saveurs Paris-Ile-de-France Bio	27
2.6. Marque Bio Rhône Alpes.....	29
2.7. Conclusion sur les marques régionales françaises	32
3. Les standards privés au Royaume-Uni et en Allemagne	34
3.1. Au Royaume-Uni.....	34
3.2. En Allemagne.....	44
3.3. Conclusion sur les standards privés biologiques en Allemagne et au Royaume-Uni.....	52
CONCLUSION GENERALE	55
Liste des entretiens réalisés	56
Bibliographie.....	57
Annexes	64

INTRODUCTION

Cette étude s'intéresse à la différenciation des produits issus de l'agriculture biologique (AB) au sein de l'Union Européenne (UE) et plus particulièrement en France, en Allemagne et au Royaume-Uni.

Depuis 1991, il existe un standard public de l'agriculture biologique au niveau européen. Toutefois, on observe l'existence de standards privés qui se superposent au standard européen. Les normes pour les productions végétales biologiques au sein des pays de l'UE sont unifiées par la publication du premier règlement européen¹ en 1991 (FNAB, 2011). Ce règlement ne concerne que les productions végétales. La publication du premier règlement européen sur les productions animales biologiques² a lieu en 1999, mais chaque Etat membre a la possibilité de mettre en place des mesures plus strictes à l'échelle nationale en ce qui concerne la production animale. La dernière réforme du standard public européen en 2007³ interdit cette subsidiarité sur les productions animales (Agence Bio, 2007 ; Agence Bio, 2008). La réglementation continue d'évoluer : la Commission Européenne a présenté en mars 2014 une proposition de règlement pour l'agriculture biologique dans le but, entre autres, de modifier le standard actuel sur certains points (par exemple l'obligation qu'une exploitation agricole bio soit entièrement conduite en bio) et d'améliorer le système de contrôle (Europa, 2014).

Si la disparition de la subsidiarité a unifié la réglementation publique au niveau européen, il existe toujours une diversité des standards bio matérialisée par l'existence de standards privés. Certains exigent des pratiques agricoles plus strictes, d'autres prônent une agriculture locale, et d'autres ont fait le choix de mettre en place des standards sociaux ou des standards de commerce équitable qui s'ajoutent aux exigences de l'agriculture biologique. L'objectif de ce rapport est de donner des éléments pour comprendre pourquoi et comment ces standards privés coexistent avec le standard public, en décrivant leur histoire et leur fonctionnement.

Nous avons donc étudié cette coexistence en France - en s'intéressant en particulier aux marques régionales - ainsi qu'en Allemagne et au Royaume-Uni (ce choix étant guidé par l'importance de ces pays dans le marché européen des produits AB). Cette étude s'inscrit dans la continuité d'une étude sur les standards privés bio en France (Nature et Progrès, Demeter, Bio Solidaire ou Bio Cohérence, entre autres) (C. Espagne, 2013). Nous avons dans un premier temps réalisé un état des lieux de l'agriculture biologique dans le monde et en UE – pays producteurs, pays consommateurs - afin de cibler les pays à étudier ; nous avons ensuite réalisé un état des lieux de ces standards dans les trois pays sélectionnés, et nous avons caractérisé chaque standard par son histoire, le modèle agricole qu'il défend, ses exigences, sa place dans le marché bio du pays, le type de réseau de distribution et la place des exportations dans ses débouchés.

Ce travail s'appuie à la fois sur des données bibliographiques et sur des entretiens avec les acteurs impliqués dans la gestion de ces standards.

¹ Règlement CEE n°2092/91

² Règlement CEE n°1804/99

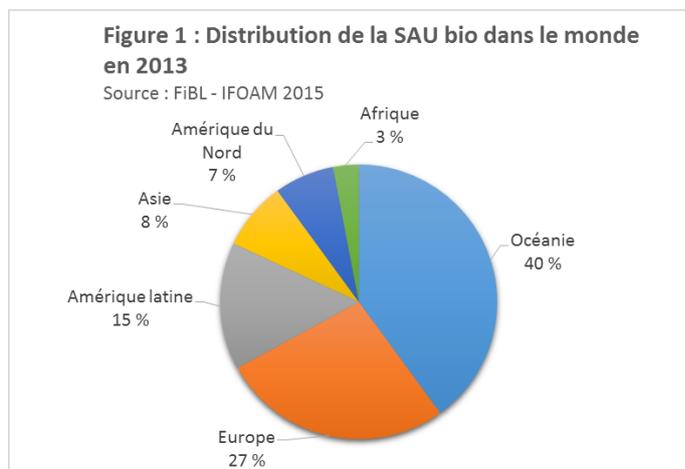
³ Règlement (CE) n° 834/2007

1. Données statistiques sur l'agriculture biologique dans le monde et dans l'Union Européenne

Dans un premier temps, les données chiffrées nous ont permis de classer les pays de l'Union Européenne en fonction de la surface agricole utile (SAU) cultivée en agriculture biologique et de la consommation de produits alimentaires bio.

1.1. Distribution de la surface agricole utile bio

1.1.1. Dans le monde



L'Europe est la deuxième région du monde à avoir le plus de terres agricoles bio avec 11,5 millions d'hectares en bio en 2013, ce qui correspond à 27% des surfaces bio mondiales (figure 1). En Europe, 2,4 % de la SAU totale est bio (FiBL-IFOAM, 2015).

En ce qui concerne l'Union Européenne (UE), 10,2 millions d'hectares sont en bio en 2013, ce qui représente 5,7 % des terres agricoles de l'UE et une augmentation de 155 000 d'hectares par rapport à 2012 (FiBL-IFOAM, 2015).

Ainsi, l'UE concentre 89 % de la SAU bio d'Europe.

Le tableau ci-dessous présente les quinze pays du monde ayant la plus grande SAU bio en 2013. En bleu sont représentés les pays faisant partie de l'Union Européenne. En rouge, sont mis en avant l'Allemagne, la France et le Royaume-Uni, que nous étudierons plus précisément.

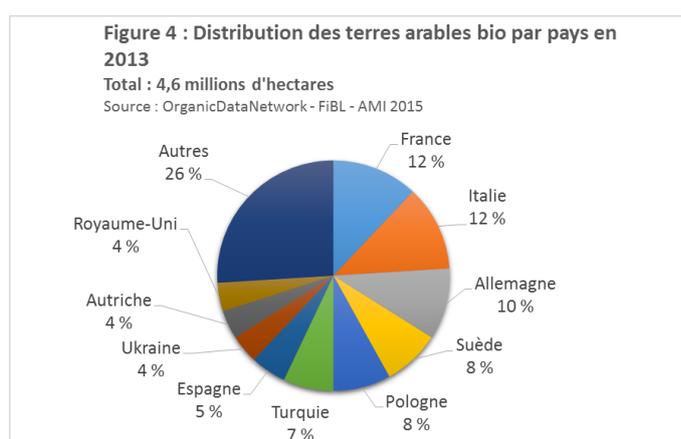
Rang mondial	Rang UE	Pays	SAU bio et en conversion (en hectares)	% SAU bio du pays	% SAU bio UE
1	-	Australie	17 150 000	4,2 %	-
2	-	Argentine	3 191 255	2,3 %	-
3	-	Etats-Unis	2 178 471	0,6 %	-
4	-	Chine	2 094 000	0,4 %	-
5	1	Espagne	1 610 129	6,5 %	16 %
6	2	Italie	1 317 177	10,3 %	13 %
7	3	France	1 060 756	3,9 %	10 %
8	4	Allemagne	1 060 669	6,4 %	10 %
9	-	Uruguay	930 965	6,3 %	-
10	-	Canada	869 239	1,3 %	-
11	-	Brésil	705 233	0,3 %	-
12	5	Pologne	661 956	4,3 %	6,5 %
13	6	Royaume-Uni	567 751	3,3 %	5,6 %
14	7	Autriche	526 689	19,5 %	5,2 %
15	-	Inde	510 000	0,3 %	-

Tableau 1 : Quinze premiers pays du monde en termes de SAU bio (dont SAU en conversion) en 2013

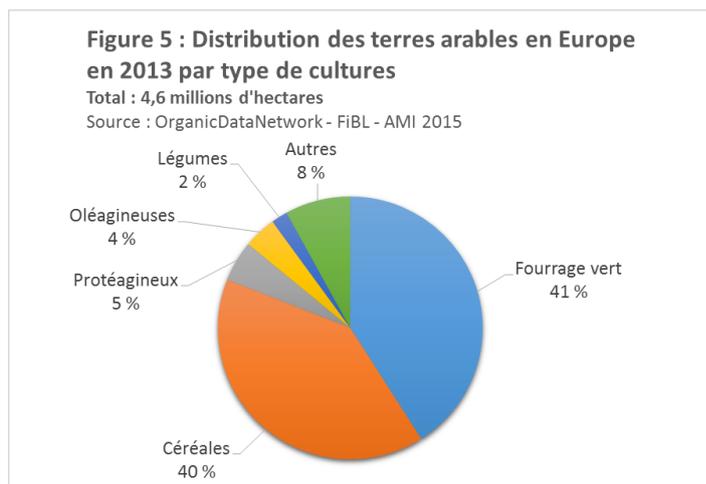
Source : FiBL – IFOAM, 2015

1.1.2. En Europe

- Distribution des terres arables bio en Europe

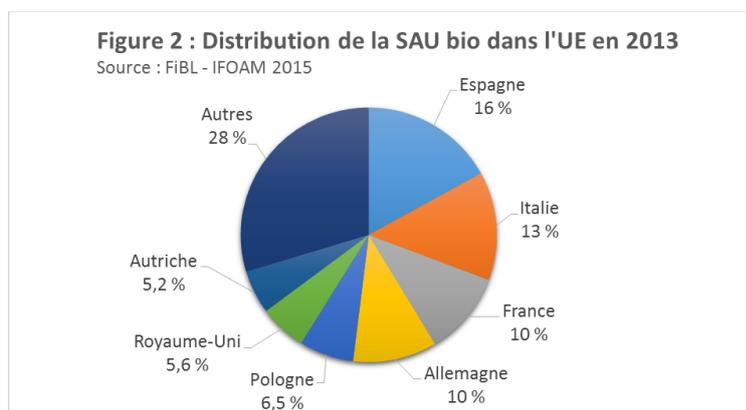


Les terres arables (c'est-à-dire hors prairies et cultures permanentes) bio en Europe représentent 4,6 millions d'hectares, ce qui correspond à 40% de la SAU bio d'Europe. Les trois pays ayant le plus de terres arables bio en Europe sont la France (avec 12 % des terres arables bio d'Europe), l'Italie (avec 12 % des terres arables bio d'Europe), et l'Allemagne (avec 10 % des terres arables bio d'Europe) (figure 4).



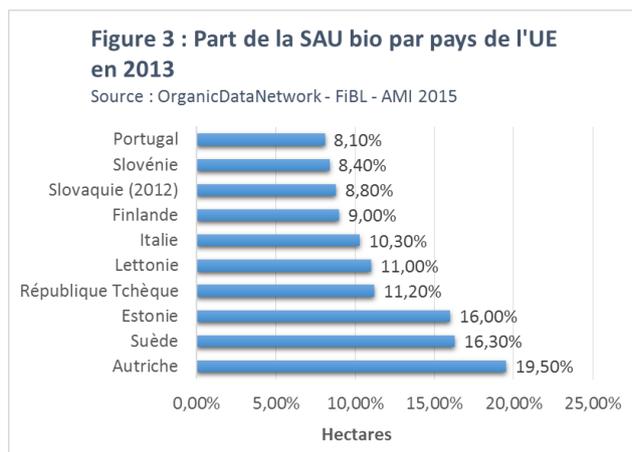
41 % des terres arables d'Europe produisent du fourrage vert, 40 % produisent des céréales, et les 19 % de terres arables restants permettent de produire des cultures protéagineuses, des oléagineuses, des légumes ou autres (figure 5).

- Ci-dessous, nous nous intéressons à la distribution de la SAU bio dans l'Union Européenne



Les quatre premiers pays de l'UE en termes de SAU bio sont l'Espagne (16 % de la SAU bio de l'UE), l'Italie (13 % de la SAU bio de l'UE), la France et l'Allemagne (représentant chacun 10 % de la SAU bio de l'UE) (figure 2). Suivent la Pologne (6,5 % de la SAU bio de l'UE) et le Royaume-Uni (5,6 % de la SAU bio de l'UE).

- Nous considérons maintenant la part de SAU bio par rapport à la SAU totale de chaque pays européen



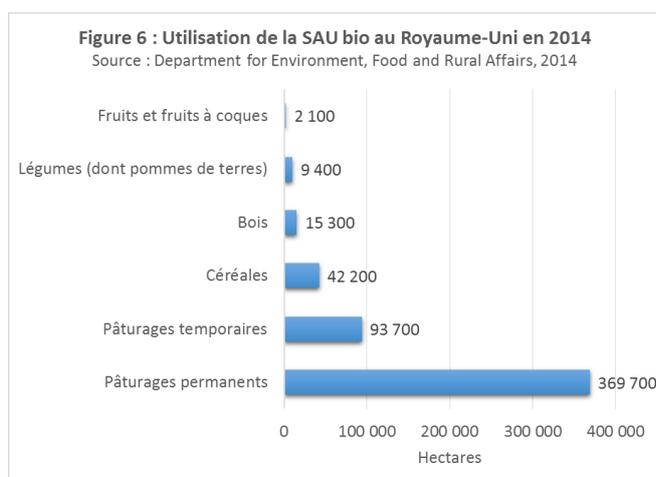
Les dix pays de l'UE pour lesquels la part de SAU bio par rapport à la SAU totale est la plus importante sont l'Autriche (avec 19,5% de sa SAU en bio, soit plus de 3 fois plus que l'UE des 28 qui est à 5,7 %), la Suède (16,3%), l'Estonie (16%), la République Tchèque (11,2%), la Lettonie (11%), l'Italie (10,3%), la Finlande (9%), la Slovaquie (8,8% d'après les chiffres de 2012), la Slovénie (8,4%) et le Portugal (8,1%) (Figure 3). L'Autriche, premier pays de l'UE, est le troisième au niveau mondial en termes de part de sa SAU bio après les Îles Malouines et le Lichtenstein (FiBL-IFOAM, 2015).

1.1.3. Au Royaume-Uni

En 2013, le Royaume-Uni est au sixième rang européen en ce qui concerne la SAU bio, avec 5,6 % de la SAU bio de l'UE (voir tableau 1). Pour la part de SAU bio dans la SAU total du pays, le Royaume-Uni se tient au 21^{ème} rang de l'UE avec 3,3 % de sa SAU en bio.

Entre 2012 et 2013, la SAU bio du Royaume-Uni a diminué de 3,8 % tandis que la SAU bio totale en Europe augmentait de 2,92 % (FiBL-IFOAM, 2015).

- En ce qui concerne l'utilisation de la SAU bio au Royaume-Uni



En 2014, la majorité de la SAU bio au Royaume-Uni sont des pâturages permanents (65 % de la SAU bio totale du RU) et temporaires (16 % de la SAU bio) (figure 6). Viennent ensuite des céréales (7,4 % de la SAU bio), puis des bois (2,7 % de la SAU bio) et, en plus petites surfaces, des légumes

dont les pommes de terre (1,7 % de la SAU bio). La SAU pour les fruits et les fruits à coque biologiques représente 0,37 % de la SAU bio.

1.1.4. En Allemagne

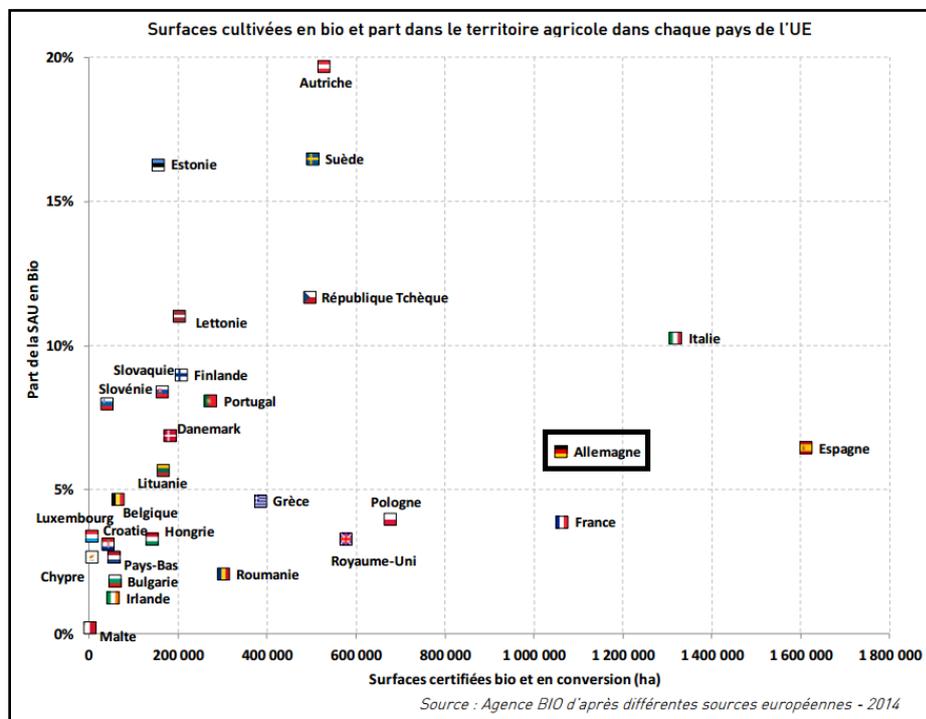


Figure 7 : Surfaces cultivées en bio et part dans le territoire agricole dans chaque pays de l'UE

En 2013, l'Allemagne concentre 10 % de la SAU bio de l'UE, ce qui en fait le quatrième pays de l'UE avec la plus grande SAU bio (tableau 1). 6,4 % de sa SAU est en bio en 2013, ce qui le place en 13^{ème} position de l'UE.

Entre 2012 et 2013, la SAU bio d'Allemagne augmentait de 2,5 % tandis que la SAU bio totale en Europe augmentait de 2,92 % (FiBL-IFOAM, 2015).

1.2. Consommation de bio en 2013

1.2.1. Dans le monde

- Un marché en croissance à l'échelle mondiale

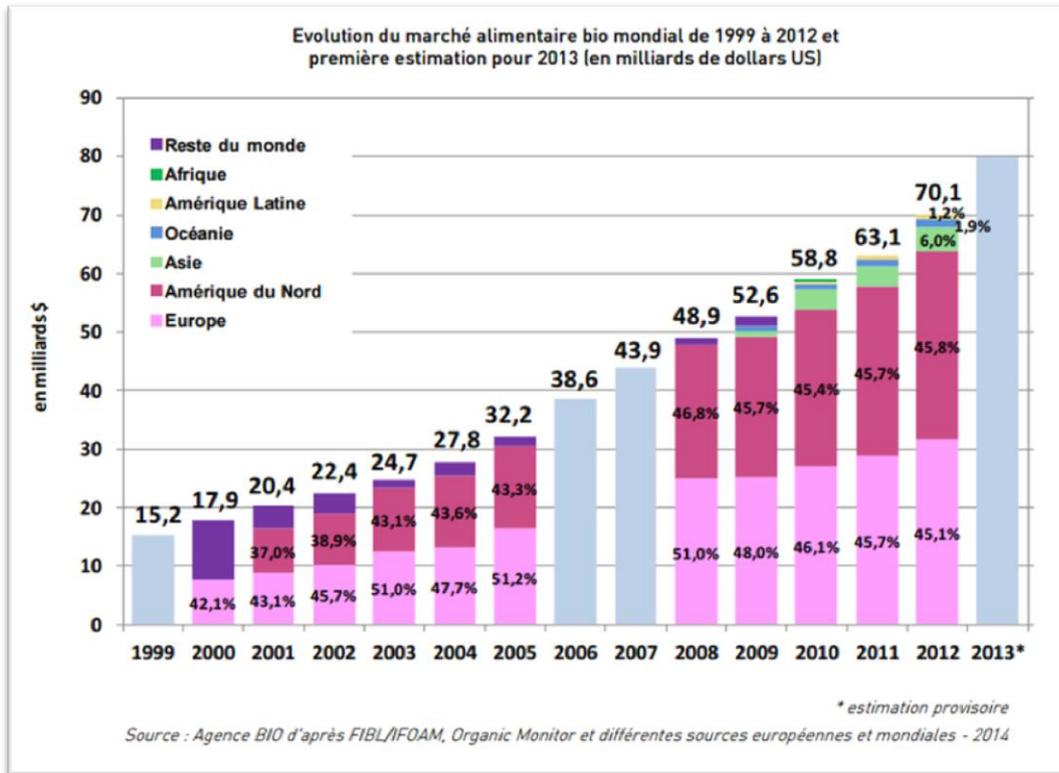
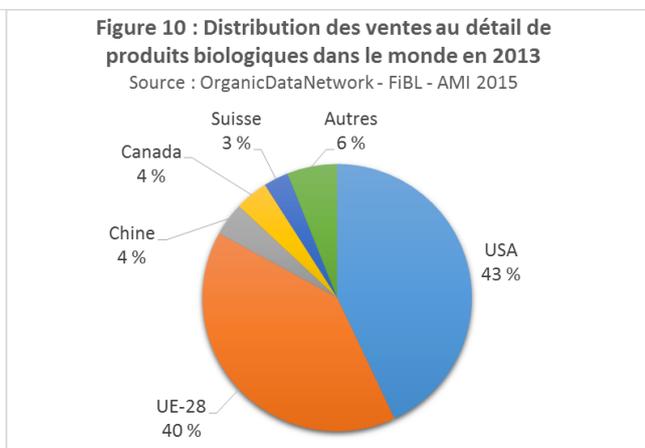
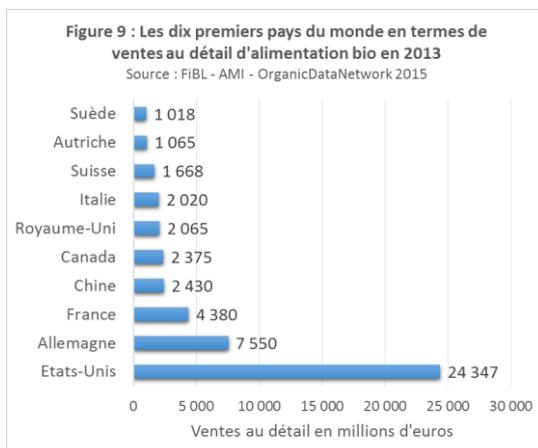


Figure 8 : Evolution du marché alimentaire bio mondial de 1999 à 2013 (en milliards de dollars US)

Le marché alimentaire bio dans le monde ne cesse de croître depuis le début des années 2000. Entre 2000 et 2013 il a été multiplié par quatre (figure 8).

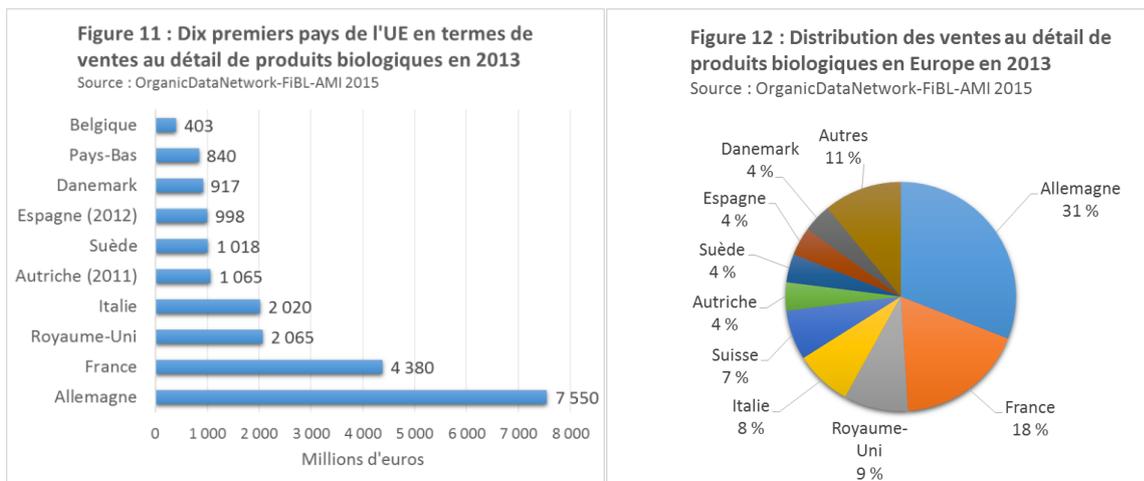
- Les marchés les plus importants de produits bio dans le monde



En 2013, les ventes de nourriture et de boissons biologiques dans le monde représentaient 54 milliards d'euros. Les USA se placent en première position avec 24,3 milliards d'euros soit environ 43 % des ventes au détail de produits biologiques dans le monde (figures 9 et 10). Suit l'UE avec 22,2 milliards d'euros, soit 40 % des ventes au détail de produits biologiques dans le monde. Les trois autres pays principaux sont la Chine, le Canada et la Suisse, représentant à eux trois 11 % des ventes au détail de produits biologiques dans le monde.

