



Union Fédérale des Consommateurs - Que Choisir
Le Félibrige Bât B - 4 Place Coimbra 13090 Aix-en-Provence
<http://aixenprovence.ufcquechoisir.fr/> – contact@aixenprovence.ufcquechoisir.fr
Tél. : 04 42 93 74 57 - Fax : 04 42 27 73 92

Que se cache-t-il derrière les mentions « valorisantes » des produits alimentaires ?

Que faut-il retenir ?

« Quand il s'agit d'acheter des aliments bons pour la santé ou la planète, éthiques, locaux ou protégeant les animaux, le consommateur est prêt à y mettre le prix. Un marché lucratif, qui attire inévitablement des acteurs prompts à vanter les mérites, réels ou imaginaires, de leurs produits. On voit ainsi fleurir pléthore de logos, sigles, labels, concepts et slogans. Attention à ne pas vous laisser abuser ! »
(<https://www.quechoisir.org/decryptage-alimentation-labels-et-glossaire-de-la-production-et-de-la-consommation-n75475/>)

Dans ce qui suit on distinguera 3 types de mentions valorisantes :

- 1-La valorisation du mode de production
- 2-La valorisation des modes de fabrication
- 3- La valorisation des modes de commercialisation

1 – Mentions valorisant le mode de production agricole :

▪ 1.1 - « Agriculture biologique AB »

À retenir : Label officiel, sérieux, respectant l'homme, l'environnement et l'animal.

Ce mode de production exclut l'usage des produits chimiques de synthèse (phytosanitaires et engrais) des OGM, et limite l'utilisation des autres intrants de synthèse (traitements vétérinaires, produits de lavage ou de désinfection, etc.). Les animaux bénéficient de conditions d'élevage supérieures aux normes de bien-être animal, et d'un accès à l'extérieur des bâtiments.



Labels officiels (publics)

Cette agriculture s'inscrit dans le respect des équilibres et des cycles naturels.

L'agriculture biologique est une des formes d'agriculture durable ; l'appellation « biologique », ou son abréviation « bio », est protégée légalement et implique une certification.

- Depuis 2009, les critères du label AB sont alignés sur le label bio européen.
- L'appellation « agriculture biologique » est légalement protégée en France,

Globalement, l'agriculture biologique est portée par une population d'agriculteurs plus jeune que l'agriculture conventionnelle, contribuant à donner une image de modernité à cette technique. Le régime particulier des importations de produits labellisés AB en provenance des pays tiers fait l'objet d'un règlement séparé (On doit donc leur faire confiance !) : la Commission européenne établit progressivement des listes d'équivalence entre le standard de l'UE et celui de pays tiers ou celui employé par des organismes de contrôle opérant en dehors de l'UE.



Labels et mentions portés par des associations. Ils sont souvent plus exigeants que les labels officiels.

https://fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture_biologique)

<https://www.quechoisir.org/decryptage-alimentation-labels-et-glossaire-de-la-production-et-de-la-consommation-n75475/>

▪ 1.2 - « Certification environnementale HVE »

À retenir : certification officielle avec logo, cherche à diminuer les intrants chimiques (engrais et pesticides), mais sans les exclure. Le terme semble prêter à confusion.



Elle a succédé à l'agriculture raisonnée (voir §1.3) en 2014. Le niveau de certification le plus exigeant (niveau 3), appelé « HVE » (Haute Valeur Environnementale), fixe des exigences sur la biodiversité, l'emploi des phytosanitaires, la gestion de la fertilisation et de la ressource en eau.

Elle a le mérite d'être accessible à une large part des agriculteurs, mais n'a pas pour but de s'affranchir des intrants de synthèse et reste dans une logique intensive.

La démarche doit être validée par un organisme certificateur agréé par le ministère de l'Agriculture, et il existe un logo officiel.

Ce label HVE permettra de bénéficier des aides des « écorégimes » de la nouvelle Politique agricole commune (PAC), au même titre que l'agriculture biologique. Globalement, la filière agricole soutient ce label, mais pas l'UFC ni les Socialistes ni les Verts. Des associations environnementales considèrent le label HVE comme « *un cheval de Troie du greenwashing* », soutenu par les milieux de l'agriculture intensive.

https://fr.wikipedia.org/wiki/Haute_Valeur_Environnementale

<https://www.quechoisir.org/decryptage-alimentation-labels-et-glossaire-de-la-production-et-de-la-consommation-n75475/>

Critiques :

