

Un rapport prône la création d'un nouveau label « bio, local et équitable »

© 19/06/2018 |  Terre-net Média

Et si on recyclait le bon vieux label bio « AB » pour distinguer des produits agricoles à la fois bio, locaux et équitables ? Le Conseil économique social et environnemental (Cese) recommande de lancer une expérimentation pour répondre à la demande de qualité des consommateurs.

Dans un rapport devant être présenté mardi, il formule 18 propositions pour améliorer les **cinq signes officiels garantissant l'origine géographique** et/ou les modes de production de produits alimentaires : - AOP ou AOC (Appellation d'origine protégée/contrôlée), - IGP (indication géographique protégée), - Label Rouge, - AB (Agriculture biologique), - STG (Spécialité traditionnelle garantie).

« Les consommateurs s'interrogent sur la qualité de l'alimentation et sont demandeurs d'un renforcement de la qualité sanitaire et d'une meilleure traçabilité des produits » souligne Jean-Louis Joseph, membre du Cese et rapporteur du projet. Le label européen du bio, représenté par une feuille verte, resterait présent, mais **le label historique français AB** serait recentré sur l'agriculture biologique de proximité, tout en prenant en compte des conditions de commercialisation équitables pour les producteurs.

« Les Français étaient les premiers créateurs en Europe des signes officiels de qualité, dès 1935 avec la première AOC viticole, celle des Côtes du Rhône », explique Dominique Marmier, co-rapporteur, « donc pourquoi pas lancer une expérimentation en France, qui pourrait à terme s'étendre ? » Pour le bio non européen, le rapport préconise que le futur système européen de labellisation, en cours de réforme, « ne soit pas basé sur des équivalences entre pays, mais sur l'application d'un principe de conformité » assorti de contrôles. « Ceci est d'autant plus important que les Français consomment pour 8,7 milliards de produits bio par an, et ne produisent que pour 4 milliards d'euros, il y a donc beaucoup de produits importés », souligne Dominique Marmier.

Au total, la France compte quelque 1 100 produits sous signe de qualité représentant un chiffre d'affaires total de 30 milliards d'euros, soit plus d'un tiers de la valeur de la production agricole, selon le rapport. En Europe, début 2018, environ 1 400 produits alimentaires, hors vins et spiritueux, étaient enregistrés en AOP, IGP ou STG par 26 pays de l'UE, 21 % d'entre eux italiens et 18 % français.

Le rapport préconise d'harmoniser tous les cahiers des charges par produit et « vers le haut », pour améliorer leur lisibilité. Celui du beurre d'Isigny AOP, qui date de 2017, impose ainsi des contraintes sur les races de vaches laitières, les conditions d'alimentation et d'élevage, quand celui du beurre de Charentes-Poitou AOP, remis à jour en 2016, « ne comporte aucun engagement sur ces aspects pourtant importants », souligne le rapport. Idem pour les huîtres : les cahiers des charges valorisent essentiellement les conditions d'affinage en « claires » mais ne parlent ni de la provenance, ni de son origine (naturelle, triploïde, diploïde issue d'écloserie).