1.2.2. En Europe

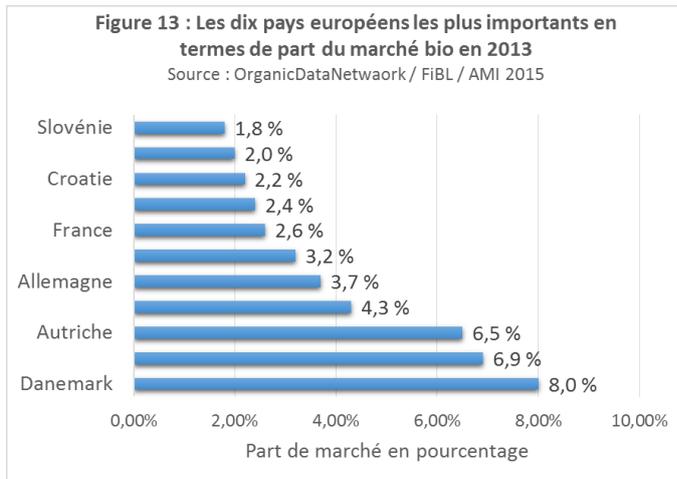
- Nous considérons dans un premier temps la part de chaque pays européen dans le marché bio européen



En 2013, l'Allemagne est le deuxième pays du monde et le premier en Europe avec le plus de ventes au détail de produits biologiques, représentant 31 % des ventes au détail de produits biologiques en Europe (figures 11 et 12). Elle est suivie par les marchés français et britannique. Suivent l'Italie, l'Autriche, la Suède, l'Espagne, le Danemark, les Pays-Bas et la Belgique (FiBL-IFOAM, 2015).

Chaque pays ne se caractérise pas par les mêmes réseaux de distribution pour les produits bio. En effet, pour la France, l'Allemagne, les Pays-Bas, l'Italie et la Belgique, les produits bio sont distribués dans des réseaux diversifiés tels que les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), les magasins spécialisés, la restauration collective, la vente directe... En revanche, au Royaume-Uni, au Danemark, en Suède, en Finlande, en République Tchèque et en Autriche, la distribution des produits bio est très largement dominée par les GMS. En Espagne et dans les Pays d'Europe de l'Est les marchés et les petits magasins, spécialisés ou non, dominent le marché bio. Les GMS s'y développent tout de même. Le marché bio au Portugal est dominé par la distribution spécialisée (Agence Bio, 2014a).

- Dans un deuxième temps, nous considérons la part du marché bio au sein de chaque pays européen



Les pays où les parts de marché de la bio sont les plus élevées sont le Danemark (8 %), la Suisse (6,9 %) et l'Autriche (6,5 %) (figure 13).

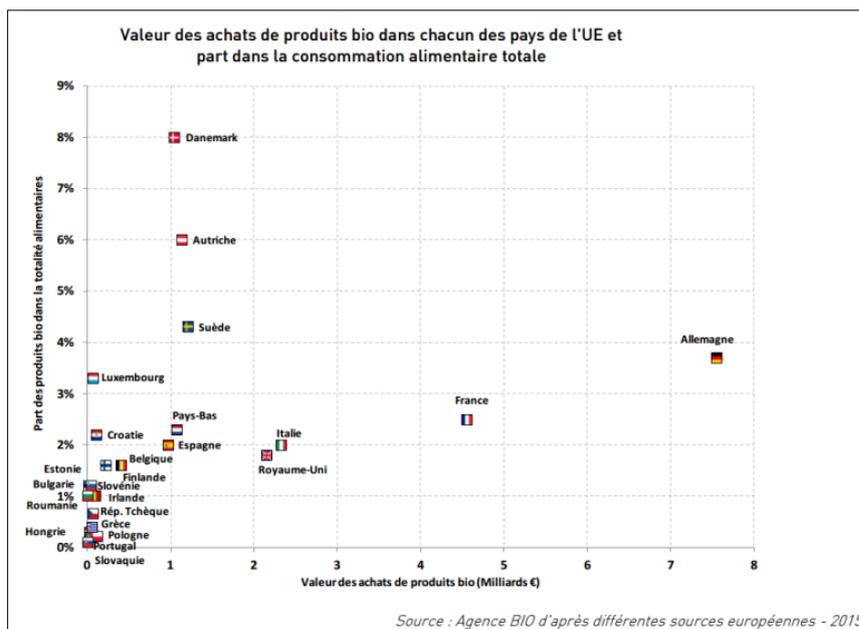


Figure 14 : Valeur des achats de produits bio dans chacun des pays de l'UE et part dans la consommation alimentaire totale

Source : Agence Bio, 2014a

En France et en Allemagne, la part du marché bio est plus faible qu'au Danemark ou qu'en Autriche. En revanche, la valeur des achats de produits bio y est bien plus élevée (plus de 4 fois plus élevée pour la France et plus de 7 fois plus élevée pour l'Allemagne) (figure 14).

1.2.3. Au Royaume-Uni

- Place du Royaume-Uni en Europe, en termes de vente au détail de produits bio

Le Royaume-Uni représente 9 % des ventes au détail de produits biologiques en Europe, ce qui le place en troisième position après l'Allemagne et la France (figure 12).

- Un marché en croissance

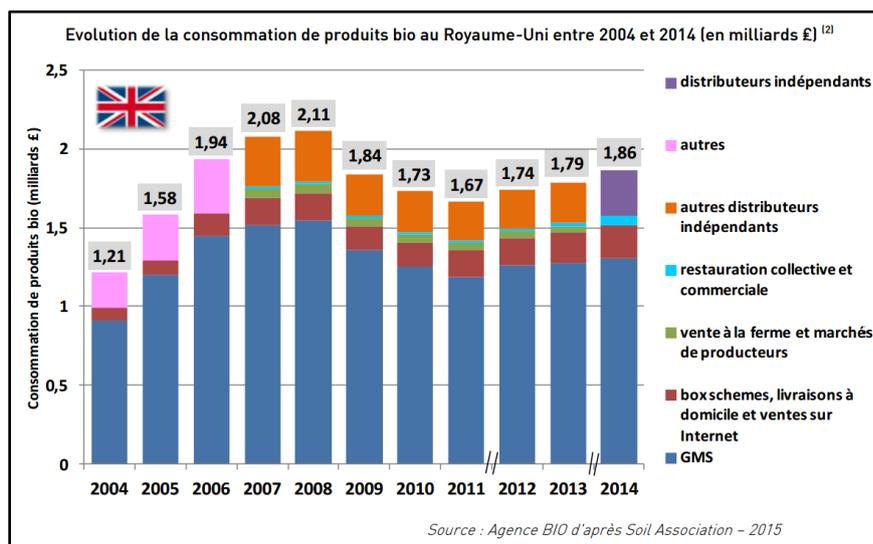


Figure 15 : Evolution de la consommation de produits bio au Royaume-Uni entre 2004 et 2014 (en milliards £)

Source : Agence Bio, 2014a

La consommation de produits biologiques au Royaume-Uni a fortement augmenté jusqu'en 2008 puis a diminué de 2009 à 2012 (figure 15). Le marché a repris en 2013 et 2014. En 2013 la vente des produits bio augmente de 2,8 % au Royaume-Uni, atteignant ainsi 2,15 milliards d'euros. Elle augmente de 4 % en 2014, atteignant ainsi 2,39 milliards d'euros (Agence Bio, 2014a). Aujourd'hui le RU doit importer des produits bio afin de répondre à la demande (entretien, 04/12/2015).

- Distribution

En 2013, les ventes en GMS représentent plus de 70% du marché bio britannique. En 2013, les « box schemes » (« livraison de produits frais sur un point de vente ou à domicile »), la livraison à domicile et la vente sur internet ont eu le plus fort taux de croissance (+ 11 % par rapport à 2012). En 2014, c'est la restauration hors domicile qui s'est le plus développée avec un taux de croissance de 14% (Agence Bio, 2014a).

1.2.4. En Allemagne

- Place de l'Allemagne en Europe, en termes de vente au détail de produits bio

En 2013, l'Allemagne représente 31 % des ventes au détail de produits biologiques en Europe, ce qui en fait le premier pays européen en termes de ventes au détail de produits biologiques avec un marché s'élevant à 7,6 milliards d'euros (figure 12 ; FiBL-IFOAM, 2015).

- Un marché en croissance

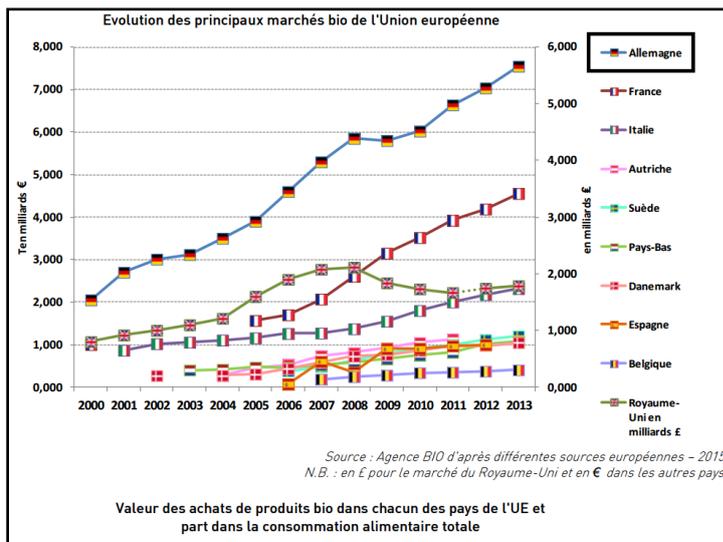


Figure 16 : Evolution des principaux marchés bio de l'Union Européenne

Source : Agence Bio, 2014a

La consommation des produits bio n'a cessé d'augmenter depuis les années 2000 (figure 16). Par exemple, entre 2012 et 2013, les ventes au détail de produits biologiques ont augmenté de 7 % en Allemagne et il y a eu une progression de 4,8 % entre 2013 et 2014. L'Allemagne doit importer des produits bio pour répondre à la demande de ses consommateurs. Le taux d'importation dépend des catégories de produits : en 2013, l'Allemagne importait 11 % des œufs consommés, 17 % des céréales, 23 % de la viande de porc, 27 % des protéagineux, 33 % du lait, 35 % des pommes de terre, 40 % pour les pommes et les carottes et 87 % pour les tomates (Agence Bio, 2014a).

- Distribution (Agence Bio, 2014a)

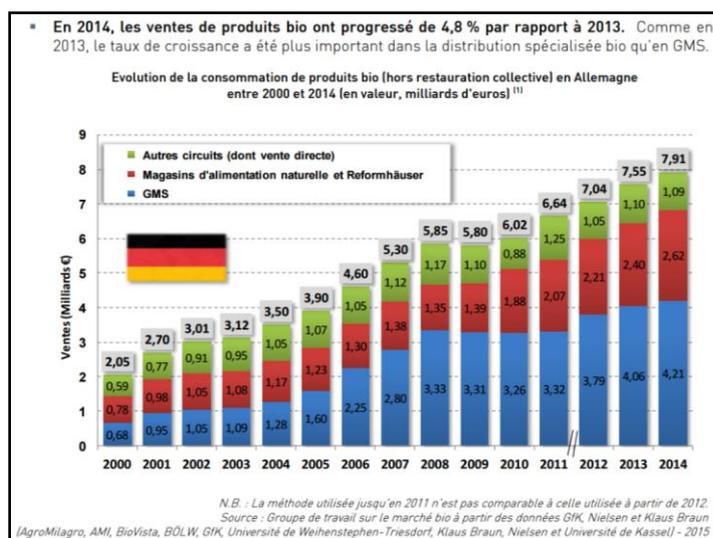


Figure 17 : Evolution de la consommation de produits bio (hors restauration collective) en Allemagne entre 2000 et 2014 (en valeur, milliards d'euros)

Source : Agence Bio, 2014a

En 2013, 54 % des ventes ont lieu en GMS, 32 % en magasins spécialisés, et les 14 % restants passent par d'autres réseaux de distribution.

L'évolution des ventes dans les différents types de réseaux de distribution entre 2012 et 2013 d'une part et entre 2013 et 2014 d'autre part est indiquée dans le tableau 2.

	2012/2013	2013/2014
GMS	$(4,06-3,79)/3,79 = 7,1 \%$	$(4,21-4,06)/4,06 = 3,7 \%$
Magasins spécialisés	$(2,40-2,21)/2,21 = 8,6 \%$	$(2,62-2,40)/2,40 = 9,2 \%$
Autres circuits (dont vente directe)	$(1,10-1,05)/1,05 = 4,8 \%$	$(1,09-1,10)/1,10 = -0,9 \%$

Tableau 2 : Evolution des ventes de produits bio dans les différents réseaux de distribution en Allemagne entre 2012 et 2013 et entre 2013 et 2014

Source : Agence Bio, 2014a

Que ce soit entre 2012 et 2013 puis entre 2013 et 2014, l'évolution des ventes de produits bio a été plus importante dans les magasins spécialisés (+8,6 % entre 2012 et 2013 et +9,2 % entre 2013 et 2014) qu'en GMS (+7,1 % entre 2012 et 2013 et +3,7 % entre 2013 et 2014) (tableau 2).

1.3. Bilan

Dans cette étude, nous nous intéressons à l'Union Européenne puisque nous souhaitons comparer la mise en place et le fonctionnement des standards privés bio à ceux de la réglementation publique européenne. Ainsi, même si la Suisse possède des standards privés bio, tel que BioSuisse, nous ne l'aborderons pas dans cette étude.

Le Royaume-Uni ainsi que l'Allemagne sont importants en termes de consommation de produits alimentaires bio, c'est pourquoi nous avons choisi dans un premier temps de nous intéresser à ces deux pays. Il serait par la suite intéressant d'étudier les cas de la Suède, de l'Autriche, du Danemark, de l'Espagne, de l'Italie et des Pays-Bas, qui sont tous des pays importants à l'échelle européenne en termes de SAU bio et/ou de consommation de produits bio.

2. Les marques régionales en France

L'étude réalisée par C. Espagne (2013) détaille les différents standards privés en France tels que Nature et Progrès, les SIMPLES, BioBourgogne, Demeter, BioBreizh, Bio Loire Océan, Bio Solidaire, Bio Cohérence. L'existence de marques bio régionales a été mise en avant, mais n'a pas été développée. L'hypothèse formulée était que ces marques régionales, à la différence des autres standards étudiés (dont certains comme BioBreizh ont pourtant une dimension régionale), ne portaient pas d'exigences supplémentaires par rapport à la bio officielle, au-delà de l'origine régionale des produits. Une deuxième hypothèse était que ces marques régionales avaient été mises en place dans le but d'organiser l'offre à une échelle régionale. Nous proposons donc ici de détailler les différentes marques régionales biologiques françaises existantes, sachant que la marque Bio Sud-Ouest n'est pas étudiée ici puisqu'elle fera l'objet d'une étude à part entière.

2.1. Alsace Bio

Histoire et situation actuelle

La marque, créée en 2004, est gérée par Alsace Bio Sarl, structure créée par des producteurs alsaciens dont le but est de promouvoir la filière bio. Son objectif est de développer le marché bio en Alsace. Pour cela Alsace Bio travaille avec les organismes de la région tels que l'Organisation Professionnelle de l'Agriculture Biologique d'Alsace (OPABA), le Groupement de Développement des Producteurs de Légumes d'Alsace (GDPLA), Alsace Qualité et la chambre d'agriculture du Bas-Rhin (Alsace Bio, 2015a).

Alsace Bio est destinée aux producteurs alsaciens indépendants, bio ou souhaitant se convertir au bio. S'ils étaient entre 30 et 40 adhérents au début, ils ne sont aujourd'hui plus que deux producteurs adhérents. La marque existe toujours mais est quasiment inexistante (entretien, 27/10/2015). La description du fonctionnement de la marque et de l'organisation correspond donc essentiellement à ce qui se passait ou aux modalités qui avaient été définies et devaient être mises en place si la marque avaient pleinement fonctionné.

Quel modèle agricole et quel(s) type(s) de production ?

L'objectif d'Alsace Bio Sarl est d'organiser l'ensemble de la filière bio : à la fois en amont auprès des producteurs et en aval auprès des distributeurs (Alsace Bio, 2015a). Pour cela, elle identifie les besoins de la GMS et des magasins spécialisés (par exemple en termes de packaging et de logistique) et met en place des cahiers des charges en cohérence avec ces besoins. En plus de communiquer les valeurs de la bio en général (environnement, éthique, développement durable...), Alsace Bio communique sur sa dynamique d'organisation et de promotion du bio dans la région.

A l'origine, Alsace Bio couvrait un ensemble de produits correspondant à la diversité des productions alsaciennes : céréales et pain, œufs, charcuterie, produits laitiers et vin étaient produits sous la marque. Aujourd'hui, la production sous la marque est moindre puisque sur la trentaine de producteurs présents au début, seuls deux producteurs subsistent (entretien, 27/10/2015).

Quelles exigences dans les cahiers des charges/la charte ?

Alsace bio se base avant tout sur la réglementation bio européenne. A la création de la marque, une charte destinée aux producteurs alsaciens souhaitant s'affilier à Alsace Bio a été mise en place. La version de 2003 est disponible (Alsace Bio, 2015b).

Cette dernière n'est pas un cahier des charges à proprement parler qui poserait de manière précise les exigences de la marque devant faire l'objet d'un contrôle, mais elle en pose les principes généraux, les conditions d'adhésion, d'affiliation et d'utilisation de la marque, ainsi que les engagements d'Alsace Bio.

En ce qui concerne les conditions de candidature à Alsace Bio, l'exploitation agricole doit se trouver en Alsace, le producteur doit être certifié bio ou en conversion, et il doit être prêt à « s'adapter pour la valorisation du bio » (Alsace Bio, 2015b).

Pour être affilié à Alsace Bio, un producteur doit être adhérent à l'OPABA et avoir payé sa cotisation. L'OPABA est un syndicat pour les producteurs biologiques et biodynamiques d'Alsace et est membre du réseau FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) (Opaba, 2016). En s'affiliant, le producteur s'engage à (Alsace Bio, 2015b) :

- Convertir entièrement sa ferme en bio,
- Protéger et améliorer l'environnement de son exploitation et évaluer lui-même tous les ans l'évolution de l'impact environnemental de son activité,
- Consolider ses compétences techniques,
- Engager des démarches de qualité (par exemple en assurant la transparence de toute la chaîne de production, jusqu'à la commercialisation),
- Adapter l'ensemble de ses produits à la vente dans tous les types de réseaux de distribution, « respecter les règles d'attribution des marchés déterminés par Alsace Bio » et respecter les conseils d'Alsace Bio pour la vente dans chacun des réseaux de distribution (exemple : packaging adapté),
- Participer aux salons et autres manifestations promouvant la filière,
- Adapter son exploitation agricole pour pouvoir recevoir des visiteurs.

Quels modes de contrôle et de certification ?

Pour s'affilier à Alsace Bio, il faut remplir un dossier d'affiliation qui dépend du type d'exploitation agricole (ferme entièrement bio, ferme dont une partie est déjà bio et l'autre en conversion, ferme en conversion, ferme conventionnelle). Si le dossier reçoit un avis favorable de la part d'Alsace Bio, une convention est signée entre Alsace Bio et le producteur (Alsace Bio, 2015b).

Quels modes de financement de l'association ?

En plus de la cotisation à l'OPABA, un producteur affilié à Alsace Bio doit payer une redevance correspondant aux droits d'utilisation de la marque et égale à 1% du chiffre d'affaires de l'exploitation agricole. Le minimum est fixé à 1000 €, le maximum à 4500 € (Alsace Bio, 2015b).

Quels réseaux de distribution et quelle notoriété ?

Les produits sont vendus dans tout type de réseau de distribution : vente directe à la ferme, sur des marchés, des salons ou des foires, vente aux détaillants spécialisés en produits biologiques, vente aux grossistes bio, vente en GMS (Alsace Bio, 2015c ; Alsace Bio, 2015d).

Quand un producteur est adhérent, Alsace Bio s'engage à l'aider pour la mise en place de ses supports de communication (graphisme, identité visuelle, adresse de fabricants, voire aide financière), et à le rendre visible sur son site internet. Alsace Bio doit aussi pouvoir proposer à ses producteurs des marchés négociés avec la distribution. Les négociations concernent un produit bien précis et les affiliés sont choisis en fonction de l'ancienneté de l'affiliation du producteur. Ainsi, un contrat réunit plusieurs producteurs avec un distributeur : ces derniers s'engagent à produire et livrer le produit en question. Dans ce cas, 3 à 5 % du chiffre d'affaires dégagé par ce marché sont prélevés et participent au financement de l'association (Alsace Bio, 2015b).

2.2. Bio di Corsica

Histoire et situation actuelle

La marque Bio di Corsica a été créée en 2013 par le Civam Bio Corse, devenu depuis décembre 2013 Inter Bio Corse (Civam Bio Corse, 2015a). Ce changement de statut a permis à la structure d'accueillir les acteurs de l'aval de la filière : transformateurs et distributeurs. La création de cette marque correspondait au souhait des producteurs de mettre en avant leurs produits et de se démarquer notamment des produits bio non produits en Corse.

L'adhésion à Inter Bio Corse correspond à l'accès aux services de bases tels que (Civam Bio Corse, 2015b) :

- En ce qui concerne le conseil technique : être tenu informé de l'évolution réglementaire, participer à des formations (exemples en 2014 : greffage de plants de tomates biologiques, la biodynamie en viticulture, transformation des légumes biologiques...), appui technique avec une visite technique par an.
- En ce qui concerne la commercialisation : mise en relation avec des transformateurs et des distributeurs bio, être tenu informé de l'état des filières, participation à des projets collectifs.
- En ce qui concerne l'information et la communication : recevoir la lettre d'information d'Inter Bio Corse, participer à des foires, des salons et des marchés bio, bénéficier des fiches techniques d'Inter Bio Corse, figurer dans le Guide de l'Agriculture Biologique Corse, bénéficier de matériel de communication, et enfin, utiliser la marque collective Bio di Corsica si le dossier est accepté.

La région a aidé financièrement à la mise en place de la marque et des cahiers des charges. Aujourd'hui, trente producteurs adhérents à Inter Bio Corse utilisent la marque (entretien, 26/01/2016). Ces derniers sont présents depuis la création de la marque et ont travaillé avec le Civam Bio Corse à la création de la marque pendant deux ans. Cependant, si la région a apporté son aide au début, elle n'a pas fourni d'autre financement par la suite pour l'animation de la démarche ou pour la mise en place de matériel de communication. Aujourd'hui, la marque existe bien mais ne bénéficie pas d'une communication suffisante pour se faire connaître, faute de moyens. Elle est donc quasiment inexistante sur le marché (entretien, 14/10/15).

Quel modèle agricole et quel(s) type(s) de production(s) ?

Bio di Corsica affirme une forte volonté de lien à la région. Cela se retrouve dans ses différents cahiers des charges (un par type de production) que nous détaillerons dans le paragraphe suivant.

La marque concerne les producteurs mais pas les transformateurs. Il n'existe pas de cahier des charges pour ces derniers car la mise en place d'un tel cahier des charges est plus compliquée que pour la production agricole. Si un cahier des charges pour les transformateurs était mis en place, l'objectif serait d'avoir des matières premières locales et certifiées Bio di Corsica pour les produits transformés. Cela impliquerait aussi de revoir les normes dans les ateliers de transformations. Autant de points à encadrer pour éviter que les produits Bio di Corsica ne deviennent un simple produit d'appel pour les transformateurs. Aucun accord n'a encore été trouvé sur ce point (entretien, 14/10/15). Certains producteurs sont aussi transformateurs, il existe donc quelques produits transformés porteurs de la marque : confiture, farine de châtaigne, huile d'olive. On n'a pas affaire à de gros transformateurs industriels (entretien, 14/10/2015).

Les produits majoritaires sont les fruits et les légumes : fruits secs, châtaignes, amandes, noisettes, ainsi que vin et huile d'olive. On ne trouve pas de produits laitiers car le cahier des charges impose une alimentation des animaux provenant de Corse. Or aujourd'hui les exploitations laitières corses ne sont pas auto-suffisantes en alimentation animale. Il y a quand même quelques éleveurs qui font de la viande. Ils arrivent à subvenir aux besoins alimentaires de leurs animaux car ils font de l'élevage très extensif, les prairies suffisent et ils n'apportent pas, ou très peu, de compléments alimentaires à leurs animaux (entretien, 14/10/2015).