- Cela permet à des agriculteurs non bio, qui répandent des pesticides sur leurs récoltes, d'afficher un beau label qui rassure le consommateur ». Des mesures ont récemment montré que des vins HVE contenaient des traces de pesticides, herbicides et fongicides pollueurs de l'environnement et des consommateurs.
- L'Association Agir pour l'environnement confirme l'énorme danger de ce label HVE : « *Il y a une volonté des pouvoirs publics de faire de HVE un concurrent du bio et non une transition vers le bio.* »
- l'un des critères d'obtention du label HVE impose que les achats d'intrants (pesticides, engrais, etc.) ne dépassent pas 30 % du chiffre d'affaires de l'exploitation. Or selon le rapport de l'Office Français de la Biodiversité (OFB), un tel seuil n'est « *pas du tout discriminant pour les exploitations viticoles, qui consacrent en moyenne seulement 14 % de leur chiffre d'affaires aux intrants, soit la moitié du niveau requis par le cahier des charges HVE* »

<https://www.leparisien.fr/environnement/des-residus-de-pesticides-dans-des-vins-labellises-15-09-2020-8385165.php>

▪ 1.3 - « Agriculture raisonnée »

À retenir : forme d'agriculture conventionnelle qui s'appuie sur des apports d'intrants réalisés de manière réfléchie pour optimiser le résultat économique. Il a été remplacé par le label HVE (voir §1,2).



C'est une démarche de l'agriculture conventionnelle qui aspire à maîtriser les quantités d'intrants et l'irrigation, afin de préserver l'environnement. Elle est encadrée par décret et portée par l'association FARRE (Forum des Agriculteurs Responsables Respectueux de l'Environnement), émanation de la FNSEA (Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles). Elle est souvent qualifiée de 'greenwashing' de l'agriculture intensive.

(<https://www.quechoisir.org/decryptage-alimentation-labels-et-glossaire-de-la-production-et-de-la-consommation-n75475/>)

Le principe central de l'agriculture raisonnée est d'optimiser le résultat économique en maîtrisant les quantités d'intrants utilisées. Utilisé à partir de 2002, il a été abandonné au profit de la certification environnementale HVE,

NB : Le concept n'est pas tout à fait synonyme d'agriculture intégrée, concept proche utilisé aussi hors de France.

Les opposants à l'agriculture raisonnée, s'ils admettent que ce concept peut permettre une plus grande sensibilisation des agriculteurs à l'environnement, lui reprochent de ne pas aller assez loin dans les interdictions (les OGM sont autorisés en agriculture raisonnée) ou dans les limitations (les pratiques exigées en agriculture raisonnée conduisent à optimiser les quantités de produits utilisés mais il n'est établie aucune norme maximale nationale)

(https://fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture_raisonn%C3%A9e)

▪ 1.4 – « Biodynamie »

À retenir : forme d'agriculture biologique avec cahier des charges et certification spécifique, mais sans validation officielle.



L'agriculture biodynamique est une forme d'agriculture biologique:

- elle s'appuie sur toute « l'intelligence de la Nature » pour accompagner les plantes et des animaux vers un **développement harmonieux**.
- c'est une agriculture régénérative des sols mais aussi des plantes et de la qualité des aliments. Elle utilise des composts, des préparations à base de plantes médicinales, de silice, de bouse de vache, pour augmenter la fertilité des sols et renforcer l'immunité des plantes. L'utilisation des préparations biodynamiques favorise la production d'aliments de **plus grande vitalité**, qui expriment toute la **typicité et les saveurs de leur terroir**.
- c'est une agriculture **positive**, que les agriculteurs ont plaisir à pratiquer, La biodynamie relie intimement l'Homme à la Nature et permet aux agriculteurs de redevenir des acteurs positifs, qui agissent concrètement pour le bien de la Terre et des Hommes.

<https://www.demeter.fr/biodynamie>

Les bases de la biodynamie : Elles ont été posées par Rudolf Steiner en 1924.

Elles ne donnent aucun mécanisme explicatif, et son fondateur refuse la méthode expérimentale, en appelant uniquement à la foi de ceux qui veulent le croire.

L'efficacité agronomique de la biodynamie (elle a fait l'objet d'expérimentations scientifiques de terrain) n'est à ce jour pas prouvée.

Les agriculteurs qui la pratiquent se revendiquent davantage pragmatiques qu'idéalistes. La plus profonde divergence entre l'agriculture biologique et la biodynamie réside dans l'idée de « dynamiser » les sols et autres matières grâce à des « forces cosmiques ».

L'association **Demeter** et la marque homonyme, certifient les produits issus de l'agriculture biodynamique.

