5 raisons de choisir **LES PRODUITS BIO**

Le vrai goût des choses

Des légumes de pleine terre, des animaux élevés en plein air, du pain qui a pris le temps de lever. En bref, les modes de préparation employés en bio reposent sur des procédés physiques et mécaniques qui conservent au maximum le goût et les qualités nutritionnelles naturellement présents dans la matière première tels que les vitamines ou les minéraux.

Côté santé

Les produits bio sont obtenus par des procédés de fabrication respectueux de la santé de l'homme et de la terre. De nombreuses études scientifiques le prouvent : le label bio offre des produits qui contiennent moins de substances dangereuses et de grandes qualités nutritionnelles.

Des champs vivants

L'agriculteur bio n'a pas recours aux OGM, aux pesticides et aux engrais de synthèse. Grâce à la rotation de ses cultures, à la fertilisation naturelle des champs, à la lutte biologique et à une large palette de techniques innovantes, l'agriculteur maintient ses champs fertiles et productifs tout en respectant la biodiversité et les nappes phréatiques.

Le respect des animaux

Les animaux issus d'un élevage bio peuvent accéder librement à un espace extérieur. Ils mangent une nourriture biologique et ont le temps de grandir dans des conditions idéales. Un éleveur choisit des races adaptées au climat de sa région pour réduire au maximum le recours à la médication.

Les garanties du bio

La filière bio est contrôlée tout au long de la chaîne par des organismes de contrôle indépendants agréés par les autorités. C'est la meilleure garantie qu'offre le bio. En consommant des produits bio, locaux et de saison, vous avez la garantie de respecter au mieux la nature et d'encourager l'économie locale.

Comment me **RECONNAÎTRE ?**

Grâce à mon **Eurofeuille** obligatoirement présente.

Le label européen

Obligatoirement présent sur tous les produits bio préemballés, il vous assure que le produit respecte le règlement bio européen. Cette réglementation couvre toutes les étapes de l'élaboration du produit. Du producteur au point de vente, en passant par le transformateur, tous sont soumis aux contrôles pour pouvoir vendre des produits avec le label bio.

Les produits bio, le **JUSTE PRIX**

Le juste prix des produits bio est celui qui vous permet de consommer des produits alimentaires de qualité à un coût raisonnable, et qui offre une juste rémunération aux producteurs.

Pour limiter les coûts, privilégiez les achats en circuit court qui réduisent le nombre d'intermédiaires.

Produire dans le respect de l'environnement et des cycles naturels, représente une valeur ajoutée et a aussi un coût (certification, rendements légèrement plus faibles, main d'œuvre plus élevée...).

E.R. : Ph. Mattart - Apaq-W - 2024

30 km ?
Épiceries ?
Producteurs ?
5 km ?
10 km ?

Pour consommer
bio & local

LE LABEL EUROPÉEN,
UNE CERTITUDE.

Apaq-W

Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité
Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 | 5000 Namur
Tél. 081/33 17 00 | biomonchoix@apaqw.be

007_Rebrand_Depliant_Le_Bio_se_met_a_nu_2024 DEF 4.indd 1-3 22/05/24 15:50

Je suis un produit **LABELLISÉ BIO**...

Cela signifie **quoi ?**

Cela veut dire que des méthodes plus respectueuses de l'environnement sont appliquées pour me produire. En effet, mon producteur n'utilise aucun produit chimique de synthèse (herbicides, fongicides) ni d'engrais chimiques.

Grâce à cela, l'environnement et la santé sont mieux préservés. Par exemple, après un simple rinçage et brossage, vous pouvez me consommer avec ma peau, riche en vitamines et en minéraux.

Évidemment, je ne m'improvise pas bio, je suis produit selon un cadre européen. Il existe un règlement européen qui régit ma production, ma transformation et ma distribution (RUE 2018/848).

... et pour cela je suis également **contrôlé**

Quand ?

Plusieurs fois par an : 1 fois sur rendez-vous et des contrôles inopinés (fréquence calculée sur base d'une analyse de risques).

Chaque étape, de la production jusqu'à votre assiette, fait l'objet d'analyses. Les autorités belges imposent une qualité de contrôle irréprochable.

Comment se déroule le contrôle **?**

Les contrôleurs visitent les entreprises et les fermes, où ils prennent des échantillons de sol et de produits. Ils contrôlent la provenance des matières premières et vérifient la conformité de l'étiquetage. Par la suite, si tout est en ordre, un certificat attestant de l'origine biologique des produits contrôlés est délivré. Dans le cas contraire, des sanctions sont prévues, allant de l'avertissement à l'interdiction totale de commercialiser tout produit portant le terme «bio».

Par qui ?

Par les cinq organismes de contrôle et de certification reconnus en Belgique : Certisys, Tüv-Nord Integra et CdL Certif, FoodChain ID et Certione.

Et pour un produit bio provenant de la **zone non-UE ?**

De nombreux produits bio arrivent de l'étranger pour compléter l'offre locale. Ces produits doivent suivre la même réglementation : ils sont contrôlés dans leur pays d'origine et à leur arrivée sur notre territoire, pour pouvoir être labellisés bio.

Une appellation BIO **protégée**

Seuls les produits nommés «bio», «biologique», «organic» vous assurent le respect de la réglementation.

À la différence, les termes «100% naturel», «du jardin» ou toute expression équivalente ne vous donnent aucune garantie légale sur la qualité du produit.

... et pour me reconnaître, je porte fièrement mon Eurofeuille

PAS UNE MARQUE PAS UNE ÉTIQUETTE

UNE GARANTIE

Le label européen est obligatoirement présent sur tous les produits bio préemballés. Il vous assure que le produit respecte le règlement bio européen. Cette règlementation couvre toutes les étapes de l'élaboration du produit.