En ce qui concerne les logos sur les produits, un adhérent qui utilise le logo Bio di Corsica doit aussi apposer le logo AB. De plus quand un adhérent est aussi en AOC ou IGP, il doit aussi faire apparaître le logo de l'AOC ou de l'IGP et donc adhérer à l'organisme de gestion du signe officiel de qualité (Cahier des charges Bio di Corsica, 2015). Par exemple, il existe des AOC dans les vins. On trouve aussi l'AOP Huile d'olive Corse, l'AOP Farine de châtaigne, et l'AOP Miel de Corse. Enfin, les clémentines, les pomelos de Corse et la Noisette de Cervioni sont des IGP. Les trente producteurs n'apposent pas tous le logo sur leurs produits car il n'est pas adapté à tous les types d'emballage. Aujourd'hui, ce logo est présent sur des produits tels que des confitures, de l'huile d'olive, des clémentines, des kiwis, des légumes, ou de la viande de veau (entretien, 26/01/2016).

Quelles exigences dans les cahiers des charges/la charte ?

La marque Bio di Corsica se base sur le cahier des charges bio européen et sur les cahiers des charges des AOC ou IGP existants. En plus de cela, la marque garantit une production 100 % bio et 100 % Corse et a mis en place un règlement (Règlement de la marque Bio di Corsica, 2015) ainsi qu'un cahier des charges avec un tronc commun et des spécificités par type de production (Cahier des charges Bio di Corsica, 2015). Ainsi les filières suivantes possèdent un cahier des charges (annexe 1) : arboriculture diversifiée, oléiculture, agrumes, fruits secs, plantes aromatiques et médicinales, maraîchage, viticulture, grandes cultures, cannes de Provence, bovins, caprins, ovins viande, ovins lait, porcins, apiculture, poissons, œufs, produits transformés (issus des exploitations).

Les productions végétales, doivent être produites en Corse, l'exploitant doit réaliser au moins une analyse de sol tous les 5 ans, il doit utiliser des amendements organiques (fumier et compost) 100 % produits en Corse, et des plants 100 % corses (avec possibilité de dérogation si les plants ne

sont pas disponibles localement). En ce qui concerne les productions animales, les animaux doivent être nés et élevés en Corse, et leur alimentation doit être 100 % corse (en cas de sécheresse, les éleveurs peuvent tout de même obtenir des dérogations). Pour les produits transformés, il faut utiliser en priorité des matières premières provenant d'exploitations agricoles Bio di Corsica (sinon cela nécessite une dérogation auprès du comité de gestion de la marque). De plus, si le producteur est amené à utiliser des matières premières non produites en Corse, elles doivent rester minoritaires et représenter un complément dans l'élaboration du produit (exemple : sucre, vanille, poivre...).

La mixité au sein des exploitations agricoles est autorisée, mais l'activité principale de cette dernière doit être certifiée bio (Cahier des charges Bio di Corsica, 2015).

Quels modes de contrôle et de certification ?

A sa création, la marque devait être contrôlée par un organisme indépendant. Ça n'est finalement pas le cas aujourd'hui par manque d'argent. Il n'y a donc pas de contrôle, mais Inter Bio Corse connaît l'ensemble de ses producteurs. Des contrôles seront peut-être mis en place à l'avenir si la marque se développe (entretien, 14/10/2015).

Une commission de gestion de la marque est chargée, entre autres, de mettre en place les règles d'usage de la marque et d'en surveiller leur application (Règlement de la marque Bio di Corsica, 2015). Cette commission est composée d'administrateurs d'Inter Bio Corse et de certains adhérents à la marque collective. C'est elle qui est chargée de valider ou non les demandes d'utilisation du logo et de la dénomination « Bio di Corsica ». Pour faire une telle demande, il faut être avant tout adhérent à Inter Bio Corse et être certifié bio selon la réglementation européenne.

Quels modes de financement de l'association ?

Pour pouvoir utiliser la marque Bio di Corsica sur ses produits, un producteur doit faire une demande d'utilisation de la marque. Les producteurs ne paient rien en plus de l'adhésion à Inter Bio Corse pour être certifiés (entretien, 14/10/2015). En 2015, une adhésion à Inter Bio Corse classique coûte 115 €.

A cela peuvent s'ajouter des services complémentaires facultatifs variant de 150 à 800 € en fonction des filières. Ainsi des visites techniques, des diagnostics de sol, voire des analyses de rameaux et de feuilles dans le cas de la viticulture ou de l'agrumiculture sont proposés. De la conception de communication tel que l'apport d'étiquettes, d'affiches, de panneaux ou autres outils de communication, est aussi proposée sur devis.

Une personne n'étant pas agriculteur bio peut tout de même être « membre donateur », sans être adhérent. Cela coûte 80 € et permet à la personne de recevoir les quatre numéros de la lettre d'information.

Quels réseaux de distribution et quelle notoriété ?

Pour les produits vendus en Corse, ils sont en vente directe sur les marchés, dans les magasins spécialisés, ou à la ferme. Ils ne sont pas vendus en GMS et cette question n'est pas d'actualité. En revanche, certains producteurs font de l'export au-delà de la Corse et vendent alors en GMS. Cela ne concerne que certains producteurs d'agrumes (clémentines et pomelos). La restauration collective n'est pas un débouché : les volumes produits sont trop petits et les producteurs ne sont pas organisés pour répondre à une telle demande.

En ce qui concerne la notoriété de la marque auprès du public, il y a un manque de financements pour la communication et réussir à se faire connaître. Un logo associé à la marque est utilisé par certains producteurs directement sur leurs produits et en 2014, l'Inter Bio Corse a fourni des panneaux aux producteurs, mais cela n'est pas suffisant. Ainsi aujourd'hui, la marque existe bien et le logo est déposé, mais elle n'est pas connue des consommateurs par manque de moyens pour communiquer (entretien, 14/10/2015).

Le logo ou du matériel de communication, ne peuvent être utilisés que pour une gamme de produits préalablement validée par le comité de gestion de la marque. Sur les lieux de ventes, si la communication prête à confusion (par exemple si elle semble indiquer que certains produits sont Bio di Corsica alors qu'ils ne le sont pas), le Conseil d'administration d'Inter Bio Corse peut interdire au distributeur concerné d'utiliser la marque Bio di Corsica. De même, si un adhérent ne respecte pas le cahier des charges Bio di Corsica, le Conseil d'administration d'Inter Bio Corse peut lui interdire l'utilisation de la marque (Règlement de la marque Bio di Corsica, 2015).

2.3. Mon Bio Pays de la Loire

Histoire et situation actuelle

Le syndicat des transformateurs bio des Pays de la Loire a été créé en 1999 dans le but de fédérer les transformateurs de la région et de les représenter dans les instances nationales et régionales. De telles organisations pour les producteurs existaient déjà par le réseau FNAB, mais rien n'existait pour les transformateurs bio.

Les objectifs du syndicat ont évolué depuis sa création. En effet, jusque dans les années 2010, son rôle était plutôt institutionnel : défendre les intérêts des transformateurs. A partir de 2010, la présidence du syndicat a souhaité le redynamiser en poussant les entreprises à mutualiser des moyens et à mettre en place des actions collectives. C'est dans cette optique qu'ont été créés un groupement d'achat et un groupe export. Puis, en 2012, le syndicat rencontre une grande enseignes qui lui conseille de créer une marque afin de structurer l'offre. C'est ainsi que la marque « Mon Bio Pays, talents des pays de la Loire » est mise en place par le syndicat (entretien, 09/11/2015). En 2014, elle prend le nom « Mon Bio Pays de la Loire » (Mon Bio Pays, 2015a).

Les adhérents sont des transformateurs bio de la région. Un producteur faisant aussi de la transformation peut aussi potentiellement être adhérent, cependant les adhérents sont tous des transformateurs industriels ou semi-industriels (entretien, 09/11/2015). En effet, pour être adhérent, il faut cotiser au syndicat, ce qui peut freiner les petits producteurs. Les adhérents sont soit des artisans (moins de 20 salariés), soit des coopératives, soit des industriels privés de type Petites et Moyennes Entreprises (PME) de moins d'une centaine d'employés. Aujourd'hui, 35 entreprises sont adhérentes au syndicat mais l'utilisation de la marque n'est pas forcément leur principale motivation (entretien, 09/11/2015). En effet, en étant adhérentes, elles cotisent pour l'ensemble des services proposés, même si elles ne participent pas à tout ce qui est proposé : groupement d'achat, groupe export, formations, groupe R&D, groupe Mon Bio Pays de la Loire... Aujourd'hui la marque n'est pas très utilisée par les entreprises. Seulement deux ou trois entreprises sont investies dans le groupe de travail concerné. C'est pourquoi un travail est en cours afin de déterminer la manière dont peut être utilisée la marque, sa place par rapport à l'ensemble des marques des adhérents, son impact au niveau de la distribution (entretien, 09/11/2015). La question du fonctionnement de la marque et de sa viabilité est aussi au centre des préoccupations : aujourd'hui elle s'appuie sur une charte qui énonce des généralités telles que le soutien à l'économie locale et au développement de la bio dans

la région. Le syndicat se pose la question de savoir si de tels principes peuvent être réellement démontrés.

Quel modèle agricole, quel(s) type(s) de production ?

Les principes mis en avant par le syndicat des transformateurs des Pays de la Loire et portés par la marque Mon Bio Pays de la Loire sont les suivants : « promouvoir les savoir-faire de la région, privilégier l’approvisionnement local et les filières équitables, soutenir une production et une transformation respectueuses de l’environnement... » (Mon Bio Pays, 2015a).

Divers types d’entreprises sont adhérentes au syndicat. Les productions concernées couvrent un large spectre : viande et produits carnés, œufs et ovo produits, lait et produits laitiers, fruits et légumes, céréales et farines, produits de boulangerie, plats cuisinés et produits de la mer, boissons et produits d’épicerie (Mon Bio Pays, 2015b).

Quelles exigences dans les cahiers des charges/la charte ?

Il existe une charte qui énonce des principes généraux (entretien, 11/09/2015). Ce qui est mis en avant par la marque est le savoir-faire régional. L’exigence principale est le lieu de la fabrication du produit qui doit avoir lieu en Pays de la Loire. En revanche, si le syndicat pousse ses adhérents à s’approvisionner dans la région, ce n’est pas une obligation. Ainsi, si un produit est Mon Bio Pays de la Loire, cela ne signifie pas nécessairement que ses matières premières proviennent des Pays de la Loire. En effet, le syndicat ne souhaite pas, en imposant une stricte origine ligérienne des matières premières, risquer de fragiliser ses entreprises (entretien, 11/09/2015).

Une entreprise adhérent à la démarche n’est pas obligatoirement 100 % bio. Parmi les adhérents, deux entreprises le sont. Elles sont aussi adhérentes à Bio Cohérence (entretien, 11/09/2015).

Quels modes de contrôle et de certification ?

Il n’y a pas de contrôle ni de certification. Ce n’est pas l’objectif de la marque et cela nécessiterait de définir un cahier des charges plus précis que la charte et de faire appel à un organisme certificateur indépendant. De plus, cela entrainerait un coût supplémentaire pour les entreprises qui ne montrent pas aujourd’hui de volonté de développer une telle utilisation du logo (entretien, 09/11/2015). Le logo est donc utilisé par exemple, sur des banderoles, ou des tops rayons, mais pas sur les produits en eux-mêmes.

Quels modes de financement de l’association ?

Depuis 2012, environ la moitié des financements du syndicat sont des subventions publiques et l’autre moitié correspond aux cotisations. La cotisation dépend du chiffre d’affaires de l’entreprise. Le minimum est fixé à 200 €.

Quels réseaux de distribution et quelle notoriété ?

Dans un premier temps, la marque s’est dirigée vers les réseaux spécialisés. En effet, certaines entreprises des Pays de la Loire sont des entreprises « historiques de la bio » (entretien, 09/11/2015), et ne souhaitaient pas se tourner vers la GMS. Les premières actions ont eu lieu au

cours des Bio Automnales (événement mis en place chaque année depuis 2005 par l'Interbio des Pays de la Loire, qui se déroule en Pays de la Loire et en Bretagne et qui consiste en un ensemble de rencontres entre les grand public et les professionnels de la bio au cours du mois d'octobre) et du Printemps Bio (campagne menée tous les ans par l'Agence Bio dans toute la France, la première quinzaine de juin, et qui a pour but de promouvoir la bio dans toute la France, que ce soit par des dégustations en magasin, l'ouverture des fermes au public, des animations dans les écoles...) au cours desquelles les magasins spécialisés ont mis en avant les produits des adhérents (le syndicat avait fourni des outils de communication tels que des affiches, des flyers...) et ont proposé des remises de 10 % sur ces produits (Gab85, 2016 ; Labiodes4saisons, 2016 ; entretien, 09/11/2015). Une dizaine d'entreprises étaient alors impliquées dans la démarche et proposaient des promotions sur 2 ou 3 produits de leur choix. Le succès de ces opérations n'est pas facile à mesurer et si certains distributeurs ont pu constater une augmentation de la vente de certains produits, d'autres entreprises n'ont pas vu une amélioration de la visibilité de leurs produits. Aujourd'hui la vente en GMS est envisagée, c'est un marché qui se construit. Il y a par contre très peu de vente directe, puisqu'il s'agit d'un réseau de transformateurs (entretien, 11/09/2015).

Le logo n'étant pas apposé directement sur les produits, la communication passe plus par de la signalétique en magasin. La marque est présente sur des salons professionnels, sur un marché de Noël, et il y a un travail réalisé afin de développer la marque en comité d'entreprise.

Aujourd'hui la marque Mon Bio Pays de la Loire n'est pas exportée, mais le syndicat encourage toute activité de promotion à destination de l'étranger. Pour cela, des visites des entreprises adhérentes sont organisées pour les prospects étrangers (Mon Bio Pays, 2015c).

2.4. Paysan Bio Lorrain

Histoire et situation actuelle

Paysan Bio Lorrain est une association mise en place en 2004 par le Centre des Groupements des Agrobiologistes (CGA) de Lorraine (Paysan Bio Lorrain, 2015). Le CGA est un Groupement Régional d'Agriculteurs Biologiques (GRAB). C'est un intermédiaire entre les Groupements départementaux (GAB) et la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) (Bio en Lorraine, 2012). L'association Paysan Bio Lorrain a été mise en place dans le but d'organiser la commercialisation des produits vers la restauration collective. En 2005, le CGA a créé la marque Paysan Bio Lorrain afin de rassembler l'ensemble des produits sous un même nom (Bio Linéaires, 2010). En 2008, Paysan Bio Lorrain passe du statut d'association à celui de Société Coopérative d'Intérêt Collective (SCIC) (Paysan Bio Lorrain, 2015).

A ses débuts, une vingtaine de producteurs étaient adhérents à la marque. Les produits majoritaires étaient les produits d'épicerie (pâtes, jus de fruits...) et les légumes (entretien, 27/01/2016). Aujourd'hui, ils ne sont plus que cinq producteurs et les produits concernés sont : œufs, huile de tournesol et de colza, jus de pomme, lentilles, et terrines (entretien, 23/09/2015). La marque a commencé à décliner en 2008 et aujourd'hui elle n'est quasiment plus utilisée sur les produits. La SCIC utilise encore le nom, mais plus la marque. En revanche, Paysan Bio Lorrain fonctionne encore pour structurer l'approvisionnement de la restauration collective en Lorraine avec 70 adhérents (plus de 60 producteurs, 5 transformateurs et moins de 5 groupements de producteurs qui sont des coopératives céréalières ou laitières) (entretien, 27/01/2016). Les produits majoritaires pour la restauration collective sont les produits laitiers.

Aujourd'hui, l'idée de relancer la marque est souvent discutée (entretien, 23/09/2015). Elle n'est plus utilisée, mais existe toujours, et appartient toujours au CGA, donc aux producteurs.

Quel modèle agricole, quel(s) type(s) de production ?

Aujourd'hui, le réseau mis en place par Paysan Bio Lorrain vise à accompagner les gestionnaires de restauration collective et les cuisiniers. Il leur permet d'avoir un seul interlocuteur et donc de faciliter leurs commandes. Ces dernières sont centralisées afin d'aboutir à une seule livraison pour un même opérateur. Paysan Bio Lorrain ne passe pas par le marché public. Ses clients sont surtout des clients privés telles que les cuisines centrales. Ces cuisines livrent ensuite des cantines d'écoles ou des restaurants d'entreprises qui n'ont pas de cuisine sur place. Lors de la centralisation des commandes, les producteurs sont choisis en fonction de leur offre, donc des volumes et des types de produits proposés, ainsi qu'en fonction de leur proximité. Un des objectifs de ce réseau est de faire participer le maximum de producteurs, donc si un producteur ne peut répondre seul à une commande (s'il ne peut offrir un volume suffisant par exemple), Paysan Bio Lorrain le choisira quand même et complètera la commande avec d'autres producteurs. Paysan Bio Lorrain a développé un partenariat avec Biocoop Restauration qui lui permet de compléter ses commandes quand l'offre locale n'est pas suffisante, notamment pour des produits qui ne sont pas disponibles en Lorraine. Ainsi un cuisinier ou un gestionnaire qui souhaite avoir du riz bio peut se le faire livrer en même temps que le reste de sa commande grâce à ce partenariat.

Quant à la marque, elle garantit une production biologique selon le standard européen et une production locale, mais aussi une traçabilité tout au long de la chaîne de production (Paysan Bio Lorrain, 2015).

Quelles exigences dans les cahiers des charges/la charte ?

La marque est encadrée par un cahier des charges. Ce dernier n'est pas plus strict que la réglementation bio européenne, mais impose tout de même l'origine lorraine des produits. Des débats ont eu lieu sur la mise en place ou non une réglementation plus stricte que la réglementation publique. Cependant, l'idée était de rassembler un maximum de producteurs autour de cette marque, et certains ont pensé que la mise en place de règles plus strictes risquait de freiner l'adhésion des producteurs.

La transformation des produits doit avoir lieu en Lorraine. Les ingrédients doivent être bio avant tout et provenir de Lorraine. Plus de 90 % des ingrédients d'un produit transformé doivent provenir de Lorraine, avec une exception pour ceux qui ne peuvent pas être produits en Lorraine (entretien, 27/01/2016).

Un producteur n'est pas obligé de vendre l'ensemble de ses produits sous la marque Paysan Bio Lorrain. Il peut avoir une gamme de produits Paysan Bio Lorrain et une gamme de produits non porteuse de la marque.

Aujourd'hui, rien n'est imposé pour les producteurs de la plate-forme, mais dans les faits, ils respectent les exigences qui étaient imposées (entretien, 27/01/2016). Les produits de la plate-forme sont bien originaires de Lorraine, sauf pour ceux provenant de Biocoop Restauration (comme le riz par exemple).

Quels modes de contrôle et de certification ?

Lorsque la marque était vraiment d'actualité, il y avait une commission d'agrément des produits constituée de trois à quatre producteurs historiques et du salarié de la SCIC (entretien, 27/01/2016).

Aujourd'hui, il n'y a plus de contrôle Paysan Bio Lorrain, seule l'AB est contrôlée selon la réglementation européenne. Cependant, les exploitations agricoles faisant partie de la démarche sont des exploitations de petite taille et les différents acteurs de Paysan Bio Lorrains se connaissent bien. Cela permet à l'association d'avoir un certain contrôle de ces exploitations sans réaliser de réels contrôles par des inspecteurs.

Quels modes de financement de l'association ?

A l'origine, le cahier des charges prévoyait que 4 % du chiffre d'affaires résultant des ventes des produits Paysan Bio Lorrain soient versés au CGA. Cependant, ce chiffre d'affaires ne pouvait pas être contrôlé. De plus, tous les producteurs ne payaient pas ce qui a créé un sentiment d'injustice pour les producteurs qui jouaient le jeu (entretien, 23/09/2015). Finalement, peu de producteurs ont versé cette redevance, ce qui n'a pas permis de lever suffisamment de fonds pour développer une communication suffisante autour de la marque.

Aujourd'hui la plate-forme est financée par un prélèvement sur les ventes.

Quels réseaux de distribution et quelle notoriété ?

Aujourd'hui la restauration hors domicile est l'unique débouché de Paysan Bio Lorrain. Cependant, quand la marque existait encore, les produits étaient vendus en magasins spécialisés et en GMS. Le logo Paysan Bio était décliné sur des étiquettes afin de les apposer sur les produits. Elles avaient été réalisées de manière à laisser de la place au producteur pour qu'il puisse les personnaliser, en particulier en y mettant le nom de leur ferme et ainsi donner une information complémentaire au consommateur quant à l'origine du produit acheté. Des panneaux avaient été mis en place dans les fermes engagées dans la démarche Paysan Bio Lorrain afin d'informer les visiteurs de leur implication. Des affiches expliquant la démarche Paysan Bio Lorrain avaient aussi été réalisées.

Le déclin des ventes a d'abord eu lieu en GMS, puis en magasins spécialisés. La possibilité de vendre en GMS a été débattue. En effet, la vente en GMS ne faisait pas l'unanimité et il a été question de mettre en place deux marques différentes (une pour les produits vendus en magasins spécialisés et une pour les produits vendus en GMS) afin de bien différencier les produits vendus dans ces deux types de réseaux de distribution. Cela ne s'est finalement pas concrétisé.

2.5. Saveurs Paris-Ile-de-France Bio

Histoire et situation actuelle

La marque Saveurs Paris-Ile-de-France a été créée par le CERVIA (Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire) Paris-Ile-de-France en 2011 (Ile-de-France, 2013). Le CERVIA a deux types de missions : celles d'un Comité de promotion des produits agricoles et alimentaires, et celles d'un Centre régional d'innovation et de transfert de technologies (CRITT) (Saveurs Paris-Ile-de-France, 2015a). La Région Ile-de-France (principal financeur du CERVIA), la chambre régionale d'agriculture, la chambre régionale de commerce, la chambre régionale de Métiers et de l'Artisanat, l'association des industries agroalimentaires, les départements de Paris et de Seine-et-Marne sont adhérents au CERVIA (Saveurs Paris-Ile-de-France, 2015b).

L'objectif du CERVIA est le maintien du tissu d'entreprises agricoles et agroalimentaires et la promotion du territoire agricole francilien. La marque Saveurs Paris-Ile-de-France, et sa déclinaison bio, sont un des moyens déployés par le CERVIA pour répondre à cet objectif. Un logo est apposé sur les produits Saveurs-Paris-Ile-de-France, avec un logo spécifique pour les produits Saveurs Paris-Ile-de-France Bio. Cette déclinaison bio de la marque a été mise en place peu après, suite à une demande du Groupement des Agriculteurs Biologiques (GAB) d'Ile-de-France.

Une des tâches du CERVIA est de convaincre les producteurs d'adhérer à la démarche collective (entretien, 21/10/2015). En effet, avec ses 12 millions de consommateurs, l'Ile-de-France n'est pas autonome d'un point de vue alimentaire et offre suffisamment de débouchés aux agriculteurs de la région. Ces derniers ne voient donc pas forcément l'intérêt de participer à une démarche collective. Il est donc nécessaire pour le CERVIA d'avoir une démarche proactive envers les opérateurs pour les fédérer et les motiver.

Aujourd'hui, Saveurs Paris-Ile-de-France regroupe 800 adhérents dont 230 entreprises de transformation, les autres étant des producteurs, et des distributeurs. 51 adhérents sont bio.

Quel modèle agricole, quel(s) type(s) de production ?

La démarche collective Saveurs Paris-Ile-de-France regroupe différents types de métiers : agriculteurs, artisans des métiers de bouche, et les PME de transformation agroalimentaire si la transformation a lieu sur le territoire francilien et si les matières premières sont franciliennes (par exemple, la filière blé étant complètement intégrée dans le territoire francilien, les meuniers peuvent faire partie de la démarche) (Saveurs Paris - Ile-de-France, 2015c ; entretien, 21/10/2015). Ainsi, l'ensemble de ces acteurs peuvent utiliser pour leurs produits la marque Saveurs-Paris-Ile-de-France et sa déclinaison bio. Jusqu'en 2015, à chacun de ces acteurs correspondait un logo d'une couleur différente. Il y avait ainsi au total quatre logos (un pour chaque type d'acteur et un pour le bio) (entretien, 21/10/2015). Depuis 2015, il n'existe plus que deux logos (un générique et un bio). Il est important de noter qu'une entreprise peut faire partie de la démarche collective sans vendre de produit sous la marque. C'est le cas, par exemple, d'entreprises produisant des produits exotiques dont les matières premières ne proviennent pas d'Ile-de-France. Elles peuvent tout de même faire partie de la démarche collective car elles transforment en Ile-de-France et créent de l'emploi sur le territoire francilien. La démarche Saveurs Paris-Ile-de-France ne s'implique pas dans le secteur de la restauration collective.

Au total, 900 produits sont agréés sous la marque Saveurs-Paris-Ile-de-France dont plus de 80 fruits et légumes (entretien, 21/10/2015).

Quelles exigences dans les cahiers des charges/la charte ?

Il existe une charte par métier. Pour faire partie de la démarche collective Saveurs-Paris-Ile-de-France, chaque entreprise doit répondre aux exigences de la charte de la manière expliquée ci-dessous. La charte est construite autour de trois « pôles de valeurs » (Saveurs Paris-Ile-de-France, 2015d) :

- Le patrimoine alimentaire,
- La protection de l'environnement,
- L'implication sociétale et le dynamisme économique.

Chacun de ces trois pôles est décomposé en plusieurs points (vingt points au total). Un système de notation est mis en place permettant de noter l'entreprise sur vingt points. L'entreprise doit obtenir au moins douze points. Par exemple, elle gagne des points si elle participe à la promotion des métiers agricoles ou agroalimentaires ou si elle entretient son patrimoine bâti (pôle « valorisation du patrimoine alimentaire régional »), si elle met en place des diagnostics environnementaux ou si elle utilise des énergies renouvelables (pôle « Protection de l'environnement régional »), si elle produit des produits de qualité tels que des produits bio ou Label Rouge ou si elle crée de l'emploi sur le territoire francilien (pôle « Implication sociétale et dynamisme économique ») (Saveurs Paris-Ile-de-France, 2015d).

Les exploitations agricoles doivent produire ou transformer leurs matières premières en Ile-de-France et une entreprise de transformation (artisanale ou industrielle) doit utiliser au minimum 50 % de matières premières franciliennes (Saveurs Paris-Ile-de-France, 2015d). La transformation doit avoir lieu en Ile-de-France, sauf dans le cas où les matières premières franciliennes ne peuvent être transformées en Ile-de-France car les outils de transformation nécessaires n'existent pas sur le territoire francilien. De plus, chaque produit est évalué par une commission qui décide si le produit est satisfaisant en termes de qualité organoleptique.

Pour un produit Saveurs Paris-Ile-de-France Bio, les exigences sont les mêmes que celles citées ci-dessus, avec en plus le respect de la réglementation bio européenne. En ce qui concerne le bio, les exigences ne sont pas plus strictes que la réglementation bio européenne.

Quels modes de contrôle et de certification ?

Des déplacements sont réalisés dans les entreprises pour vérifier la traçabilité des produits. L'entreprise doit être capable de fournir l'ensemble de ses factures pour vérification.

La certification bio européenne est indispensable pour utiliser la marque Saveurs-Paris-Ile-de-France Bio.

Quels modes de financement de l'association ?

La certification est gratuite. En revanche, certains kits de communication sont payants.

Quels réseaux de distribution et quelle notoriété ?

Le CERVIA ne privilégie pas un mode de distribution en particulier. Il n'intervient pas dans les relations entre entreprises et distributeurs. Chaque entreprise fait son propre choix en ce qui concerne le mode de distribution de ses produits. Ainsi, les produits Saveurs Paris-Ile-de-France (bio ou non) sont distribués *via* les divers types de réseaux de distribution.

Un tournant s'est opéré en 2015 puisque le CERVIA a décidé de remplacer ses quatre logos initiaux par seulement deux logos (« Mangeons local en Ile-de-France » et « Mangeons local en Ile-de-France Bio ») afin de regrouper aux maximum les acteurs impliqués dans la démarche (entretien, 21/10/2015).

2.6. Marque Bio Rhône Alpes

Histoire et situation actuelle

Au départ, on ne parlait pas de la marque Bio Rhône-Alpes, il s'agissait de la charte Bio Rhône-Alpes. Cette dernière a été mise en place en 2010 par l'Organics Cluster, réseau des industriels, transformateurs et distributeurs de produits biologiques en Rhône-Alpes, en réponse à une demande des entreprises qui faisaient des efforts pour leurs approvisionnements et souhaitaient être reconnues pour cela (Organics Cluster, 2015a ; entretien, 07/12/2015).

La charte est devenue la Marque Bio Rhône-Alpes en 2015 (Organics Cluster, 2015b). Ce changement a été décidé dans le but de fédérer à nouveau les entreprises. En effet, avant 2015, Bio Rhône-Alpes s'appuyait sur un cahier des charges qui ne faisait plus l'unanimité au sein des adhérents (entretien, 07/12/2015).

Le but de cette marque est de communiquer et de promouvoir collectivement le bio produit en Rhône-Alpes. Elle vise à bénéficier de la force de communication du groupe pour se faire connaître à la fois sur des salons nationaux et internationaux, ainsi que directement dans les magasins auprès des consommateurs (Organics Cluster, 2015b).

Une vingtaine d'entreprises étaient adhérentes à la Charte (Bio Rhône-Alpes, 2015a). En 2015, la marque comptait 30 adhérents (entretien, 07/12/2015). Les profils de ces adhérents sont variés. Ce sont des transformateurs, mais de différents profils : producteurs transformateurs ou entreprises de transformation, PME ou plus grandes entreprises. La plupart sont des entreprises agroalimentaires, mais quelques-unes fabriquent des produits cosmétiques, et on compte un petit nombre de fabricants de produits d'entretien. Un des objectifs majeurs de l'Organics Cluster est d'élargir la démarche à plus d'entreprises.

L'Organics Cluster a reçu un soutien financier de la région Rhône-Alpes pour la mise en place de la Charte Bio Rhône-Alpes. Elle continue à recevoir des financements de la région aujourd'hui pour la marque.

Quel modèle agricole, quel(s) type(s) de production ?

L'objectif de l'Organics Cluster est de promouvoir et de dynamiser la bio en Rhône-Alpes. Pour cela, beaucoup d'actions sont mises en place (mise en place de programme d'accompagnement pour le développement des entreprises bio en Rhône-Alpes, regroupement des entreprises sur les

salons afin d'élargir leur réseau et d'avoir un impact plus fort...), dont la mise en place de la marque Bio Rhône-Alpes dans le but de promouvoir les produits bio de la région (Organics Cluster, 2015a).

Les productions sont très variées. La marque concerne à la fois des produits agroalimentaires, des produits cosmétiques et des produits d'entretien. Dans le secteur agroalimentaire, l'offre est très diversifiée : gâteaux, pâtes, fruits et légumes, chocolat, chips, jus de fruits, clairette, tisanes, café...

Quelles exigences dans les cahiers des charges/la charte ?

Pour être adhérente à l'Organics Cluster, une entreprise doit avant tout être certifiée bio selon le standard européen. La marque n'est pas plus exigeante que la réglementation bio européenne. Avant 2015, quand on parlait de la Charte Bio Rhône-Alpes, il y avait un cahier des charges plus détaillé, mais aujourd'hui les seules exigences pour qu'une entreprise puisse faire partie de la démarche sont de participer au développement local, c'est-à-dire d'avoir son siège social en Rhône-Alpes et de produire ou transformer en Rhône-Alpes, et de respecter l'environnement (Organics Cluster, 2015b). En revanche, l'origine des matières premières n'est pas imposée aux entreprises. Un comité de pilotage permet de vérifier que la stratégie de l'entreprise est cohérente avec l'esprit de la marque. Et si jusqu'à présent l'origine des matières premières n'est pas la priorité du comité de pilotage, il se pourrait que dans le futur cette question se pose de nouveau (entretien, 07/12/2015).

Les entreprises adhérentes sont autorisées à avoir une partie de leur production en agriculture conventionnelle, le 100 % bio n'est pas exigé. Cependant, pour la plupart des entreprises adhérentes, le bio représente une part significative de leur chiffre d'affaires (entretien, 07/12/2015).

Quels modes de contrôle et de certification ?

A l'origine, les entreprises adhérentes à la Charte Bio Rhône Alpes étaient soumises à un contrôle de la part de leur organisme certificateur bio. En plus de contrôler le respect de la réglementation bio européenne de l'entreprise, l'organisme certificateur contrôlait aussi que les engagements pris par l'entreprise auprès de la Charte Bio Rhône-Alpes étaient respectés.

Depuis que la marque a remplacé la charte, l'Organics Cluster a décidé de se séparer du cahier des charges et donc du contrôle. Elle s'appuie sur les déclarations des entreprises. Pour pouvoir adhérer à la marque, il faut adhérer à l'Organics Cluster et déclarer dans le formulaire d'adhésion que le siège social de l'entreprise est en Rhône-Alpes et qu'elle transforme ou produit en Rhône-Alpes. Un comité de pilotage valide ou non la demande.

Quels modes de financement de l'association ?

Pour faire partie de la démarche de la marque Bio Rhône-Alpes, il faut tout d'abord adhérer à l'Organics Cluster. L'adhésion dépend du chiffre d'affaires global de l'entreprise, c'est-à-dire comprenant le bio et le non bio. Pour une entreprise, l'adhésion varie de 192 € TTC (pour un chiffre d'affaires compris entre 0 et 250 k€) à 1260 € TTC (pour un chiffre d'affaires supérieur à 10 000 k€) (Organics Cluster, 2015c).

Si l'entreprise a fait la demande pour faire partie de la démarche de la marque et si elle remplit les critères d'éligibilité (siège social en Rhône-Alpes et produit ou transforme en Rhône-Alpes), elle obtient un droit d'utilisation du logo (utilisé seulement sur les outils de communication,

pas sur les produits eux-mêmes). Si en plus l'entreprise souhaite être intégrée sur le site internet ou la page Facebook, ou si elle souhaite recevoir des outils de communication de la marque, elle doit payer une cotisation annuelle de 225 € HT.

Quels réseaux de distribution et quelle notoriété ?

La vente des produits sous marque Bio Rhône Alpes se fait *via* les réseaux spécialisés (il existe en Rhône-Alpes des chaînes historiques telles que La Vie Claire ou l'Eau Vive, en plus du leader du marché, Biocoop). Il n'y a pas de vente en GMS et tout est vendu en Rhône-Alpes. La GMS n'est pas exclue en soi mais c'est un marché plus compliqué et qui ne conviendrait pas forcément à toutes les entreprises adhérentes (entretien, 07/12/2015). De plus, la marque peut bénéficier du fort développement de la bio et de l'important réseau de magasins spécialisés dans la région : première région française en termes de nombre d'exploitations agricoles bio (2 941 en 2014) et de nombre de transformateurs (1 210 en 2014) et deuxième région française derrière l'Île-de-France en termes de nombre de distributeurs (364 en 2014) (Agence Bio, 2014b). De plus cette dynamique pourrait être amplifiée par le rapprochement de la région Rhône-Alpes avec l'Auvergne puisque de nouvelles entreprises actuellement en Auvergne pourraient alors faire partie de la démarche.

Pour se faire connaître auprès du public, des outils de communication sont fournis aux distributeurs tels que des posters, des stop rayons, des documents à destination des consommateurs expliquant les principes de la marque. Des animations ont lieu en magasins. Organics Cluster souhaite aussi développer sa communication sur internet *via* son site et les réseaux sociaux (entretien, 07/12/2015).

Il n'y a pas de logo sur les produits. En effet, cela nécessiterait, selon Organics Cluster, de cadrer beaucoup plus la marque, il faudrait pouvoir être capable d'expliquer précisément ce que signifie la marque Bio Rhône-Alpes pour un produit et donc d'avoir un cahier des charges très précis. En l'absence d'un tel cahier des charges, Organics Cluster préfère donc qu'il n'y ait pas d'apposition du logo de la marque sur les produits.

2.7. Conclusion sur les marques régionales françaises

Le tableau ci-dessous récapitule, pour chaque marque régionale, sa date de mise en place, ses effectifs en termes de nombre d'adhérents, ses fondements (cahier des charges ou charte) et quelques-unes de ses exigences.

	Création	Effectifs	Fondements (en + du regl. UE)	Exigences
Alsace Bio	2004	Début : 35 Auj. : 2 (producteurs)	Charte	-Ferme en Alsace et 100% bio -Protection environnement -Transparence chaîne production
Bio di Corsica	2013	30 producteurs	Cahiers des charges par type de production	-Production 100% bio et 100% Corse -Ferme majoritairement bio -Production végétale : amendements organiques et 100% Corse, plants 100% Corse -Production animale : nés et élevés en Corse, alimentation 100% Corse
Paysan Bio Lorrain	2004	Début : 20 Auj. : 5 (producteurs)	Autrefois cahier des charges	Produits et transformés en Lorraine
Bio Rhône-Alpes	Charte 2010 - Marque 2015	30 entreprises transfo.	Cahier des charges jusqu'en 2015	Auj. : Siège social en RA et transfo en RA Rq : Pas d'obligation pour l'origine des matières premières
Mon Bio Pays de la Loire	2012	35 entreprises transfo. → Seules 3 vraiment impliquées	Charte	Fabrication en Pays de la Loire Rq : Pas d'obligation pour l'origine des matières premières
Saveurs-Paris-Ile-de-France Bio	2011	51 adhérents bio au Cervia	Charte pour Saveurs-Paris-Ile-de-France mais pas pour la bio	Pour Saveurs Paris IdF : 50% MP IdF + promotion métiers agricoles/agroalimentaires, utilisation NRJ renouvelables, productions de qualités (Bio, Label Rouge)

Tableau 3 : Les marques régionales françaises

Source : Alsace Bio, 2015 ; Civam Bio Corse, 2015 ; Mon Bio Pays, 2015 ; Paysan Bio Lorrain, 2015 ; Saveurs Paris-Ile-de-France, 2015 ; Organics Cluster, 2015 ; entretiens

Les marques régionales françaises sont des marques très jeunes. En effet, à part Alsace Bio et Paysan Bio Lorrain qui ont été mises en place en 2004 (mais sont aujourd'hui inactives en tant que marques proprement dites), les autres ont toutes été mises en place après 2010 (tableau 3).

De plus, elles ont des origines différentes. En effet, certaines ont été mises en place à l'initiative de producteurs – cas d'Alsace Bio, Bio di Corsica et Paysan Bio Lorrain. D'autres l'ont été à l'initiative d'entreprises de transformation agroalimentaires – cas de Bio Rhône-Alpes, Mon Bio Pays de la Loire. Enfin, Saveurs Paris-Ile-de-France a été mise en place suivant le souhait des collectivités territoriales, dont la région, dans le but de promouvoir le territoire agricole francilien et de maintenir un tissu d'entreprises agricoles et agroalimentaires dans la région.

En ce qui concerne les fondements de ces marques, elles se basent toutes sur le standard public bio européen. C'est d'ailleurs une obligation puisqu'elles possèdent toutes le mot « bio » dans leur appellation. Chacune s'appuie ensuite sur un cahier des charges ou une charte plus ou moins détaillée et avec des exigences quant au lien à la région plus ou moins strictes.

En ce qui concerne notre hypothèse quant à l'implication de ces marques dans l'organisation de la restauration collective, nous en avons conclu que ce n'était pas leur objectif principal, sauf pour Paysan Bio Lorrain.

Finalement, ces marques apparaissent plus comme un outil pour se différencier du bio européen auprès des consommateurs. Cette démarche semble cependant souffrir d'un manque de moyens financiers pour se faire connaître et reconnaître comme elle le souhaiteraient. Ces marques sont finalement des initiatives pour s'organiser localement entre producteurs, transformateurs et distributeurs impliqués dans la bio. On peut donc en conclure que si on constate aujourd'hui un essor du « manger local », cette dynamique correspond plus à un développement des marchés locaux qu'à un développement de ces marques régionales.

3. Les standards privés au Royaume-Uni et en Allemagne

L'Allemagne et le Royaume-Uni sont respectivement le premier et le troisième marché bio européen en termes de ventes au détail de produits alimentaires en 2013. Ces deux pays présentent des situations très différentes de celle de la France en termes de standards biologiques privés, que ce soit par leur histoire, leur nombre, leurs caractéristiques ou leur importance au sein de chacun de ces pays.

3.1. Au Royaume-Uni

3.1.1. La Soil Association

Histoire et situation actuelle

Histoire de la Soil Association

Plusieurs personnes sont à l'origine des fondements de l'agriculture biologique au Royaume-Uni au cours de la première moitié du XX^{ème} siècle. Parmi eux, le botaniste anglais Albert Howard, le nutritionniste Robert McCarrison et les docteurs George Scott Williamson et Innes Pearse. Inspirée par leurs travaux, Lady Eve Balfour publie *The Living Soil* en 1943, traitant de la relation entre la santé du sol, des végétaux, des animaux et des humains. Suite à l'intérêt que son livre suscite, elle décide de créer la Soil Association (SA) en 1946. Ses objectifs sont de « rassembler tous ceux travaillant pour une meilleure compréhension des relations vitales entre sol, plante, animal et homme », « initier, coordonner et assister la recherche de ce secteur » et « recueillir et partager les connaissances acquises afin de créer une opinion publique correctement informée » (Lockeretz W., 2007).

La Soil Association s'organise pour offrir à ses adhérents producteurs des débouchés commerciaux. C'est ainsi qu'en 1960 elle ouvre un *Wholefood shop* à Londres. Avec le développement de la commercialisation des produits, il apparaît nécessaire de mettre en place des normes sur les produits bio afin d'assurer aux consommateurs la qualité des produits. C'est pourquoi en 1967 la SA publie ses premiers standards dans son journal *Mother Earth*. Ces derniers sont assez généraux et seront précisés au fur et à mesure. En 1973, la Soil Association crée la « Organic Marketing Company » dans le but d'aider les agriculteurs à vendre leurs produits. Trois ou quatre ans plus tard, la « Organic Marketing Company » devient un organisme certificateur qui prendra plus tard le nom « Soil Association Certification ».

Depuis les années 1970, deux entités indépendantes existent : la Soil Association et la Soil Association Certification. Aujourd'hui, la Soil Association fait de la communication auprès des agriculteurs, des consommateurs, des politiques, de l'industrie agroalimentaire ; de la recherche sur les politiques agricoles en lien avec la santé, l'environnement et le bien-être animal ; de la promotion pour la nourriture locale et les AMAP ; elle représente ses agriculteurs bio, en particulier vis-à-vis des pouvoirs publics ; elle met en place et révisé ses standards pour la production et la transformation de produits biologiques (Soil Association 2015a). La Soil Association Certification, quant à elle, certifie les standards de la Soil Association.

Dans les années 1980, la Soil Association cherche à développer l'intérêt de la grande distribution pour ses produits. En 1989, le gouvernement britannique intervient dans le secteur de la bio au Royaume-Uni avec la mise en place du *UK Register of Organic Food Standards* (UKROFS). Ce dernier est l'autorité nationale d'agrément des organismes certificateurs chargés de contrôler et

certifier les opérateurs de la bio (Soffe R.J., 2011). L'UKROFS est responsable de l'application et du respect de la réglementation bio. La Soil Association est impliquée dans sa mise en place, qui permet au Royaume-Uni de se faire une place dans le secteur de la bio au moment où l'Union Européenne est elle-même sur le point d'intervenir avec la publication de ses standards en 1991 puis en 1999. La Soil Association, à la tête du secteur bio au Royaume-Uni depuis des années, perdure en tant que leader dans ce domaine (entretien, 04/12/2015).

Place de la Soil Association au Royaume-Uni

La Soil Association compte aujourd'hui 14 000 membres. Toute personne souhaitant être membre peut le devenir, quel que soit son statut (producteur, transformateur, distributeur, consommateur, ...), moyennant une cotisation mensuelle. C'est un moyen, par exemple pour les consommateurs, de s'impliquer dans la Soil Association. En termes de licenciés, c'est-à-dire d'opérateurs certifiés selon ses standards, la Soil Association compte 2 001 producteurs agricoles, 1 804 transformateurs, et 37 détaillants (entretien, 04/12/15).

La Soil Association certifie plus de 70 % de produits bio vendus au Royaume-Uni. Au Royaume-Uni en 2014, on dénombrait 3 695 producteurs bio et 2 481 transformateurs bio (Department for Environment, Food and Rural Affairs, 2015). Ainsi, négligeant la part des licenciés à la Soil Association choisissant seulement la certification bio européenne, et en supposant que le nombre de producteurs et de transformateurs certifiés par la Soil Association n'a pas beaucoup changé entre 2014 et 2015, on peut estimer à 54 % (2 001/3 695) la part de producteurs certifiés selon les standards de la SA au Royaume-Uni, à 73 % (1 804/2 481) celle des transformateurs certifiés selon les standards de la SA au Royaume-Uni :

La Soil Association n'opère pas seulement au Royaume-Uni, . En effet, elle peut certifier des opérateurs aux quatre coins du monde. Cela peut permettre à des produits de rentrer sur le marché européen.

Quel modèle agricole, quel(s) type(s) de production ?

Pour la Soil Association, l'agriculture biologique est un système global qui doit être pensé depuis le sol jusqu'au consommateur. Elle met particulièrement en avant ses exigences quant aux OGM, au bien-être animal et à la conservation de la nature (Soil Association, 2015b).

La Soil Association Certification opère dans sept domaines : l'agriculture (production végétale et animale), l'aquaculture, l'horticulture, la transformation, la restauration hors domicile, les produits de soin et de beauté, et les textiles (entretien, 04/12/2015).

Ainsi, les standards de la Soil Association concernent les agriculteurs, mais aussi les entrepôts de stockage, les producteurs et importateurs d'aliments, les producteurs faisant de la transformation et de l'emballage à la ferme, les organismes de traitement des semences, les conditionneurs et les grossistes, les détaillants qui transforment, emballent ou étiquettent leurs aliments, et les restaurateurs souhaitant utiliser le logo de la Soil Association (Soil Association, 2015c).

Quelles exigences dans les cahiers des charges/la charte ?

Les standards de la Soil Association concernant les produits agro-alimentaires sont conformes à la réglementation bio européenne. Ainsi, tout opérateur certifié selon le standard de la

Soil Association est aussi certifié selon le standard de la réglementation bio européenne. Certains éléments du cahier des charges de la Soil Association sont plus stricts que dans le standard européen. Il s'agit notamment du bien-être animal (moins d'animaux par bâtiment, accès à l'extérieur plus important...), de la tolérance à la contamination par les OGM (seuil de tolérance fixé à 0,1 % contre 0,9 % dans la réglementation bio européenne) et de la conservation de la nature (mise en place d'un plan de conservation pour chaque ferme, interdiction de détruire les sites ayant un intérêt particulier pour la conservation de la nature, maintien une bande enherbée autour des champs de plus de deux hectares...). En revanche, la mixité bio/conventionnel sur une même exploitation est autorisée par la Soil Association, tout comme dans la réglementation bio européenne. Certains de ses standards couvrent des domaines qui ne le sont pas par la réglementation européenne tels que les produits de soin et de beauté ainsi que les textiles.

La mise en place des standards de la Soil Association

Pour chacun des sept domaines cités ci-dessus, la Soil Association a un Comité des Standards indépendant. Chaque comité est composé de professionnels licenciés (bio ou non bio), de représentants d'ONG ou autres associations (par exemple, dans le comité en charge de l'agriculture, des représentants d'une organisation de protection des animaux), et d'au moins un consommateur membre de la Soil Association. La structure au-dessus des Comités de Standards est le *Standards Board* auquel trois consommateurs membres participent. Ces derniers ont un pouvoir de décision important puisqu'au moins deux des trois consommateurs doivent être d'accord avec une décision pour qu'elle soit approuvée (entretien, 04/12/2015). La structure au-dessus, et la plus haute hiérarchiquement, est le Conseil de la Soil Association qui a le pouvoir de décision quand une modification des standards est proposée par le *Standards Board*.

Tout le monde peut faire des propositions de modification des standards au département en charge des standards. Ce dernier transmet alors certaines propositions au Comité des Standards. Si la proposition est acceptée par le Comité, l'information est transmise aux titulaires de licence via les « *Certification News* » et aux membres de la Soil Association via le journal de la Soil Association, *Living Earth*, et via leur site internet. La décision n'est alors pas encore définitive. En effet, les membres et titulaires peuvent envoyer leurs remarques au *Standards Board*. Ce dernier peut alors être amené à vérifier la proposition d'amendement. C'est enfin au Conseil de la Soil Association de donner son accord définitif. La modification finale est alors publiée (Soil Association 2015a).

Révision actuelle des standards

La Soil Association est aujourd'hui à mi-chemin d'un projet de révision de ses standards s'étendant sur trois ans. L'un des objectifs principaux de cette révision est de rendre les standards de la Soil Association plus pratiques et effectifs pour les producteurs et les transformateurs. En effet, la Soil Association a commencé à mettre en place ses standards dans les années 1970 et son objectif aujourd'hui est de vérifier qu'ils ont l'impact souhaité sur le développement de la bio et de faire un tri afin d'éliminer ceux qui ne correspondent plus aux principes de la Soil Association, ou plus simplement, ceux qui ne sont plus utiles. En effet, certains standards de la Soil Association ont aujourd'hui intégré la réglementation bio européenne, il n'est donc plus utile de les spécifier dans les standards de la Soil Association, le respect des règles européennes étant obligatoires pour les adhérents. En 2017, la révision aura été réalisée pour l'ensemble des secteurs couverts par les standards de la Soil Association. Globalement, le nombre de standards de la Soil Association aura diminué. L'équipe responsable des standards travaille activement sur cette révision et lance pour cela des consultations publiques. Ainsi une consultation publique a déjà eu lieu en juillet-août 2015 en ce qui concerne les standards de l'aquaculture. Les nouveaux standards seront publiés en janvier

2016. En ce qui concerne les standards encadrant la transformation, une consultation publique été lancée en novembre 2015 et ils seront publiés en 2017. Les standards concernant l'agriculture et l'horticulture seront quant à eux discutés au printemps 2016, pour une publication en 2017 (Soil Association, 2015d).

Quels modes de contrôle et de certification ?

La Soil Association Certification est le seul organisme certificateur pouvant certifier les opérateurs selon les standards de la Soil Association (entretien, 04/12/2015).

Tous les adhérents de la Soil Association ne sont pas certifiés selon les standards de la Soil Association. La Soil Association Certification propose aussi la certification bio européenne. Cependant, plus de 90 % des adhérents choisissent d'être certifiés selon les standards de la Soil Association. Seul un petit nombre d'adhérents choisit exclusivement la certification européenne (entretien, 04/12/2015). Dans le cas d'une double certification - européenne et Soil Association -, la procédure est unique.

La procédure :

Chaque année, un inspecteur effectue un contrôle sur place (Soil Association, 2015a). La date est fixée à l'avance avec la personne concernée. Ce contrôle mène à l'élaboration d'un rapport d'inspection qui est alors signé par l'inspecteur et la personne inspectée. Ensuite, un formulaire est envoyé à la personne qui a été inspectée afin de l'informer des points pour lesquels elle ne respecte pas les exigences imposées par le standard. La personne inspectée doit remplir ce formulaire et le renvoyer à la Soil Association avant la date imposée, en indiquant comment elle compte corriger les points mis en avant par le formulaire. Si la Soil Association approuve le formulaire, et que la personne est à jour de ses frais annuels de certification, alors elle renouvelle (ou initie, si c'est la première fois) le certificat pour un an. La personne concernée reçoit aussi une licence l'autorisant à utiliser le logo de la Soil Association.

Quels modes de financement de l'association ?

La cotisation pour être membre de la Soil Association est, au minimum, de 3,50 £ par mois (Soil Association, 2015e). Les membres reçoivent trois fois par an *Living Earth*, le magazine de la Soil Association, la newsletter par mail, et sont conviés à des événements tels que des visites de fermes ou des débats organisés par la Soil Association. Le tarif maximum est de 10 £ par mois, et dans ce cas la personne reçoit en plus une mise à jour deux fois par an de la part de la directrice générale ou du directeur des politiques.

La Soil Association est aussi financée par les donations (Soil Association, 2015f). Tout membre est libre du montant qu'il souhaite donner.

Pour être adhérent, le coût dépend de la taille de l'exploitation agricole pour un agriculteur, et du chiffre d'affaires en bio de l'entreprise pour un transformateur.

Quels réseaux de distribution et quelle notoriété ?

Réseau de distribution

Les produits labellisés Soil Association sont vendus au Royaume-Uni via divers réseaux de distribution : vente directe, *box schemes* (équivalent des AMAP en France), grossistes, supermarchés, restauration collective.

Le réseau le plus utilisé est la GMS. En effet, plus de 70 % des ventes de produits certifiés Soil Association se font en supermarchés. La Soil Association travaille à l'amélioration des relations commerciales entre les producteurs, les transformateurs et les distributeurs. Pour cela, elle soutient les associations de producteurs et les coopératives afin de maintenir un certain équilibre et de donner aux producteurs plus de poids dans les négociations avec les distributeurs (Soil Association, 2015g). Il y a quelques années, la Soil Association était critiquée pour sa politique favorable à la commercialisation en GMS, mais ce n'est plus tellement le cas aujourd'hui (entretien, 04/12/2015).

La Soil Association soutient le local et les circuits courts depuis une vingtaine d'années, que ce soit *via* les marchés de producteurs ou les *box schemes*. Ces dernières correspondent à la livraison de produits frais sur un point de vente ou à domicile. La première *box scheme* de légumes a été mise en place en 1992 et la Soil Association a fourni une aide technique importante pour leur développement. Aujourd'hui, il y a plus de 500 *box schemes* au Royaume-Uni, proposant des fruits, des légumes, de la viande, des produits laitiers ou autres produits transformés. En ce qui concerne les marchés de producteurs, la Soil Association a joué un rôle majeur dans leur développement au Royaume-Uni, que ce soit par la mise en place d'ateliers de formation, ou par l'effort fourni pour les mettre en avant dans les médias et ainsi les faire connaître du grand public (Soil Association, 2015h).

Environ 50 % de la consommation alimentaire au Royaume-Uni se fait *via* la restauration collective, dans les cantines d'écoles, d'hôpitaux, ou les restaurants (Soil Association, 2015g). La Soil Association s'intéresse à ce marché afin d'y développer l'offre de produits bio. Elle a mis en place la marque « *Food for Life* » pour offrir des repas plus sains dans les hôpitaux, les maisons de soin, les cantines scolaires, les universités, les restaurants et autres lieux de restauration collective. Cette marque est composée de trois niveaux : le bronze, l'argent et l'or. Le bronze ne correspond pas à des aliments bio mais assure que les plats sont fraîchement préparés avec des produits de saison, sans additifs artificiels et acides gras *trans*. De plus, la viande doit être produite en respectant la réglementation en termes de bien-être animal en vigueur au Royaume-Uni et le consommateur doit pouvoir connaître la provenance des ingrédients. Pour l'argent et l'or, il existe un système de points. Le score augmente si la production des aliments est éthique et respecte l'environnement, et si les aliments sont sains et locaux. Il faut respecter les standards du bronze mais il faut en plus que 5 % des ingrédients soit bio pour l'argent, et 15 % pour l'or (pas forcément certifiés Soil Association). Au total, plus d'un million de repas sont servis chaque jour dans plus de 8 000 écoles, 30 hôpitaux, et une trentaine d'universités (Soil Association, 2015i).

Les opérateurs adhérents à la Soil Association exportent une partie de leurs produits. Elle aide les producteurs à participer à des foires internationales dans différents pays. Ainsi, elle aide ses licenciés à participer au « *Natural & Organic Products Europe* », à la « *Nordic Organic Food Fair* », au « *Natural & Organic Products Asia* », et à « [*l'*] *Expo West in the US* ».

Renommée de la Soil Association

En ce qui concerne la renommée de la Soil Association, son logo est largement reconnu des consommateurs anglais. Ils ne savent pas forcément ce qu'est la Soil Association, mais ils connaissent

bien le logo et savent qu'il renvoie à l'agriculture biologique et à des standards stricts. C'est pour la renommée de son standard que les acteurs de la filière souhaitent être certifiés selon les standards de la Soil Association (entretien, 04/12/2015). De plus, chaque année, la Soil Association organise l'*Organic September*. Pendant tout le mois de septembre, les commerçants font des promotions sur divers produits bio. Cela ne concerne pas seulement les produits certifiés selon les standards de la Soil Association, la campagne touche l'ensemble des produits bio en général. Cette campagne permet de mettre en avant le logo de la Soil Association.

Action politique

La Soil Association travaille étroitement avec l'*International Federation of Organic Agriculture Movements* (IFOAM) EU afin de motiver des changements au sein de la réglementation bio européenne. Ce travail a pour but de vérifier que la réglementation bio européenne n'aille pas à l'encontre du développement du secteur bio dans l'Union Européenne. Il est d'autant plus intense et important aujourd'hui avec la révision en cours de la réglementation bio européenne.

3.1.2. Demeter

Histoire et situation actuelle

Demeter est une marque internationale qui est gérée au Royaume-Uni par la Biodynamic Association (BDA), elle-même agréée par Demeter International. Le mouvement biodynamique est en croissance au Royaume-Uni et connaît même une croissance plus rapide que celle du secteur bio dans son ensemble.

Histoire de Demeter

Rudolph Steiner fonde en 1924 l'anthroposophie, qui est à l'origine du mouvement de la biodynamie (Mouvement de l'Agriculture Biodynamique, 2015). Ses idées sont présentées au cours de huit conférences en Pologne, suite à la demande de plusieurs agriculteurs. L'agriculture biodynamique commence alors à se développer, d'abord en Allemagne puis en Suisse. En 1927 est créée la coopérative de producteurs Demeter, puis la marque est déposée en 1932. L'agriculture biodynamique se développe après la seconde guerre mondiale dans les pays germaniques, puis aux Etats-Unis grâce, entre autre, à E. Pfeiffer, et dans d'autres pays. Elle se développe ensuite de manière importante dans les années 1970-1980 dans les pays germaniques et nordiques, ainsi qu'en Australie et en Nouvelle-Zélande, pour poursuivre son développement dans les années 1990 en Asie et en Amérique du Sud. Cet essor de la biodynamie est lié à une prise de conscience des problèmes environnementaux.

Demeter International

Demeter International est un réseau mis en place en 1997 regroupant 18 membres et 5 membres invités (Demeter International, 2015). Les membres de ce réseau sont des organismes certificateurs biodynamiques indépendants (Biodynamic Association, 2015a). Les 18 pays ayant des organisations membres de Demeter International sont l'Autriche, le Brésil, le Danemark, l'Égypte, la Finlande, la France, l'Allemagne, le Royaume Uni, l'Italie, le Luxembourg, les Pays-Bas, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, la Slovaquie, l'Espagne, la Suède, la Suisse, et les Etats-Unis.

Les objectifs principaux que Demeter International met en avant sont (Demeter International, 2015) :

- L'élaboration des standards internationaux minimum Demeter pour la production (mis en place en 1992) et la transformation (mis en place en 1999, ils encadrent à la fois la transformation de produits alimentaires, mais aussi les cosmétiques, les textiles, le stockage, le conditionnement et l'étiquetage),
- L'enregistrement et la protection de la marque Demeter internationalement,
- La certification des fermes ou autres opérateurs dans les pays qui n'ont pas leur propre organisation Demeter,
- L'harmonisation du programme de certification Demeter à travers le monde,
- L'engagement à améliorer la compréhension et l'acceptation du public en ce qui concerne la biodynamie dans les institutions internationales concernées,
- Le soutien pour la mise en place d'associations biodynamiques autonomes et d'organisations Demeter là où il n'y en a pas.

Dans le tableau suivant sont recensés la surface (en hectares) cultivée selon les standards Demeter, le nombre de fermes et de transformateurs certifiés selon les standards Demeter ainsi que le nombre de distributeurs proposant des produits Demeter en 2015 au Royaume-Uni, dans les 18 pays membres de Demeter International et dans le monde (Demeter, 2015a). On peut ainsi en déduire la place du Royaume-Uni au sein de Demeter-International, ainsi que sa place à l'échelle mondiale (sur un total de 60 pays⁴).

	SAU (en hectares)	Nombre de fermes	Nombre de transformateurs	Nombre de distributeurs
Royaume-Uni	4 309	96	38	9
18 pays Demeter International	133 747	3 486	802	257
Part du RU/18 pays membres	$4\,309/133\,747 = 3,2\%$	$96/3\,486 = 2,8\%$	$38/802 = 4,7\%$	$9/257 = 3,5\%$
Rang du RU sur les 18 membres	7	9	6	8
Total monde	161 074	4 950	843	277
Part du RU/monde	$4\,309/161\,074 = 2,7\%$	$96/4\,950 = 1,9\%$	$38/843 = 4,5\%$	$9/277 = 3,2\%$
Rang mondial	9	13	6	8

Tableau 4 : Place du Royaume-Uni au sein de Demeter International et à l'échelle mondiale en fonction de la SAU conduite selon le standard Demeter et du nombre d'opérateurs Demeter en 2015

Source : Demeter, 2015a

La Biodynamic Association

⁴ Les 18 pays de Demeter International en ajoutant les 42 pays suivants : Bulgarie, Belgique, Canada, Chili, Chine, Costa Rica, Croatie, République Tchèque, République Dominicaine, Equateur, Ethiopie, Ghana, Grèce, Hongrie, Inde, Irlande, Israël, Japon, Koweït, Liechtenstein, Lituanie, Malaisie, Mexique, Maroc, Népal, Paraguay, Pérou, Pologne, Portugal, Roumanie, Russie, Sicile, Slovaquie, Afrique du Sud, Sri Lanka, Tunisie, Turquie, Ouganda, Ukraine, Emirats arabes unis, Uruguay.

En 1929, la Biodynamic Association est créée au Royaume-Uni pour promouvoir l'agriculture biodynamique. Elle possède et gère la marque Demeter au Royaume-Uni (Biodynamic Association, 2015b). Le logo Demeter permet de garantir une certaine qualité des produits aux consommateurs au Royaume-Uni (entretien, 21/12/2015).

Au sein de la Biodynamic Association, on trouve la Biodynamic Association Certification, composée elle-même de la Demeter Certification Scheme et de l'Organic Certification Scheme, respectivement en charge de la certification biodynamique (selon les standards Demeter) et de la certification bio (selon la réglementation bio européenne) (Biodynamic Association, 2015c). La Biodynamic Association est la seule organisation au Royaume-Uni pouvant certifier selon les standards Demeter, et Demeter est le seul standard biodynamique existant au Royaume-Uni.

Place de Demeter au Royaume-Uni

La Biodynamic Association certifie selon les standards Demeter 3 à 4 % du marché biologique total du Royaume-Uni (entretien, 21/01/2016). Le mouvement biodynamique ne cesse de se développer aujourd'hui, en particulier dans le domaine de la viticulture, et enregistre une croissance annuelle de 4 à 5 % au Royaume-Uni.

Aujourd'hui, la Biodynamic Association compte plus de 1 000 membres. Peut devenir membre toute personne souhaitant soutenir les idées et les actions de la Biodynamic Association, et plus largement le mouvement biodynamique. Ainsi opérateurs biodynamiques, mais aussi consommateurs peuvent être membres moyennant une cotisation annuelle. En ce qui concerne les licenciés (opérateurs certifiés selon les standards Demeter), en 2015, on comptait 96 producteurs et 38 transformateurs Demeter. Sachant qu'en 2014 au Royaume-Uni, on comptait au total 3 695 producteurs bio et 2 481 transformateurs bio (Department for Environment, Food and Rural Affairs, 2015), si on considère que les chiffres n'ont pas trop changé entre 2014 et 2015, on peut en déduire le pourcentage d'opérateurs certifiés Demeter par rapport aux opérateurs bio au total au Royaume-Uni. Ainsi 2,6 % des agriculteurs bio au Royaume-Uni sont certifiés Demeter, et 1,5 % des transformateurs bio.

La Biodynamic Association ne travaille pas seulement au Royaume-Uni. En effet, elle peut certifier des produits importés venant du monde entier.

Quel modèle agricole, quel(s) type(s) de production ?

La biodynamie a une vision holistique de l'agriculture. L'exploitation agricole est vue comme un organisme au sein duquel production animale, production végétale et activité humaine interagissent entre elles et forment un ensemble cohérent. Elle s'appuie sur les énergies présentes dans la nature et en particulier sur les rythmes cosmiques (Demeter, 2015b).

La base de l'agriculture biodynamique est l'entretien et l'amélioration de la fertilité des sols. Pour cela l'agriculteur réalise un apport de matière organique sur son sol. L'idéal est d'avoir recours à un tel apport le moins possible (sous-entendu que la matière organique se maintienne dans le sol via les pratiques agricoles et le passage des animaux, sans nécessité d'apports externes réguliers). Mais quand il est réalisé, la matière doit provenir d'une production biodynamique, voire d'une production biologique si un apport biodynamique n'est pas possible. Une des caractéristiques majeures de l'agriculture biodynamique est sa méthode de compostage à l'aide de préparations biodynamiques. Ces préparations, à base de plantes médicinales, ont des effets bénéfiques sur l'évolution du compost : elles diminuent l'augmentation de la température du compost, elles permettent de

réduire la perte de substances et de mieux conserver nitrates et phosphates, ce qui limite la pollution du sol et des eaux (Demeter France, 2015).

Quelles exigences dans les cahiers des charges et la charte ?

Les standards Demeter respectent les standards bio européens. De plus, il est obligatoire de respecter les standards internationaux Demeter mis en place par Demeter International, mais chaque pays a le droit de mettre en place des critères plus stricts dans certains domaines. C'est ce qu'a choisi de faire pour le logo Demeter au Royaume-Uni par la Biodynamic Association (entretien, 21/12/2015).

Il existe des cahiers des charges Demeter pour la production, la transformation et l'étiquetage des produits (Biodynamic Association, 2012 ; Biodynamic Association, 2014a ; Biodynamic Association, 2014b). Ces standards, mis en place par la Biodynamic Association, se basent et respectent les standards biodynamiques de Demeter International et respectent aussi les standards bio européens. Les standards Demeter ne concernent pas seulement les produits alimentaires mais aussi les cosmétiques et les textiles (Demeter, 2015c).

Principales exigences

En ce qui concerne la production, l'intégralité de l'exploitation agricole doit être convertie en biodynamie. Les semences végétales doivent provenir d'une agriculture biodynamique, ou au moins biologique dans le cas où il n'est pas possible de se procurer de semences biodynamiques. Les traitements chimiques sur les semences sont interdits. Les OGM sont interdits. Au moins 2/3 de l'alimentation animale doivent être issus d'une ferme Demeter. L'alimentation conventionnelle est interdite, donc l'alimentation non Demeter doit être biologique. De plus, l'alimentation des animaux doit être produite à 50 % sur la ferme (s'il n'est pas possible d'atteindre les 50 % sur la ferme, il est possible d'importer une partie de l'alimentation d'une autre ferme Demeter, mais il faut que celle-ci soit dans la même région). La fertilisation est limitée à 112 kg d'azote/ha/an et il est interdit d'utiliser des préparations à base de sang pour fertiliser le sol. La fertilisation doit provenir de fumier préparé avec des préparations biodynamiques et il est interdit d'utiliser du fumier provenant d'élevages conventionnels. Il est interdit d'utiliser du cuivre pour protéger les cultures, sauf avec une dérogation, qui ne peut être obtenue que suite à une demande auprès de la Biodynamic Association Certification. La liste des intrants autorisés est plus restreinte que celle pour l'agriculture biologique. En ce qui concerne le bien-être animal, les mutilations (par exemple l'écornage chez les bovins) sont interdites (Biodynamic Association, 2014a ; Demeter, 2015b).

En ce qui concerne la transformation, le cahier des charges détaille les exigences par catégorie de produits (par exemple pour les fruits et les légumes, pour le pain, les gâteaux et les pâtisseries, ou encore pour le lait ou les produits laitiers...). Pour un produit transformé, l'ensemble des ingrédients doit provenir d'une ferme certifiée par Demeter.

Quels modes de contrôle et de certification ?

Tout producteur souhaitant convertir son exploitation agricole à l'agriculture biodynamique doit tout d'abord en informer la Biodynamic Association Certification qui est responsable de la certification biodynamique et biologique au sein de la Biodynamic Association. Il doit convertir l'ensemble de sa ferme en biodynamie et se soumettre ensuite au contrôle annuel par la Biodynamic Association Certification. Il appartient à l'agriculteur de prélever des échantillons de sols ou de sa

production afin de prouver le respect des standards Demeter lors de l'inspection. Lors d'un contrôle, l'inspecteur peut faire des prélèvements supplémentaires.

Quel que soit le type d'opérateur, si le contrôle est positif, donc si l'opérateur respecte les standards Demeter, il est certifié. Sinon il doit faire le nécessaire pour corriger les points pour lesquels il y a non-respect des standards. S'il y a infraction grave et manifeste, la vente de tout produit Demeter, voire biologique, peut être interdite à l'opérateur.

La Biodynamic Association certifie selon les standards Demeter, mais aussi selon la certification bio européenne. Ainsi environ deux tiers des opérateurs certifiés par la Biodynamic Association Certification sont certifiés selon les standards Demeter tandis que l'autre tiers correspond à des opérateurs certifiés « seulement » selon la réglementation bio européenne. Quand un opérateur est certifié Demeter, il est aussi certifié bio européen. Cette « double certification » est réalisée par la Biodynamic Association Certification en une seule fois.

Quels modes de financement de l'association ?

La Biodynamic Association est une petite organisation et n'est financée que par les cotisations, les dons et les subventions (Biodynamic Association, 2015d).

Toute personne peut être membre de la BDA si elle le souhaite. La cotisation annuelle est de £30 pour les membres du Royaume-Uni et d'Irlande, de £35 pour ceux venant d'autres pays européens, de £42 pour les membres des autres pays, et £20 pour les étudiants et les séniors (Biodynamic Association, 2015b).

Le prix annuel de la certification Demeter, pour les producteurs, dépend du type de culture (maraîchage, agriculture ou verger) et de la surface de l'exploitation, comme c'est le cas pour la Soil Association. En maraîchage, la certification coûte de £474 à £846 en fonction de la surface, de £558 à £924 pour un verger, et de £582 à £1 446 sinon. Pour les transformateurs, le prix de la certification dépend du chiffre d'affaires résultant de la vente des produits certifiés, comme c'est aussi le cas pour la Soil Association pour laquelle la certification dépend du chiffre d'affaires bio du transformateur. Cela varie de £72 pour une petite activité de transformation à la ferme, à £2 754 pour un chiffre d'affaires supérieur à £2 millions (Biodynamic Association, 2014c).

Quels réseaux de distribution et quelle notoriété ?

Réseau de distribution

Les produits Demeter sont vendus aussi bien en magasins spécialisés qu'en GMS. Il n'existe pas de certification Demeter pour les distributeurs. Le Royaume-Uni importe des produits biodynamiques pour répondre à la demande, en particulier des fruits.

Renommée de Demeter

Demeter est une marque internationale, avec une organisation internationale : Demeter International. Au Royaume-Uni, la marque est de plus en plus connue et cherche à être présente dans la presse.

Certains produits Demeter sont mêmes exportés du Royaume-Uni, en particulier les produits surgelés.

Action politique

Demeter international a un bureau à Bruxelles afin de travailler avec les instances européennes dans le but de motiver des changements au sein de la réglementation bio européenne.

3.2. En Allemagne

En termes de part de producteurs bio certifiés selon des standards privés, la situation de l'Allemagne est assez proche de celle du Royaume-Uni. En effet, dans ces deux pays, un peu plus de 50 % des producteurs bio sont certifiés selon des standards privés. Le nombre de standards en Allemagne est plus élevé qu'au Royaume-Uni, en effet l'Allemagne en compte (au moins) neuf : Bioland, Naturland, Demeter, Biokreis, BioPark, Gäa, Ecovin, Verbund Ökohöfe et Ecoland.

3.2.1. Bioland

Histoire et situation actuelle

Histoire de Bioland

Bioland trouve son inspiration première dans les travaux du Dr. Hans Müller, dans les années 1930 en Suisse. Selon lui, il était nécessaire que les producteurs apprennent à regarder la nature et qu'ils se détachent de l'industrie chimique qui prônait une agriculture intensive (entretien, 19/01/2016 ; Bioland, 2015a). De plus, il a fait le lien entre la santé des hommes, leur alimentation, et le sol sur lequel cette alimentation est produite : pour être un homme sain, il faut une alimentation saine, et donc un sol sain. Le Dr. Müller a développé ces idées avec sa femme et le médecin allemand Hans Peter Rusch. Ensemble, ils ont bâti les fondements de l'agriculture « organo-biologique » (Bioland, 2015a). Dans les années 1950, grâce à l'existence de relations entre quelques agriculteurs suisses et allemands, le mouvement a commencé à se diffuser dans le Sud de l'Allemagne. L'association « Bio Gemüse », précurseur de l'association Bioland, est fondée en 1971 en Allemagne. La marque Bioland est quant à elle déposée quelques années plus tard, en 1978. Peu à peu, l'association s'organise et met en place ses différentes organisations régionales. La réunification allemande en 1989 a été le début d'une période très active pour Bioland. En effet, l'agriculture biologique n'était alors pas développée à l'Est, et Bioland a fortement aidé à son développement en allant sur le terrain et en aidant les agriculteurs à se convertir (entretien, 19/01/2016). Ils ont depuis leur propre organisation régionale. A cette même période, deux associations biologiques se développent à l'Est : Gäa et BioPark. La publication des premiers règlements européens sur la bio en 1991 et 1999 a encouragé beaucoup de producteurs à se convertir à la bio, que ce soit selon le standard UE ou selon ceux de Bioland. Il a alors été imposé aux standards privés des Etats membres de s'aligner au standard public. Les standards de Bioland étant alors très proches du standard public, les changements ont été minimes. Aujourd'hui, Bioland a toujours des standards plus stricts que la réglementation européenne et ils couvrent plus de domaines. C'est Bioland, avec l'aide de onze partenaires, qui a mis en place, en 2002, le Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), organisation centrale de l'AB en Allemagne destinée aux producteurs, aux transformateurs et aux distributeurs.

Organisation de Bioland aujourd'hui

Si Bioland s'est développée à partir du Sud de l'Allemagne, ses producteurs sont aujourd'hui répartis sur l'ensemble du territoire, la majorité étant tout de même concentrée dans le Sud. Un groupe de producteurs est aussi certifié dans le Nord de l'Italie. C'est une région où ils produisent

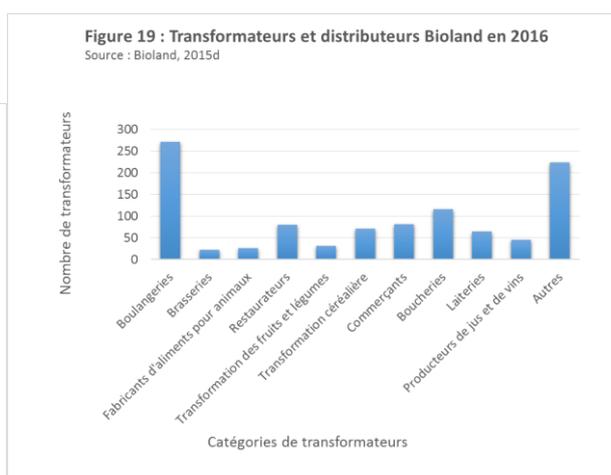
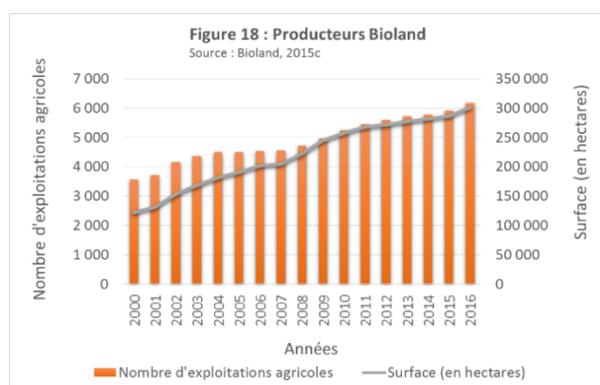
beaucoup de pommes, mais aussi du vin et du lait. Bioland certifie aussi un producteur en Alsace ainsi que deux producteurs en Belgique, mais n'a pas aujourd'hui l'intention de se développer à l'international (entretien, 19/01/2016).

En Allemagne, Bioland possède une organisation fédérale dont le bureau est à Mayence, en Rhénanie-Palatinat, avec celui de l'organisation régionale regroupant les länder de Rhénanie-Palatinat et de Sarre. On compte aujourd'hui neuf organisations régionales, certaines regroupant plusieurs länder (Bioland, 2015b). Bioland propose un service de conseil à ses producteurs, et possède pour cela 6 bureaux de conseil à travers l'Allemagne. L'association est également un moyen pour les producteurs d'organiser la vente de leurs productions. Ainsi, Bioland est constituée de quatorze organisations de producteurs (entretien, 19/01/2016). Ces dernières permettent par exemple aux producteurs de s'organiser pour vendre leurs productions aux grossistes.

Bioland est une association uniquement de producteurs. Seuls ces derniers peuvent être membres de l'association et ont le droit de voter au sein de Bioland. Les transformateurs sont des licenciés. Ils ont un contrat avec Bioland mais ne sont pas membres de l'association et n'ont donc aucun droit de vote. Les consommateurs peuvent soutenir financièrement l'association et recevoir la newsletter ainsi que le magazine mensuel, mais ils ne sont pas membres de Bioland. En ce qui concerne les distributeurs, ils ne sont ni membres de l'association, ni certifiés Bioland puisqu'il n'existe pas de standards Bioland à destination des distributeurs. Bioland signe avec eux un contrat en tant que partenaires et contrôle si les produits vendus avec le label Bioland sont bien des produits certifiés selon le standard Bioland.

Place de Bioland en Allemagne

En 2016, Bioland compte 6 194 producteurs, ce qui représente une SAU de 300 830 hectares (Bioland, 2015c). En 2015, ils étaient 5 906 et représentaient environ 25 % des producteurs bio en Allemagne. Leur nombre ne cesse d'augmenter depuis le début des années 2000 (figure 18). 952 transformateurs – boulangeries, brasseries, fabricants d'aliments pour animaux, transformation de légumes, transformation de céréales, boucheries, laiteries, fabricants de vin et de jus - sont certifiés Bioland et 82 distributeurs vendent des produits labellisés Bioland en 2016 (figure 19 ; Bioland, 2015d).



Quel modèle agricole, quel(s) type(s) de production ?

Bioland est construite autour de sept principes qu'elle communique auprès de ces consommateurs et qui sont les suivants (Bioland, 2015e) :

- L'économie circulaire : ne pas utiliser d'engrais chimique de synthèse mais plutôt des engrais azotés sous forme de fumier et de compost.
- Favoriser la fertilité des sols en préservant la microfaune du sol : amélioration de la structure du sol et augmentation de la couche d'humus sur le sol.
- Bien-être animal : bien avoir conscience que les animaux sont aussi des êtres vivants et pas de simples « fournisseurs de nourriture ». Privilégier la qualité plutôt que la quantité.
- Produire des aliments sains : pas de pesticide, d'engrais chimique de synthèse, d'activateur de croissance ou d'OGM. Les ingrédients utilisés sont bio.
- Protéger la biodiversité : la biodiversité est essentielle pour assurer la durabilité de notre planète. Plus la diversité génétique portée par le sol, qu'elle soit végétale ou animale, est importante, plus les espèces sont résistantes aux épidémies et autres catastrophes.
- Préserver les ressources naturelles vitales : préserver le climat en n'utilisant pas d'intrants dépendants du pétrole, ne pas importer d'aliments, favoriser l'utilisation d'énergies renouvelables (soleil, vent, biomasse). Préserver les sols en protégeant leur microfaune, la couche d'humus et en évitant son érosion ou son compactage. Préserver l'eau en n'utilisant ni d'hormone, ni de médicament en préventif, ni d'intrant chimique de synthèse, et en empêchant le lessivage des nitrates.
- Assurer un futur viable aux générations suivantes : favoriser des relations équitables entre fabricants, détaillants et clients, favoriser la création d'emploi dans la région, maintenir de bonnes conditions de travail dans les exploitations agricoles...

Bioland certifie tout type de produit. Certains animaux ne sont cependant pas certifiés. C'est le cas des truites, qu'ils refusent de certifier, mais ils acceptent leur présence sur l'exploitation du moment que leur élevage ne représente qu'une partie de l'activité de cette dernière.

Quelles exigences dans les cahiers des charges et la charte ?

Bioland se base avant tout sur la réglementation bio européenne. Ainsi, pour qu'un opérateur ou un produit soit certifié Bioland, il doit aussi être certifié bio UE. Sur certains points, Bioland est plus strict que le standard public. Quelques exemples sont cités ci-dessous, et un tableau comparatif des points les plus importants est disponible en annexe (annexe 2 ; Bioland, 2015f).

Une des principales différences entre les standards Bioland et la législation européenne est l'obligation de convertir l'ensemble de l'exploitation en bio, ce qui n'est pas imposé dans la réglementation européenne. En ce qui concerne la production végétale, Bioland limite l'utilisation du cuivre et de l'azote sur les cultures de manière plus stricte que le standard public. La fertilisation des sols est plus stricte, que ce soit pour utiliser du fumier conventionnel ou des fertilisants organiques (interdiction d'utiliser des farines animales). La réglementation sur les serres est plus stricte et leur chauffage est limité en hiver. En ce qui concerne la production animale, Bioland limite le nombre de volailles par hectare (par exemple, limitation à 140 poules pondeuses par hectare alors que le standard européen en autorise 230 par hectare) et possède un standard pour les jeunes poules, ce qui est un domaine non couvert par la réglementation européenne. De plus, Bioland impose que pour les porcs et les volailles, 50 % de l'alimentation provienne de la ferme ou d'une ferme voisine bio, alors que le standard public n'en exige que 20 %. Bioland interdit de nourrir tout animal avec de la farine de poisson tandis que la législation européenne autorise ces farines pour nourrir les volailles. Enfin, en ce qui concerne les produits transformés, seulement 24 additifs sont autorisés par Bioland alors que 49 sont autorisés par l'UE et le nitrite de sodium est interdit alors que l'UE

l'autorise pour la production de viande. Bioland a aussi développé des standards sociaux dont la base correspond à ceux de GLOBALG.A.P. Ils certifient des pratiques agricoles sûres et durables (Globalgap, 2016). Bioland et Naturland ont travaillé ensemble pour élaborer leurs standards sociaux, mais ces derniers ont plus de sens pour Naturland, qui a un rayonnement international au-delà des frontières de l'UE, contrairement à Bioland qui est basé seulement en Allemagne et en Italie.

Quels modes de contrôle et de certification ?

Le système de certification en Allemagne est moins centralisé que le système français. En effet, aujourd'hui, neuf organismes certificateurs sont agréés pour l'AB en France : Ecocert France, Agrocert, Certipaq Bio, Bureau Veritas Certification-Qualité France, Certisud, Certis, Bureau Alpes Contrôle, Qualisud, Biotek Agriculture (Agence Bio, 2016). En Allemagne, on en comptabilise 30 à 40 (entretien, 19/01/2016). Seuls certains peuvent contrôler le standard Bioland. En effet, Bioland a des contrats seulement avec certains d'entre eux : un peu moins de dix pour les producteurs, vingt pour les transformateurs (entretien, 19/01/2016). L'organisme certificateur choisi par l'opérateur contrôle et certifie le standard européen, et en ce qui concerne le standard Bioland, l'organisme réalise seulement le contrôle. Généralement, c'est le même organisme qui contrôle les deux standards, ainsi l'inspecteur fait les deux en même temps et ne se déplace qu'une seule fois, ce qui limite le coût de déplacement (entretien, 20/01/2016). La plupart des producteurs Bioland sont contrôlés par ABCert (entretien, 19/01/2016). Les inspecteurs des organismes certificateurs ayant un contrat avec Bioland suivent une formation, fournie par Bioland, afin d'être aptes à contrôler le standard Bioland. Une fois le contrôle achevé, l'inspecteur fournit à Bioland un rapport d'inspection, sur lequel se base l'association afin de délivrer ou non la certification Bioland à l'opérateur concerné. La décision est prise par un comité composé de producteurs lorsqu'il s'agit d'un contrôle de ferme, et par un comité de transformateurs lorsqu'il s'agit d'un contrôle de transformateur (entretien, 19/01/2016). L'association Bioland est la seule à pouvoir délivrer la certification Bioland.

La certification est différente selon les länder puisque chaque land a sa propre interprétation du règlement bio européen. L'organisme certificateur ABCert possède une base de données récapitulant la signification de chaque article de la réglementation européenne dans chaque land.

Bioland ne certifie pas directement les matières premières importées, mais un produit qui en contient peut tout de même être certifié Bioland. Par exemple, un yaourt à la banane peut être certifié Bioland même si la banane n'a pas été produite en Allemagne ou en Italie et n'est elle-même pas certifiée Bioland. En revanche, elle doit être certifiée dans ce cas selon un standard tel que Naturland.

Quels modes de financement de l'association ?

Les opérateurs paient une cotisation à Bioland en plus du prix de l'inspection. Pour les producteurs, la cotisation dépend de plusieurs facteurs dont la taille de la ferme, le type de production (vin, fruits, légumes, pâturages, etc), le type de sol, et la productivité. Au total, la cotisation d'un producteur est comprise entre 300 € et 6000 € par an (entretien, 19/01/2016). Pour un transformateur, la cotisation dépend de son chiffre d'affaires Bioland.

Quels réseaux de distribution et quelle notoriété ?

Réseaux de distribution

Les produits Bioland sont vendus dans tous les réseaux de distribution, sauf chez les plus importants du hard discount tels que Aldi et LIDLt. Bioland refuse que ses produits y soient vendus avec le label Bioland. Aldi vend beaucoup de pommes de terre. Certains producteurs Bioland y vendent les leurs, mais sans le label Bioland. En ce qui concerne les autres supermarchés, Bioland accepte d'y afficher sa marque. Les magasins vendant des produits Bioland ont un contrat avec l'association qui leur permet d'utiliser la marque Bioland. L'association travaille en coopération avec les distributeurs afin d'organiser le marché : si les distributeurs affichent un besoin d'avoir plus de viande, alors Bioland va chercher à convertir des producteurs de viande à Bioland. Il y a toujours quelques discussions sur le fait de vendre en GMS, certains ne sont pas d'accord, mais l'avis général est que cela est tout de même profitable aux producteurs (entretien, 19/01/2016).

La vente directe est aussi un des réseaux utilisés. Bioland a d'ailleurs mis en place un système de conseil pour les producteurs souhaitant installer un magasin sur leur exploitation (entretien, 19/01/2016).

Si Bioland ne certifie des opérateurs qu'en Allemagne et en Italie, elle exporte en revanche des produits en dehors de ces pays. Par exemple, du vin est exporté au Japon, et les pommes d'Italie sont exportées à travers l'Europe.

Renommée de Bioland

Bioland fait beaucoup de communication auprès des consommateurs. Selon des entreprises ayant réalisées des enquêtes de marché, Bioland est un des standards les plus connus des consommateurs en Allemagne (entretien, 19/01/2016). L'association communique *via* les réseaux sociaux ou, par exemple, chez les distributeurs en distribuant des flyers. Bioland veut montrer aux consommateurs que ses standards sont plus stricts que ceux de la législation européenne, mais aussi que ses produits sont tous tracés de manière très précise jusqu'à connaître l'exploitation d'où proviennent les matières premières, que la biodiversité est une priorité pour eux, ...

Action politique

Bioland est active à Bruxelles. Dans le contexte actuel de réforme du standard public, Bioland souhaite avant tout que la réglementation européenne reste au moins aussi stricte qu'elle ne l'est aujourd'hui, voire le devienne un peu plus sur certains points (entretien, 19/01/2016). L'association souhaiterait aussi que la législation européenne s'élargisse à des domaines tels que l'élevage de jeunes poules. Un autre souhait de Bioland est d'harmoniser l'application du règlement européen dans tous les Etats membres.

3.2.2. Naturland

Histoire et situation actuelle

Histoire de Naturland

Naturland est mise en place en 1982 et devient en une dizaine d'années une association de producteurs bio ainsi qu'une organisation de distribution de viande biologique majeure en Allemagne (Naturland, 2015a). En 1987, Naturland étend ses activités à l'international en s'associant avec l'organisation de commerce équitable GEPA. La coopérative de distribution Naturland est mise en place en 1995. En ce qui concerne ses standards, Naturland est précurseur dans la mise en place de standards pour l'aquaculture et la pêche durable qu'elle met en place respectivement en 1996 et en 2007. Ces standards sont à l'origine de ceux sur l'aquaculture et la pêche durable au niveau de l'UE

(entretien, 20/01/2016). En 2007, Naturland met également en place des standards pour les textiles et les cosmétiques. En 2010, l'association établit sa certification « Naturland Fair » qui s'appuie sur les standards sociaux qu'elle avait mis en place dès 2005. Cette certification ajoute à l'AB une dimension de commerce équitable (Naturland, 2015b). Naturland s'implique depuis plusieurs années dans la recherche sur l'AB. En effet, en 2010, l'association fonde avec - entre autres - Bioland et le FiBL, la Verbund Ökologische Praxisforschung (VÖP), association consacrée à la recherche en agriculture biologique. En 2011, Naturland s'implique dans un projet de recherche visant à étudier l'impact de l'AB sur le climat.

Place de Naturland dans le monde et en Allemagne

Depuis la fin des années 1980, Naturland a un rayonnement international. Aujourd'hui environ 38 000 agriculteurs sont certifiés Naturland dans 44 pays, et cultivent 320 000 hectares à travers le monde (Naturland, 2015c).

En Allemagne, Naturland est le deuxième standard privé bio en termes de nombre de producteurs. En 2015, 2 638 producteurs sont certifiés Naturland, ce qui représente un peu plus de 10 % des producteurs bio d'Allemagne (BOLW, 2015). Aujourd'hui, Naturland est l'une des coopératives les plus importantes en Allemagne pour les pommes de terre et les légumes bio.

Quel modèle agricole, quel(s) type(s) de production ?

Naturland défend une vision holistique de l'agriculture. Ses principes fondamentaux sont la protection du consommateur et la conservation de la nature - préservation de la biodiversité, de la fertilité des sols, de la qualité de l'eau et du climat (Naturland, 2015c). Ces valeurs sont portées par les standards biologiques plus stricts que ceux de l'UE de Naturland, ainsi que par ses standards sociaux et ses certifications de commerce équitable. Naturland rejette tout développement de l'agriculture par le génie génétique.

Grâce à son rayonnement international, Naturland certifie un panel de produits extrêmement variés dont du café, du thé, du cacao, des fruits et légumes, des poissons et des crevettes (Naturland, 2015d). La mise en place de ses standards sur l'aquaculture dès les années 1990 a permis à Naturland de développer son activité en lien avec l'aquaculture à travers le monde. Ainsi on trouve une diversité importante de produits aquatiques biologiques produits dans différents pays : de la truite d'Allemagne, d'Italie, de France et d'Espagne, du saumon produit en Irlande et en Ecosse, des crevettes provenant d'Equateur, du Pérou, du Vietnam, du Brésil, de la Thaïlande, d'Inde et d'Indonésie, du tilapia d'Israël et d'Equateur, du Pangasius au Vietnam, des bars et des dorades en Grèce et en Croatie (Naturland, 2015d).

Quelles exigences dans les cahiers des charges et la charte ?

Les standards de Naturland se basent sur ceux de l'UE. Ils concernent aussi bien la production que la transformation. Quelques exemples d'exigences imposées par Naturland (en dehors de la certification « Naturland Fair ») plus strictes que dans la réglementation européenne sont présentés ci-dessous. Un tableau comparatif des points les plus importants est disponible en annexe (annexe 3).

Tout d'abord, l'exploitation agricole doit être entièrement convertie en bio, ce qui n'est pas imposé dans la réglementation européenne. Les nanomatériaux sont interdits et Naturland justifie ce choix en mettant en avant leur impact mal connu sur l'environnement et la santé de l'homme.

Naturland impose une attention particulière aux éléments risquant de contaminer les cultures. Ainsi toute source de contamination doit être éliminée, ce qui n'est pas précisé dans le standard public. En ce qui concerne les productions végétales, Naturland est plus stricte que le standard européen sur la fertilisation : comme Bioland, l'apport total d'azote par hectare et par an est limité à 112 kg, alors que le standard public n'impose pas de limite globale pour l'azote mais limite seulement l'apport de fumier qui ne doit pas apporter plus de 170 kg d'azote par hectare et par an. De même que Bioland, les farines animales ne doivent pas être utilisées pour la fertilisation. En ce qui concerne les productions animales, Naturland impose les mêmes chargements de porcs et de volailles que Bioland : 140 poules pondeuses par hectares (230 pour le standard européen), 280 poulets de chair par hectare (230 pour le standard européen) et 10 porcs charcutiers par hectare (14 pour le standard européen). En ce qui concerne le lien au sol, il est plus strict pour Naturland que dans la législation européenne : comme Bioland, au moins 50 % de l'alimentation des porcs et des volailles doit provenir de l'exploitation ou d'une exploitation voisine, au lieu des 20 % imposés par la réglementation européenne. Les standards pour l'aquaculture sont eux aussi plus stricts que ceux de l'UE : par exemple, les densités de poissons sont plus strictes et les antibiotiques sont interdits pour soigner les crevettes. En ce qui concerne la transformation, Naturland restreint les additifs pouvant être utilisés dans les produits transformés par rapport à la réglementation européenne. De plus Naturland met en avant une traçabilité plus importante de ses produits que ceux sous le standard européen.

Des critères sociaux sont imposés par les standards bio de Naturland. Ils ont été mis en place suite à un travail avec Bioland, mais ont plus de sens pour Naturland, aux vues de son rayonnement international hors UE. Ces critères portent sur l'emploi. Ils imposent le respect des droits de l'homme décrits dans les conventions des Nations Unies, les conventions et les recommandations de l'Organisation internationale du Travail, les conventions des Nations Unies sur les droits de l'enfant, et la Déclaration des Nations Unies sur les droits des peuples autochtones (Naturland, 2015e).

La certification « Naturland Fair », n'est pas obligatoire pour les opérateurs souhaitant être certifiés Naturland. Deux possibilités se présentent à l'opérateur intéressé par cette certification : soit il choisit de convertir l'ensemble de son entreprise à ce standard (dans ce cas il obtient la certification « Naturland Fair Partner »), soit il décide de ne certifier que certains produits (dans ce cas chaque produit respectant ce standard obtient le logo « Naturland Fair »). Un produit « Naturland Fair » doit contenir plus de 50 % de ses ingrédients (en fonction du poids total du produit, sans le sel et l'eau) issus du commerce équitable et il faut qu'il puisse être prouvé que l'ensemble des ingrédients restants ne sont pas disponibles suivant le commerce équitable (Naturland, 2015f). Pour être certifié « Naturland Fair Partner », au moins 70 % des produits doivent être produits, transformés et vendus selon les standards Naturland du commerce équitable.

Quels modes de contrôle et de certification ?

Les producteurs et transformateurs adhérents à Naturland font l'objet de contrôles annuels par des organismes certificateurs externes. Naturland met en place les grilles de contrôle et forme les inspecteurs de ces organismes certificateurs. Naturland travaille principalement avec les organismes certificateurs suivants : KIWA BCS Öko-Garantie GmbH, Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH GfRS, IMO Institute of Marketecologie, Lacon GmbH and Ökop-Zertifizierungsgesellschaft mbH ; Ecocert contrôle aussi des opérateurs Naturland (Naturland, 2015g ; entretien, 20/01/2016). Les contrôles ont lieu au moins une fois par an et des contrôles inopinés peuvent avoir lieu. Si le producteur ou le transformateur est bien en adéquation avec les standards Naturland, un certificat lui est remis. En revanche, s'il ne respecte pas les exigences imposées par le

standard, il peut faire l'objet d'un avertissement, voire se voir retirer le droit d'utiliser le logo Naturland. Ce certificat doit être renouvelé tous les ans.

Au final, c'est le Comité de certification de Naturland qui, en se basant sur le rapport effectué lors du contrôle, donne la certification Naturland à un producteur ou un transformateur. Le comité est formé de vingt membres ayant des profils professionnels différents. Ainsi les membres sont des scientifiques, des producteurs, des transformateurs ou des personnes appartenant à des associations de protection des consommateurs.

L'IOAS (International Organic Accreditation Service), ou d'autres organisations similaires, contrôle Naturland une fois par an afin de s'assurer que l'association respecte bien les normes ISO/IEC 17065 (Naturland, 2015h). Naturland est accréditée ISO/IEC 17065 depuis 1998. C'est la seule association allemande à être accréditée ISO/IEC 17065. Certains pays exigent cette accréditation pour autoriser l'importation de produits biologiques.

Depuis 2004, Naturland est accrédité par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) au Québec, Canada. Ainsi les produits aquacoles certifiés Naturland peuvent être importés et vendus en tant que produits biologiques au Québec (Naturland, 2015h).

3.2.3. Les autres standards allemands

Demeter est le troisième standard le plus important en Allemagne en termes de nombre de producteurs. En Allemagne, en juin 2015, 72 588 hectares sont conduits suivant les standards Demeter, 1 476 fermes et 368 transformateurs sont certifiés et on trouve des produits Demeter chez 56 distributeurs (tableau 5). Ainsi l'Allemagne est le pays ayant le plus de surfaces cultivées selon les standards Demeter, mais aussi le pays dans lequel il y a le plus de fermes, de transformateurs et de distributeurs Demeter. Au niveau mondial, l'Allemagne possède 45 % de la SAU conduite suivant les standards Demeter, 30 % des fermes Demeter, 44 % des transformateurs Demeter et 20 % des distributeurs Demeter.

	SAU (en hectares)	Nombre de fermes	Nombre de transformateurs	Nombre de distributeurs
Allemagne	72 588	1 476	368	56
Total monde	161 074	4 950	843	277
Part de l'Allemagne/monde	$72\,588/161\,074 = 45\%$	$1\,476/4\,950 = 30\%$	$368/843 = 44\%$	$56/277 = 20\%$
Rang mondial	1	1	1	1

Tableau 5 : Place de l'Allemagne à l'échelle mondiale en fonction de sa SAU conduite selon le standard Demeter et du nombre d'opérateurs Demeter en 2015

Source : Demeter, 2015a

Les autres standards privés allemands sont Biokreis, Biopark, Ecoland, Ecovin, Gäa et Verbund Ökohöfe. Ils représentent environ 20 % des producteurs bio sous standards privés en Allemagne. Le détail du nombre de producteurs ainsi que de la SAU qu'ils représentent est présenté en annexe (annexe 4). Il serait intéressant de les étudier plus précisément afin d'avoir un panorama complet des standards privés bio en Allemagne.

3.3. Conclusion sur les standards privés biologiques en Allemagne et au Royaume-Uni

Pour conclure, les situations allemande, anglaise et française sont très différentes. En Allemagne et au Royaume-Uni, presque tous les standards privés bio ont été mis en place avant la publication du premier standard public européen sur les productions végétales biologiques de 1991. Le seul standard postérieur à 1991 en Allemagne est Verbund Ökohöfe, mis en place en 2007. Ainsi, en Allemagne, Bioland et Naturland, qui sont les deux standards les plus importants, ont respectivement été mis en place en 1978 et en 1982 ; les autres standards privés, plus petits, sont aussi antérieurs 1991. Au Royaume-Uni, la Soil Association a été mise en place en 1946. Demeter, présent dans les trois pays, a été mis en place en 1932. En revanche, en France, beaucoup de standards privés ont été mis en place dans les années 2000, sauf pour Nature et Progrès, mis en place en 1972.

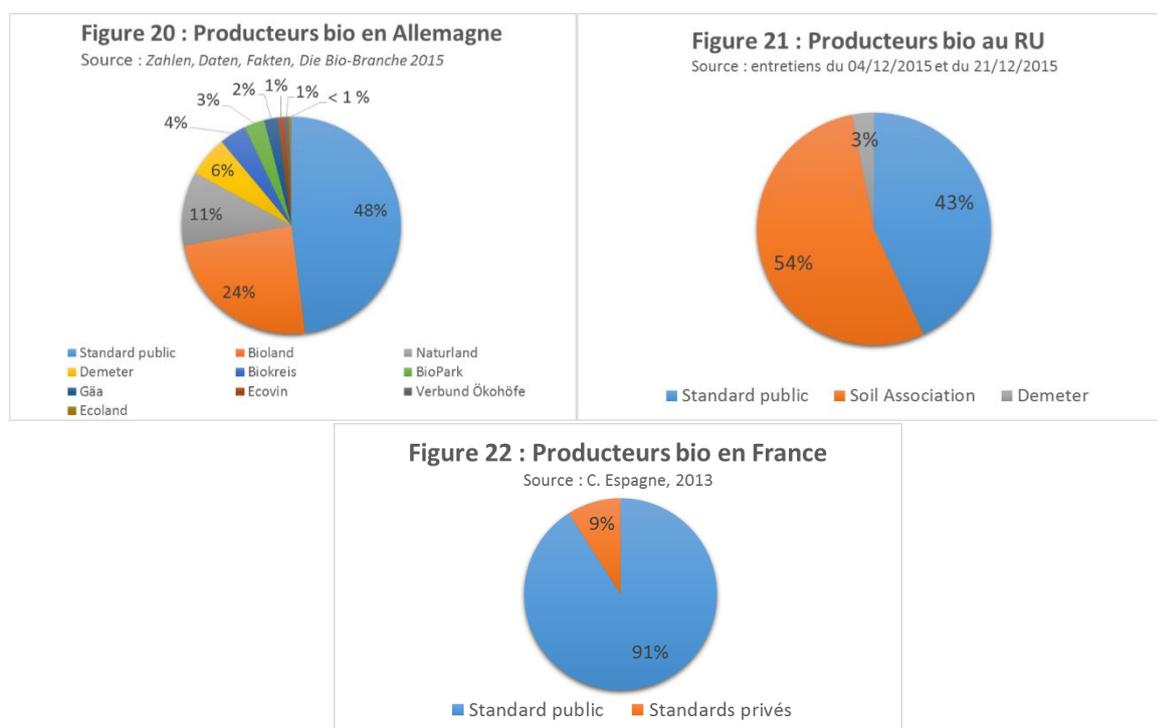
De plus, les standards privés en Allemagne et au Royaume-Uni représentent bien plus de producteurs bio qu'en France (relativement au total des producteurs bio de chaque pays). En effet, les neuf standards privés allemands – Bioland, Naturland, Demeter, Biokreis, BioPark, Gäa, Ecovin, Verbund Ökohöfe et Ecoland – représentent 12 420 producteurs en 2014, soit environ 52 % des producteurs bio allemands, sachant que Bioland, Naturland et Demeter, les trois plus importants en termes de nombre de producteurs, représentent 80 % de ces producteurs bio sous standards privés (tableau 6 ; BOLW, 2015). Ces neuf standards privés allemands représentent 719 458 hectares soit environ 66 % de la SAU bio allemande (BOLW, 2015). Au Royaume-Uni, les seuls standards privés biologiques sont la Soil Association et Demeter qui représentent respectivement 54 % et 3 % des producteurs bio anglais. Enfin, en France, les standards privés ainsi que les marques régionales représentent de l'ordre de 9 % des producteurs bio français (C. Espagne, 2013).

	France	Allemagne	RU
% SAU bio dans le pays	3,90%	6,40%	3,30%
Place du pays dans l'UE en termes de ventes de produits bio	2ème (18 % des ventes de l'UE)	1er (31 % des ventes de l'UE) Rq : consommateurs + sensibles aux problèmes environnementaux	3ème (9 % des ventes de l'UE)
Emergence des standards privés	Dans les années 2000, sauf pour Demeter et Nature et Progrès (1972)	Avant la mise en place de la réglementation bio UE	
	BioBreizh : 2002, Bio Solidaire : 2009, Bio Cohérence : 2010	Bioland : 1978, Naturland : 1982, Demeter : 1932	Soil Association : 1946, Demeter : 1932
Effectifs : % des producteurs bio sous standards privés	≈ 9 %	≈ 52 %	≈ 57 %

Tableau 6 : Les standards biologiques privés en Allemagne et au Royaume-Uni, deux situation très différentes de la France

Sources : FiBL – IFOAM, 2015 pour le % de SAU bio dans chaque pays et la place dans l'UE en termes de ventes au détail de produits bio ; entretiens

Les trois graphiques ci-dessous récapitulent la part des producteurs bio certifiés seulement selon la réglementation européenne et ceux certifiés aussi selon des standards privés (tous les standards privés étudiés se basent sur la réglementation européenne) (figures 20, 21 et 22).



Sauf Nature et Progrès en France, les standards privés de ces trois pays se basent sur la réglementation européenne. Ainsi un opérateur certifié selon un de ces standards privés (allemand, anglais, ou français – sauf dans ce dernier cas pour environ la moitié des producteurs de Nature et Progrès) est aussi certifié selon le standard public européen. Les Allemands semblent particulièrement exigeants en termes de critères environnementaux, par exemple en ce qui concerne la fertilisation (origine du fumier), la couverture des sols en hiver et l'origine des ressources. En revanche, au Royaume-Uni, les deux principaux critères mis en avant par la Soil Association sont le bien-être animal et la conservation de la nature. Ces points mériteraient d'être précisés par une étude plus détaillée des cahiers des charges des différents standards étudiés. Les deux tableaux ci-dessous comparent, sur quelques points, le cahier des charges européen à celui de Bioland et Naturland (tableau 7) et le cahier des charges européen à celui de la Soil Association (tableau 8).

	Mixité bio/conv. sur l'EA	Aliment. animale et lien au sol (% sur EA)	Fertilisation des sols	Contamination pdts transfo. OGM	Additifs pdts transfo.	Volet social
Règlement bio UE	Autorisée	Herbivore : 60%, Porcs et volailles : 20%	Apport fumier : max. 170 kg N/ha/an Pas de limite d'N totale	Seuil à 0,9 %	49 additifs autorisés	Non spécifié
Bioland	Interdite	Herbivore : 60%, Porcs et volailles : 50%	Au total, max. 112 kg N/ha/an	Interdite, seuil non défini	24 additifs autorisés	Dans le cahier des charges
Naturland	Interdite	Herbivore : 60%, Porcs et volailles : 50%	Au total, max. 112 kg N/ha/an	Interdite, seuil non défini	—	Dans le cahier des charges (important car rayonnement international)

Tableau 7 : Comparaison de quelques points du standard européen à Bioland et Naturland

Sources : Agence Bio, 2007 ; Agence Bio, 2008 ; Bioland, 2015 ; Naturland, 2015c.

	Mixité bio/conv sur l'EA	Aliment. animale et lien au sol (% sur EA)	Contamination pdts transfo. OGM	Nb poules pondeuses dans même bâtiment	Accès extérieur pour les volailles	Mutilations (ex : dents, queues, castration physique porcs)
Règlement bio UE	Autorisée	Herbivore : 60%, Porcs et volailles : 20%	Seuil à 0,9 %	Max. 3000	Min. 1/3 de leur vie	Autorisées sous certaines conditions
Soil Association	Interdite	Herbivore : 60%, Porcs et volailles : 20%	Seuil à 0,1 %	Max. 2000	En permanence	interdites

Tableau 8 : Comparaison de quelques points du standard européen à la Soil Association

Source : Soil Association, 2015a

CONCLUSION GENERALE

Cette étude fait ressortir la différence entre les situations des trois pays étudiés en ce qui concerne leurs standards privés biologiques.

La place des standards privés bio en Allemagne et au Royaume-Uni, est bien plus importante qu'en France. En effet, Les standards privés allemands et anglais représentent chacun plus de la moitié des producteurs bio de ces deux pays tandis qu'en France les standards privés représentent moins de 10 % des producteurs bio français. Nous pouvons supposer que cette forte différence est liée à l'histoire de ces pays. Les standards privés en Allemagne et au Royaume-Uni sont, pour la majorité, antérieurs à ceux existant en France. Les standards allemands et anglais sont donc favorisés par une plus grande notoriété liée à leur histoire. Une autre hypothèse pouvant expliquer cette différence est le rôle important des syndicats des standards privés en Allemagne et au Royaume-Uni, contrairement à la France pour qui ce rôle est porté par la FNAB. Il serait intéressant de vérifier cette hypothèse en conduisant de nouveaux entretiens.

De plus, en France, il existe des initiatives plus récentes : des marques régionales privées ont enrichi la diversité des standards privés français. Cependant, le succès de ces marques est mitigé et leur mise en place est de l'ordre de l'organisation des opérateurs entre eux, sans une forte utilisation de la marque.

Un prolongement de ce travail devra préciser cette diversité de standards privés dans ces trois pays par une étude plus poussée des cahiers des charges et par ailleurs étendre cette étude à d'autres pays de l'UE pour déterminer s'il existe une tendance générale en UE, et si oui, laquelle. Enfin la consommation biologique de la Chine augmente aujourd'hui de plus en plus et ce pays s'intéresse à la production biologique de la France. En effet, la traçabilité des produits et des organismes certificateurs en France ont la réputation d'être rigoureux. Il serait intéressant de déterminer s'il existe aussi, en Chine et dans d'autres pays consommateurs mais non producteurs, des standards privés biologiques afin de déterminer si ce phénomène est propre aux pays producteurs.

Il serait par ailleurs intéressant de poursuivre l'étude par une comparaison de la situation en Europe avec celle aux Etats-Unis, premier marché biologique mondial.

Liste des entretiens réalisés

Biodynamic Association

Bioland

CERVIA Paris Ile-de-France

Chambre Régionale d'Agriculture de Midi-Pyrénées

Ecocert

FNAB

Inter Bio Corse

Organics Cluster

Paysan Bio Lorrain

Soil Association

Syndicat des transformateurs bio des Pays de la Loire

Bibliographie

Agence Bio. (2007). *RÈGLEMENT (CE) N° 834/2007 DU CONSEIL du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91.*

http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/3_Espace_Pro/RCE_BIO_834_2007_oct08.pdf

Agence Bio. (2008). *RÈGLEMENT (CE) No 889/2008 DE LA COMMISSION du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.*

http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/3_Espace_Pro/rce_bio_889_2008_0115.pdf

Agence Bio. (2014a). *La bio dans l'Union Européenne.*

http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/4_Chiffres/BrochureCC/CC2014_Europe.pdf (Consulté le 30/09/2015)

Agence Bio. (2014b). *La bio dans les régions.*

<http://www.agencebio.org/la-bio-dans-les-regions> (Consulté le 17/12/2015)

Agence Bio. (2016). *Les organismes certificateurs.*

<http://www.agencebio.org/les-organismes-certificateurs> (Consulté le 28/01/2016)

Alsace Bio. (2015a). *Alsace Bio, une initiative des producteurs de l'agriculture biologique alsacienne.*

http://www.alsacebio.com/presentation_01.php (Consulté le 09/09/15)

Alsace Bio. (2015b). *Charte Alsace Bio (projet).*

http://www.alsacebio.com/_mm/presentation/charte_producteurs.pdf (Consulté le 27/10/2015)

Alsace Bio. (2015c). *Ferme Durr.*

http://www.alsacebio.com/producteurs_detail.php?art=1 (Consulté le 15/12/2015)

Alsace Bio. (2015d). *Ferme Saint Blaise.*

http://www.alsacebio.com/producteurs_detail.php?art=5 (Consulté le 15/12/15)

Biodynamic Association. (2012). *Biodynamic Association Certification – Demeter end organic production standards.*

https://www.biodynamic.org.uk/fileadmin/user_upload/Documents/Demeter_Standards/2013/BDA_and_Demeter_Production_Standards_2012.pdf (Consulté le 06/01/2016)

Biodynamic Association. (2014a). *Processing standards – For the use of biodynamic and related trademarks.*

https://www.biodynamic.org.uk/fileadmin/2015/Demeter_Processing_Standards_2015.pdf (Consulté le 06/01/2016)

Biodynamic Association. (2014b). *Standards for labelling with biodynamic and the Demeter trademark logo*.
http://www.biodynamic.org.uk/fileadmin/2015/Demeter_Labelling_Standards_2015.pdf (Consulté le 06/01/2016)

Biodynamic Association. (2014c). *BDA Fee scale 2014*.
https://www.biodynamic.org.uk/fileadmin/user_upload/Documents/Demeter_Standards/2014/2014_Fee_scale.pdf (Consulté le 06/01/2016)

Biodynamic Association. (2015a). *Demeter Certification*.
<http://www.biodynamic.org.uk/certification/demeter-certification/> (Consulté le 27/11/2015)

Biodynamic Association. (2015b). *About the Biodynamic Agriculture Association*.
<http://www.biodynamic.org.uk/about-bda/> (consulté le 30/11/2015)

Biodynamic Association. (2015c). *Biodynamic Association Certification Scheme*.
<http://www.biodynamic.org.uk/certification/introduction/> (Consulté le 05/01/2016)

Biodynamic Association. (2015d). *Aims and objectives*.
<http://www.biodynamic.org.uk/about-bda/aims-and-objectives/> (Consulté le 06/01/2016)

Bio en Lorraine. (2012). *Rapport d'activité 2012*.
http://media.wix.com/ugd/c4b929_0ceab75ee3aa68e406f117f45316c354.pdf (Consulté le 11/09/2015)

Bioland. (2015a). *Bioland-Geschichte*.
<http://www.bioland.de/ueber-uns/zahlen-und-fakten/bioland-geschichte.html> (Consulté le 28/10/2015)

Bioland. (2015b). *Die Bioland-Landesverbände*.
<http://www.bioland.de/ueber-uns/landesverbaende.html> (Consulté le 27/01/2016)

Bioland. (2015c). *Bioland in Zahlen – Erzeuger*.
http://www.bioland.de/fileadmin/dateien/HP_Dokumente/Allgemeine_Informationen/Zahlen_Erzeuger_2016.pdf (Consulté le 27/01/2016)

Bioland. (2015d). *Zahlen und Fakten*.
<http://www.bioland.de/ueber-uns/zahlen-und-fakten.html> (Consulté le 28/01/2016)

Bioland. (2015e). *Sieben Prinzipien für die Landwirtschaft der Zukunft*.
http://www.bioland.de/fileadmin/dateien/HP_Dokumente/Flyer_und_Broschueren/Bioland_Brosch_A4_Download.pdf, consulté le 27/10/2015

Bioland. (2015f). *Differences between the Bioland standards and the EU regulation on organic agriculture with some examples*.
http://www.bioland.de/fileadmin/dateien/HP_Dokumente/Richtlinien/Vergleich-BL-EGVO_25.Juni_2015_EN.pdf (Consulté le 28/10/2015)

Bio Linéaires. (2010). *Paysan Bio Lorrain : une association au service de toute la filière bio lorraine*. <http://www.biolineaires.com/articles/region/604-paysan-bio-lorrain.html#VpS5aPnhCM9> (Consulté le 10/09/2015)

Bio Rhône-Alpes. (2015). *Les entreprises engagées*. <http://www.biorhonealpes.fr/Les-entreprises-engagees.html> (Consulté le 10/09/2015)

BOLW – Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft. (2015). *Zahlen, Daten, Fakten, Dis Bio-Branche 2015*

Cahier des charges Bio di Corsica. (2015). http://www.civambiocorse.org/catalog_repository/uploads/24/Cahier_des_Charges_BiodiCorsica_copie_1.pdf (Consulté le 24/11/2015)

C. Espagne. La différenciation au sein des produits issus de l'agriculture biologique en France : standard public et standards privés [en ligne]. 2013, 65p. Disponible sur : https://esrcarto.supagro.inra.fr/intranet/carto_joomla/index.php/ressource/documents/documents-odr/travaux-diriges-a-lodr/84-rapport-de-stage-camille-espagne-1 (Consulté le 07/09/2015)

Civam Bio Corse. (2015a). *Inter Bio Corse*. http://www.civambiocorse.org/CBC_une_asso_au_service_des_producteurs_page_110_3,215.htm (Consulté le 24/11/2015)

Civam Bio Corse. (2015b). *Inter Bio Corse, les services 2015*. http://www.civambiocorse.org/catalog_repository/uploads/18/Services_IBC_2015_vect.pdf (Consulté le 24/11/2015)

Demeter. (2015a). *Statistics*. <http://www.demeter.net/statistics> (Consulté le 26/11/2015)

Demeter. (2015b). *Particularities of Demeter*. <http://www.demeter.net/what-is-demeter/particularities-of-demeter> (Consulté le 06/01/2016)

Demeter. (2015c). *Standards*. <http://www.demeter.net/certification/standards> (Consulté le 06/01/2016)

Demeter France. (2015). *Nourrir la terre*. <http://www.demeter.fr/biodynamie/nourrir-la-terre/> (Consulté le 06/01/2016)

Demeter International. (2015). *Demeter International – a worldwide Network*. <http://www.demeter.net/demeter-international/worldwide-network> (Consulté le 27/11/2015)

Department for Environment, Food and Rural Affairs. (2014). *Organic farming statistics 2014*. https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/444287/organics-statsnotice-23jun15b.pdf (Consulté le 23/10/2015)

Europa. (2014). *Proposition de règlement du Parlement Européen et du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, modifiant le règlement (UE) n° XXX/XXX du*

Parlement européen et du Conseil [règlement sur les contrôles officiels] et abrogeant le règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil.

http://ec.europa.eu/agriculture/organic/documents/eu-policy/policy-development/report-and-annexes/proposal_fr.pdf (Consulté le 26/01/2016)

FiBL-IFOAM. (2015). *The world of organic agriculture – statistics and emerging trends 2015*.

<https://www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1663-organic-world-2015.pdf> (Consulté le 30/09/2015)

FNAB. (2011). *Rapide historique des règles françaises de l'agriculture biologique*.

<http://www.fnab.org/index.php/nos-actions/reglementation/16-rapide-historique-des-regles-francaises-de-lagriculture-biologique> (Consulté le 26/01/2016)

Gab85. (2016). *Les Bio Automnales*.

<http://www.gab85.org/activites/evenements/bio-automnales> (Consulté le 26/01/2016)

Globalgap. (2016). *GLOBALG.A.P. - Putting Food Safety and Sustainability on the Map*.

http://www.globalgap.org/uk_en/who-we-are/about-us/ (Consulté le 27/01/2016)

Ile-de-France. (2013). *Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire (Cervia)*.

<http://www.iledefrance.fr/organismes-associes/centre-regional-valorisation-innovation-agricole-alimentaire-cervia-0> (Consulté le 09/09/2015)

Labiodes4saisons. (2016). *Le Printemps Bio en quelques mots*.

<http://www.labiodes4saisons.eu/node/7674> (Consulté le 26/01/2016)

Lockeretz W. (2007). *Organic Farming: An International History*. 2^e éd. Chapitre 10

Mon Bio Pays. (2015a). *La marque*.

<http://www.monbiopays.fr/la-marque> (Consulté le 11/09/2015)

Mon Bio Pays. (2015b). *Les entreprises engagées*.

<http://www.monbiopays.fr/les-entreprises-engagees> (Consulté le 11/09/2015)

Mon Bio Pays. (2015c). *Nos actions*.

<http://www.monbiopays.fr/nos-actions> (Consulté le 11/09/2015)

Mouvement de l'Agriculture Biodynamique. (2015). *Historique de l'agriculture biodynamique dans le monde*.

<http://www.bio-dynamie.org/biodynamie/presentation/histoire-monde/> (Consulté le 05/01/2016)

Naturland. (2015a). *History*.

<http://www.naturland.de/en/naturland/who-we-are/history.html> (Consulté le 14/10/2015)

Naturland. (2015b). *Naturland Fair Trade Standards*.

<http://www.naturland.de/en/naturland/naturland-standards/287-naturland-uk/naturland-standards/standards-other-standards/860-naturland-fair.html> (Consulté le 14/10/2015)

Naturland. (2015c). *Naturland – mover and shaker: organic, visionary, fair trade.*
<http://www.naturland.de/en/naturland/who-we-are.html> (Consulté le 14/10/2015)

Naturland. (2015d). *Naturland – Association for Organic Agriculture*
http://www.naturland.de/images/UK/Naturland/Who_we_are/2015_Organic_means_far_more_than_eco.pdf (Consulté le 14/10/2015)

Naturland. (2015e). *Naturland Standards – Extract Social Responsibility.*
http://www.naturland.de/images/UK/Naturland/Naturland_Standards/Other_Standards/Naturland-Standards_Extract-Social-responsibility.pdf

Naturland. (2015f). *Naturland Fair Trade Standards.*
http://www.naturland.de/images/UK/Naturland/Naturland_Standards/Other_Standards/Naturland-Standards_Fair-Trade-Standards.pdf

Naturland. (2015g). *Inspection and certification.*
<http://www.naturland.de/en/naturland/what-we-do/our-quality-approach/inspection-and-certification.html> (Consulté le 12/11/2015)

Naturland. (2015h). *Accreditations.*
<http://www.naturland.de/en/naturland/what-we-do/our-quality-approach/accreditations.html>
(Consulté le 12/11/2015)

Naturland. (2015i). *A one-to-one comparison of the EU organic regulation with Naturland.*
http://www.naturland.de/images/UK/Naturland/Naturland_Standards/Comparison_Naturland-EC-organic-regulation.pdf (Consulté le 12/11/2015)

Opaba. (2016).
<http://www.opaba.org/bioenalsace/opaba> (Consulté le 25/01/16)

Organics Cluster. (2015a). *Qui sommes-nous ?*
<http://www.organics-cluster.com/le-cluster-organics/qui-sommes-nous/> (Consulté le 26/01/2016)

Organics Cluster. (2015b). *Marque Bio Rhône-Alpes.*
<http://www.organics-cluster.com/hotline/charte-bio-rhone-alpes-developpement-secteur-produits-biologiques/> (Consulté le 17/12/2015)

Organics Cluster. (2015c). *Bulletin d'adhésion 2015.*
http://www.organics-cluster.com/wp-content/uploads/2013/07/2015-Bulletin_adh%C3%A9sion_vierge.pdf (Consulté le 17/12/2015)

Paysan Bio Lorrain. (2015).
<http://www.paysanbiolorrain.org/> (Consulté le 11/09/2015)

Règlement de la marque Bio di Corsica. (2015).

http://www.civambiocorse.org/catalog_repository/uploads/24/Rglement_BiodiCorsica.pdf (Consulté le 24/11/2015)

Saveurs Paris – Ile-de-France. (2015a). *CERVIA Paris Ile-de-France*.

<http://www.saveursparisidf.com/site-professionnel/qui-sommes-nous/decouvrir-le-cervia/> (Consulté le 12/01/2016)

Saveurs Paris – Ile-de-France. (2015b). *Adhérents, bureau, AG, CA*.

<http://www.saveursparisidf.com/site-professionnel/qui-sommes-nous/adherents-bureau-ag-ca/> (Consulté le 26/01/2016)

Saveurs Paris – Ile-de-France. (2015c). *La marque des produits alimentaires franciliens*.

<http://www.saveursparisidf.com/site-grand-public/la-marque/la-marque-des-produits-alimentaires-franciliens/> (Consulté le 09/09/2015)

Saveurs Paris-Ile-de-France. (2015d). *La charte d'engagement de l'alimentaire*.

<http://www.saveursparisidf.com/site-grand-public/la-marque/la-charte-dengagement-de-lalimentaire/> (Consulté le 12/01/2016)

Soffe R.J. (2011). *The Agricultural Notebook*. John Wiley & Sons, 2011, 20^e éd., 768 pages.

<https://books.google.fr/books?id=d25Uspcu5F0C&pg=PA297&lpg=PA297&dq=ukrofs+website&source=bl&ots=ovCARpNod5&sig=zGveSpEhgR0IdAOjbbDewXDs81k&hl=fr&sa=X&ved=0ahUKewjB8OnwgKnKAhWHOhoKHZPkBSAQ6AEIJzAC#v=onepage&q=ukrofs%20website&f=false> (Consulté le 14/01/2016)

Soil Association. (2015a). *Organic standards – farming and growing – Revision 17. 3 November 2014*.

<https://soilassociation.org/LinkClick.aspx?fileticket=l-LqUg6illo%3D&tabid=353> (Consulté le 22/10/15)

Soil Association. (2015b). *Organic standards*.

<http://www.soilassociation.org/Whatisorganic/Organicstandards> (Consulté le 04/01/2016)

Soil Association. (2015c). *Organic standards – food and drink – Revision 17. 4 March 2015*.

<http://www.soilassociation.org/LinkClick.aspx?fileticket=4lKnBZAUtQs%3d&tabid=353> (Consulté le 04/01/2016)

Soil Association. (2015d). *Organic standards review*.

<http://www.soilassociation.org/whatisorganic/organicstandards/standardsreview> (Consulté le 02/11/2015)

Soil Association. (2015e). *Become a member*.

<http://www.soilassociation.org/becomeamember> (Consulté le 05/01/2015)

Soil Association. (2015f). *Donate*.

<https://securepayment.soilassociation.org/page/contribute/donation> (Consulté le 14/01/2016)

Soil Association. (2015g). *Routes to market*.

<http://www.soilassociation.org/farmersgrowers/market/routestomarket> (Consulté le 18/11/2015)

Soil Association. (2015h). *Local food*.

<http://www.soilassociation.org/farmersgrowers/market/routestomarket/localfood> (Consulté le 14/01/2016)

Soil Association. (2015i). *The Food for Life Catering Mark*.

<http://www.sacert.org/catering/whatisthecateringmark> (Consulté le 18/11/2015)

Annexes

Annexe 1 : Bio di Corsica

Tableau A1 : Cahiers des charges Bio di Corsica par catégorie de production

Catégorie de production	Cahier des charges par catégorie
Arboriculture diversifiée (Kiwi, avocat, prune, poire, pomme, abricot, pêche, figue...)	Cahier des charges AB + Produit en Corse + Analyse de sol (au moins une analyse de sol tous les 5 ans) + Amendement organique (fumier et compost) : 100% produit en Corse
Oléiculture	Cahier des charges AB + Produit en Corse + Cahier des charges AOP Huile d'olive Corse + Analyse de sol (au moins une analyse de sol tous les 5 ans) + Amendement organique (fumier et compost) : 100% produit en Corse + Plants : 100% Corse, possibilité de dérogation si plants indisponibles en local.
Agrumes (clémentines, pomelo, citron, orange, limes, agrumes divers...)	Cahier des charges AB + Produit en Corse + Pour la clémentine : Cahier des charges IGP clémentine de Corse + Pour le pomelo : futur cahier des charges IGP Pomelo de Corse + Plants : 100% Corse + Analyse de sol (au moins une analyse de sol tous les 5 ans) + Amendement organique (fumier et compost) : 100% produit en Corse Possibilité de mixité pendant 3 ans après plantation sur jeune verger pour lutter en conventionnel contre la mineuse des agrumes
Fruits secs (Châtaigne, amande, noisettes)	Cahier des charges AB + Produit en Corse + Pour la noisette : Cahier des charges de l'IGP Noisette de Cervioni + Pour la châtaigne : Cahier des charges AOP Farine de châtaigne + Analyse de sol (au moins une analyse de sol tous les 5 ans) + Amendement organique (fumier et compost) : 100% produit en Corse
Plantes aromatiques et médicinales (immortelle, romarin, lavande, lentisque, verveine...)	Cahier des charges AB + Produit en Corse + Plants : 100% Corse, possibilité de dérogation si plants indisponibles en local. Une liste des espèces aromatiques non disponibles en local sera établie annuellement et mise à jour régulièrement. + Analyse de sol (au moins une analyse de sol tous les 5 ans) + Amendement organique (fumier et compost) : 100% produit en Corse Liste des espèces aromatiques et médicinales disponibles en local : <ul style="list-style-type: none"> - Immortelle - Myrte - Romarin - Laurier noble - Thym - Nepita - Lavande stoechas - Menthe aquatique - Inule odorante - Achillée de Ligurie

	<p>- Bulbe de safran</p> <p>Pour les autres espèces, faire une demande de dérogation.</p>
Maraîchage	<p>Cahier des charges AB + Produit en Corse</p> <p>+ Plants : 100% Corse, possibilité de dérogation si plants indisponibles en local. Une liste des espèces maraîchères non disponibles en local sera établie annuellement et mise à jour régulièrement.</p> <p>+ Analyse de sol (au moins une analyse de sol tous les 5 ans)</p> <p>+ Amendement organique (fumier et compost) : 100% produit en Corse</p> <p>Liste des espèces maraîchères non disponibles en local pour lesquelles une dérogation est possible :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tubercules de pommes de terre toutes variétés - Bulbilles d'oignons toutes variétés - Caieux d'ail toutes variétés - Bulbilles d'échalotes toutes variétés - Patates douces <p>- Plants maraîchers greffés pour cultures précoces - Plants petits fruits</p>
Viticulture	<p>Cahier des charges AB</p> <p>+ Produit en Corse</p> <p>+ Cahier des charges des différents AOC Vins</p> <p>+ Analyse de sol (au moins une analyse de sol tous les 5 ans)</p> <p>+ Amendement organique (fumier et compost) : 100% produit en Corse</p>
Grandes cultures	<p>Cahier des charges AB</p> <p>+ Produit en Corse</p> <p>+ Analyse de sol (au moins une analyse de sol tous les 5 ans)</p> <p>+ Amendement organique (fumier et compost) : 100% produit en Corse</p> <p>+ Favoriser les variétés anciennes adaptées</p>
Cannes de Provence	<p>Cahier des charges AB</p> <p>+ Produit en Corse</p> <p>+ Analyse de sol (au moins une analyse de sol tous les 5 ans)</p> <p>+ Amendement organique (fumier et compost): 100% produit en Corse + Plants : 100 % Corse</p>
Bovins	<p>Cahier des charges AB</p> <p>+ Veau né et élevé en Corse</p> <p>+ Alimentation 100% bio et 100% corse (possibilité de dérogation exceptionnelle)</p> <p>+ Obligation de plein air intégral</p> <p>+ Animaux de renouvellement : 100% Corse (animaux nés et élevés en Corse), possibilité de dérogation si animaux indisponibles en local</p> <p>+ Pas de critère de race</p> <p>+ Analyse de sol sur prairies (au moins une analyse de sol tous les 5 ans)</p> <p>+ Amendement organique (fumier et compost) : 100% produit en Corse</p> <p>+ Animaux abattus en Corse</p> <p>Interdiction d'engraissement des veaux en parc</p>
Caprins	<p>Cahier des charges AB</p> <p>+ Cahier des charges AOC Brocciu de Corse</p> <p>+ Né et élevé en Corse + Race corse</p> <p>+ Alimentation 100% bio et 100% corse (possibilité de dérogation exceptionnelle)</p> <p>+ Plus de 50% de la ration alimentaire prélevée sur parcours et/ou prairies</p> <p>+ Fromages transformés en Corse</p>
Ovins viande	<p>Cahier des charges AB</p> <p>+ Né et élevé en Corse</p> <p>+ Alimentation 100% bio et 100% corse (possibilité de dérogation exceptionnelle)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> + Plus de 50% de la ration alimentaire prélevée sur parcours et/ou prairies + Analyse de sol sur prairies (au moins une analyse de sol tous les 5 ans) + Amendement organique (fumier et compost) : 100% produit en Corse + Animaux abattus en Corse
Ovins lait	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges AB + Né et élevé en Corse + Race corse + Cahier des charges AOC Brocciu de Corse + Alimentation 100% bio et 100% corse (possibilité de dérogation exceptionnelle) + Plus de 50% de la ration alimentaire prélevée sur parcours et/ou prairies + Analyse de sol sur prairies (au moins une analyse de sol tous les 5 ans) + Amendement organique (fumier et compost) : 100% produit en Corse + Fromages transformés en Corse
Porcins	<p style="text-align: center;"><u>Pour les porcs charcutiers :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges AB + Né et élevé en Corse + Cahier des charges AOC (Coppa, lonzu, prisuttu) + Alimentation : 100% Corse + Race Nustrale + Animaux abattus et découpés en Corse + Charcuterie transformée en Corse <p style="text-align: center;"><u>Pour les porcs de boucherie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges AB + Né et élevé en Corse + Alimentation : 100% Corse + Animaux abattus en Corse
Apiculture	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges AB + Produit en Corse + Cahier des charges AOP Miels de Corse
Poissons	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges AB + Elevés dans les eaux corses + origine des alevins : 100 % Corse, possibilité de dérogation si indisponible en local + critères environnementaux à définir
Œufs	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges AB + Alimentation : 100% Corse + Plus de 50% de la ration alimentaire prélevée sur les parcours
Produits transformés (issus des exploitations)	<p>Les produits transformés labélisés Bio di Corsica doivent rester dans l'état d'esprit du 100% corse. C'est pourquoi, chaque produit sera étudié au cas par cas selon les recettes, selon la proportion d'ingrédients hors Corse...</p> <p>Le principe de base sur l'origine des matières premières est le suivant :</p> <p style="text-align: center;"><u>Pour les matières premières d'origine CORSE</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Utiliser en priorité des matières premières provenant de l'exploitation labélisée Bio di Corsica 2- Si impossible demande de dérogation auprès du comité de gestion de la marque permettant d'utiliser des matières premières provenant d'exploitations labellisées Bio di Corsica. <p style="text-align: center;"><u>Pour les matières premières d'origine HORS CORSE</u></p> <p>Les matières premières non produites en Corse pouvant entrer dans l'élaboration d'un produit transformé Bio di Corsica sont celles n'étant pas produites en Corse. Ces matières premières ne peuvent représenter qu'un complément dans l'élaboration du produit. Ex : sucre, vanille, poivre...</p>
Produits transformés	Les critères pour les entreprises de transformation ne sont pas encore définis

<p>(issus des entreprises de transformation)</p>	
--	--

Source : Cahier des charges Bio di Corsica, 2015

Annexe 2 : Bioland

Tableau A2.1 : Comparaison cahiers des charges Bioland / UE - critères généraux

GENERAL	Bioland	UE
Mixité	Ferme tout-bio	Mixité bio / non bio autorisée sur une même ferme

Source : Bioland, 2015f

Tableau A2.2 : Comparaison cahiers des charges Bioland / UE – production végétale

PRODUCTION VEGETALE	Bioland	UE
Facteurs de risques	Le lieu de culture doit être étudié au préalable : quels sont les risques de pollution, quels sont les antécédents cultureux ?	Pas de réglementation particulière
Protection des plantes : - Cuivre : - Pyréthroides :	Maximum 3 kg/ha/an (4kg/ha/an pour le houblon). Interdiction des pyréthroides chimiques synthétiques	Peut aller jusqu'à 6 kg/ha/an, voire plus sous certaines conditions. Autorisation des pyréthroides chimiques synthétiques si infections des cultures par des nuisibles (autorisé pour les cultures de fruits en région méditerranéenne).
Quantité d'azote pour la fertilisation	112 kg/ha/an, sauf pour les cultures suivantes : - Légumes et plantes ornementales de jardinage : max. 110 kg/ha/an - Fruits et pépinières : max. 90 kg/ha/an - Houblon : max. 70 kg/ha/an - Viticulture : 150 kg/ha/an pour un cycle de 3 ans	La quantité totale d'azote apportée n'est pas limitée. Seule est limitée la quantité d'azote apportée par les animaux (max. 170 kg/ha/an). Pas de réglementation particulière pour l'horticulture ou autres cultures particulières.
Achat d'engrais azoté	Max. achat de 40 kg/ha/an	Pas de limitation d'achat
Effluents issus de fermes	Seul le fumier de bovins, de	Autorisation d'utiliser du purin

conventionnelles	caprins, d'ovins, et de chevaux est autorisé. Interdiction d'utiliser du purin ni du fumier de volailles provenant d'élevages conventionnels.	ou du fumier de volailles provenant d'élevages conventionnels.
Fertilisation par les farines animales	Interdiction d'utiliser des farines de sang, ou toutes autres farines animales	Farines animales autorisés pour la fertilisation
Digestat résultant de la méthanisation	Interdiction d'utiliser des résidus issus de substrats conventionnels	Pas de réglementation
Utilisation de la tourbe	Pour de jeunes plantes : max. 80 % de tourbe dans le substrat. Pour cultures en pot : pas plus de 50 % de tourbe dans le substrat autorisés.	Pas de limitation en horticulture
Chauffage des serres en maraîchage	Si chauffage avec du pétrole ou du gaz, en hiver les serres doivent seulement être préservées du gel (sauf pour la culture de jeunes plants et de plantes en pots)	Pas de limitation pour le chauffage des serres
Production de champignons	Tous les composants du substrat dans lequel pousse les champignons doivent être issus de l'AB	Le substrat peut contenir jusqu'à 25 % (en volume) de fumier conventionnel s'il n'y en a pas de disponible en bio

Source : Bioland, 2015f

Tableau A2.3 : Comparaison cahiers des charges Bioland / UE - élevage

ELEVAGE	Bioland	UE
Densité max.	Au maximum : <ul style="list-style-type: none"> - 140 poules pondeuses/ha - 280 poulets de chair/ha (chicken) - 10 porcs charcutiers/ha 	Au maximum : <ul style="list-style-type: none"> - 230 poules/ha - 580 poulets/ha - 14 porcs charcutiers/ha
Elevage de jeunes poules	Il existe une réglementation spéciale pour les jeunes poules	Pas de réglementation spéciale

Production et achat alimentation	<p>Pour les ruminants et les chevaux au moins 60 % de l'alimentation doit provenir de la ferme ou de fermes bio situées à moins de 50 km.</p> <p>Pour les autres animaux : au moins 50 %.</p>	<p>Pour ruminants et chevaux : comme Bioland.</p> <p>Pour porcs et volailles : jusqu'à 80 % de l'alimentation peut être achetée.</p>
Composants alimentaires conventionnels autorisés	<p>Généralement tout est en bio mais exception si certains composants bio ne sont pas disponibles et qu'il existe un danger de carence nutritionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Max. 5 % de composants conventionnels pour les porcs (autorisé pour les truies allaitantes, les porcelets et pendant la période de pré-engraissement, mais interdit pendant l'engraissement) - Max. 5 % aussi pour les volailles <p>Les composants autorisés sont les protéines de pommes de terre et le gluten de maïs</p>	<p>De même que Bioland : 5 % autorisés pour les porcs et les volailles. Rq : pour les porcs autorisation aussi pendant la période d'engraissement.</p> <p>Pas de réglementation quant aux types de composants autorisés.</p>
Farines de poisson	Interdites dans l'alimentation	Autorisées pour la volaille
Ensilage chez les ruminants	Interdiction de nourrir seulement à l'ensilage toute l'année. En été il faut donner principalement du fourrage vert.	Pas de réglementation

Source : Bioland, 2015f

Tableau A2.3 : Comparaison cahiers des charges Bioland / UE - transformation

TRANSFORMATION	Bioland	UE
Additifs alimentaires	24 additifs autorisés	49 additifs autorisés
Nitrite de sodium	Interdit	Autorisé pour la production de viande

Enzymes / cultures de démarrage	Autorisés seulement pour certains produits	Généralement utilisé si sans OGM
Transformation	Procédé spécifié par type de produits (ingrédients autorisés, additifs alimentaires et auxiliaires technologiques, méthodes, emballage, hygiène et qualité)	Seulement détail des additifs autorisés et des auxiliaires technologiques
Procédés	Il existe une liste des procédés interdits	Pas de réglementation sauf interdiction des radiations ionisantes
Emballage	Il y a une liste des exigences pour les emballages	Pas de réglementation spécifique. Utilisation des emballages selon les principes généraux de la législation alimentaire.

Source : Bioland, 2015f

Annexe 3 : Naturland

Tableau A3.1 : Comparaison cahiers des charges Naturland / UE - critères généraux

Naturland	UE
Interdiction mixité bio/non bio sur l'exploitation agricole	Mixité bio/non bio autorisée sur l'exploitation agricole
Exigences sociales vis-à-vis des travailleurs sur les fermes Naturland à travers le monde	Pas de réglementation
Interdiction d'utiliser des plantes modifiées génétiquement sur l'ensemble de la ferme	Possibilité de cultiver côte à côte des cultures bio et des cultures modifiées génétiquement
Interdiction des nanomatériaux en production, transformation ou packaging	Pas de réglementation
Obligation d'afficher dans la ferme le mode de conduite bio afin que chacun puisse contrôler le respect des règles et éventuellement avertir Naturland si ces règles ne sont pas respectées	Pas de réglementation
Les méthaniseurs ne sont autorisés à n'utiliser que 30 % de végétaux produits de manière conventionnelle	Pas de réglementation

Naturland, 2015i

Tableau A3.2 : Comparaison cahiers des charges Naturland / UE – production végétale

Naturland	UE
Les facteurs de risque tels que des déchets dangereux, des sources émettrices, des sources de contamination comme le déversement de boues d'épuration doivent être éliminés	Pas de réglementation
% minimum de légumineuses dans la rotation de culture	Pas de réglementation
Tout achat doit se faire dans la mesure du possible dans une ferme certifiée Naturland ou ayant reçu une certification équivalente reconnue par Naturland (exemple : achat de fertilisants ou de fourrages)	Pas de réglementation
Suivre la liste des produits autorisés pour le lavage et la désinfection des équipements et matériels utilisés dans la production des plantes	Pas de réglementation
Quantité maximum de fertilisant autorisée : 112 kg d'azote/ha/an (produit sur la ferme et acheté à l'extérieur)	Limite seulement pour fertilisants produits sur la ferme (170 kg d'azote/ha/an) mais pas de limite globale, ce qui ne limite pas l'utilisation d'intrants extérieurs

Autorisation du fumier de fermes conventionnelles mais interdiction du fumier de volailles et interdiction du lisier provenant d'exploitations conventionnelles. Interdiction des farines animales, du sang et des farines d'os. Limitation de l'utilisation des fertilisants biologiques et des fumiers achetés.	Autorisation d'utiliser du lisier et du fumier de volailles. Farines de viandes et d'os et sang autorisés comme fertilisants. Pas de limitation pour l'utilisation des fertilisants commerciaux.
---	--

Naturland, 2015i

Tableau A3.3 : Comparaison cahiers des charges Naturland / UE – élevage

Naturland	UE
Densités maximum autorisées par hectare : 140 poules, 280 poulets, 10 porcs à l'engraissement	Densités maximum autorisées par hectare : 230 poules, 580 poulets, 14 porcs à l'engraissement (chaque Etat membre à la possibilité d'augmenté ses limites)
Les poules pondeuses doivent avoir un accès libre à l'extérieur en permanence et une partie extérieure couverte doit être mis en place pour qu'elles puissent se déplacer librement même en cas de mauvais temps	Les poules pondeuses doivent avoir accès librement à l'extérieur en permanence si le temps le permet
Dans les bâtiments, pas plus de 3000 poules pondeuses ensemble	Pas de réglementation
Poules à l'intérieur : pas plus de 12/m ²	Pas de réglementation
Au moins 50 % de l'alimentation doit être produit sur l'EA, de même pour les élevages de porcs et de volailles	20 % de l'alimentation doit être produit sur l'EA dans le cas d'élevage de porcs ou de volailles
Il existe une liste très restreinte de protéines autorisées dans l'alimentation des monogastriques et des volailles, quand ils ne sont pas disponibles en quantité suffisante en AB	Pas de liste
Interdiction de nourrir le bétail toute l'année avec de l'ensilage, l'été obligation de leur donner du fourrage vert	Pas de réglementation

Naturland, 2015i

Tableau A3.4 : Comparaison cahiers des charges Naturland / UE – production de légumes

Naturland	UE
Autorisation des hybrides SMC (stérilité mâle cytoplasmique)	Autorisé

Limitation de la fertilisation sur la vigne et les fruits	Pas de limitation
Limitation de l'utilisation de compost	Pas de limitation
Interdiction des intrants chimiques de synthèse	Interdits mais autorisés dans certains cas exceptionnels
Limitation de l'utilisation du cuivre : maximum 3 kg/ha/an	Limitation moins strictes : maximum 6 kg/ha/an
Viticulture/ culture de fruits : maximum 150 kg/hectare pour un cycle de rotation de 3 ans	Pas de limitation

Naturland, 2015i

1. Tableau A3.4 : Comparaison cahiers des charges Naturland / UE – transformation

Naturland	UE
Les MP doivent satisfaire les standards de Naturland	Les MP doivent satisfaire les standards de l'UE ou des standards considérés comme équivalents
Les standards pour la transformation des produits sont explicités pour chaque catégorie de produits (ex : le lait, la viande, les produits aquacoles)	Il y a une liste des ingrédients, additifs et substances auxiliaires autorisées mais de manière générale, pas détaillée par type de produits
Réglementation sur les techniques de transformation autorisées (ex : interdiction des enzymes pour le pain et les pâtisseries, de la modification chimique des graisses alimentaires)	Pas de réglementation
Interdiction de l'utilisation d'OGM ou de leurs dérivés	Sous certaines conditions, l'utilisation d'additifs et de substances auxiliaires OGM peut être autorisée pour la transformation
Listes d'additifs alimentaires autorisés par type de produits. Naturland n'autorise que 22 additifs alimentaires.	Listes de 49 additifs alimentaires autorisés

Naturland, 2015i

Annexe 4 : L'AB en Allemagne

Tableau A4.1 : Les standards privés en Allemagne

Standards privés	Nombre de producteurs au 01/01/2014	Nombre de producteurs au 01/01/2015	Variation (en %)	Surface au 01/01/2014 (en hectares)	Surface au 01/01/2015 (en hectares)	Variation (en %)
Biokreis	975	982	0,7	37 046	37 376	0,9
Bioland	5 783	5 906	2,1	281 274	285 762	1,6
Biopark	635	621	-2,2	136 247	134 918	-1,0
Demeter	1 449	1 476	1,9	69 324	72 588	4,7
Ecoland	36	42	16,7	2 060	2 265	9,9
Ecovin	250	246	-1,6	1 900	2 083	9,6
Gää	355	357	0,6	29 813	29 929	0,4
Naturland	2 616	2 638	0,8	139 498	136 096	-2,4
Verbund Ökohöfe	151	152	0,7	18 141	18 441	1,7
TOTAL	12 250	12 420	1,4	715 303	719 458	0,6

Source : BOLW, 2015

Tableau A4.2 : Répartition des producteurs allemands selon le standard public et les standards privés

Producteurs bio allemands	Nombres de producteurs en 2013	Nombres de producteurs en 2014	Variation (en %)	Part des producteurs	Surface en 2013 (en hectares)	Surface en 2014 (en hectares)	Variation (en %)	Part de la surface
sous standard public	11 021	11 517	4,5 %	48,1 %	345 366	369 542	7,0	33,9 %
sous standards privés	12 250	12 420	1,4 %	51,9 %	715 303	719 458	0,6	66,1 %
TOTAL	23 271	23 937	2,9 %	100 %	1 060 669	1 089 000	2,7	100,0 %
Part par rapport à l'agriculture au total (conventionnelle + bio)		8,4 %				6,5 %		

Source : BOLW, 2015