Dans le domaine de la viticulture biodynamique, un second label — **Biodivin** — voit le jour en France en 1998, issu d'une association viticole, le Syndicat international des vignerons en culture biodynamique. Le label interdit au cours de la vinification l'ajout de levures, d'enzymes et de tanins. Par contre, les sulfites sont autorisés, ainsi que le recours à la filtration du vin grâce à différents types de colles animales (albumine, caséine), végétales (protéines de pois ou de blé) ou minérales (bentonite).

À noter : Le vin conventionnel a droit à **50** intrants, le vin bio à **36**, le vin en biodynamie à **5**, et le vin naturel à **un seul !**

https://fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture_biodynamique

▪ 1.5 - « Permaculture »

À retenir : mode de pensée et forme d'agriculture biologique qui vise à créer des écosystèmes, mais sans validation officielle.

La permaculture est un concept systémique et global qui vise à créer des écosystèmes. L'inspiration vient de la nature et de son fonctionnement,

La permaculture utilise entre autres des notions d'écologie, de paysage, d'agriculture biologique, d'agro-écologie, de biomimétisme, d'éthique, de philosophie et de pédologie,

L'éthique de la permaculture peut être résumée ainsi :

- Prendre soin de la nature (les sols, les forêts, l'eau et l'air)
- Prendre soin de l'humain (soi-même, la communauté et les générations futures)
- Partager équitablement, limiter la consommation et la reproduction et partager le surplus.

La permaculture constitue un mode de pensée et une vision du monde qui pour certains va au-delà des seules pratiques de production agricole.

Ce qui unit ces différentes pratiques est la recherche de la soutenabilité énergétique. C'est l'efficacité énergétique qui est toujours recherchée,

Les praticiens agricoles de la permaculture pratiquent de fait une agriculture biologique, On pratique presque systématiquement le non labour afin de ne pas détruire la pédofaune et de ne pas détruire le complexe argilo-humique, garant d'une bonne fertilité du sol. Cette simplification permet également de réduire la pénibilité du travail et l'investissement que représente un labour.

Critiques :

- Rudolf Steiner n'a jamais cherché à argumenter ses affirmations ni à vérifier l'efficacité pratique de ses recommandations
- La démarche est fondée sur la seule « intuition » de son fondateur,
- Le paysan qui accepte le cahier des charges de Demeter, doit manipuler des cornes remplies de bouse et des vessies de cerf, et respecter un calendrier cosmique. Comme pour des viandes halal ou kasher, les vins et carottes biodynamiques signalent qu'ils respectent une codification rituelle.



Critiques :

- manque d'évaluation scientifique
- mise en garde contre le mouvement idéologique, qui se développe à côté d'une permaculture qui tente de résoudre les problèmes liés à l'agriculture de manière scientifique, sans dogmatisme et sans idéalisme excessif

La permaculture centre son approche sur l'arbre et la forêt. Ceci se traduit, par exemple, par la revalorisation des haies en bordure des cultures et des bocages comme garant de la biodiversité et de la limitation de l'érosion éolienne. La permaculture est donc au minimum sur le principe de la polyculture.

(<https://fr.wikipedia.org/wiki/Permaculture>)

▪ 1.6 - « Zéro résidus de pesticides »

À retenir : label non officiel qui s'engage uniquement sur des résultats détectables et non sur des moyens (les pesticides peuvent être utilisés si on ne les détecte pas), ce qui le différencie du bio.



Le Label "Zéro Résidu de Pesticides" est une démarche privée, portée par des producteurs volontaires. Il ne s'agit pas d'un label officiel de qualité,

(<https://www.nouveaux-champs.fr/label-zero-residu-de-pesticides>)

L'objectif de ce dispositif est séduisant, mais les moyens pour y parvenir posent question. L'objectif est en fait de proposer une troisième voie, entre agriculture conventionnelle et biologique.

Pour obtenir le label Zéro résidu de pesticides, un producteur doit passer par trois étapes. D'abord, respecter un cahier des charges techniques. Un institut extérieur réalise ensuite un audit pour vérifier que l'exploitant a bien respecté le cahier des charges. Enfin, les produits du champ sont analysés par un laboratoire accrédité, le Cofrac (Comité français d'accréditation). Ces analyses doivent montrer qu'il y a au maximum 0,01 milligramme de pesticides par kilogramme de fruits et légumes, c'est-à-dire la plus petite valeur quantifiable par les scientifiques en l'état actuel des connaissances. Ensuite seulement, le comité d'attribution du label rend sa décision.

Si un agriculteur ne peut pas faire autrement et risque de perdre l'une de ses parcelles, il lui est possible d'utiliser un produit de la « liste noire ». Cette parcelle sera alors retirée du label pour un an et réintégrée quand les analyses montreront qu'il n'y a plus de traces de la substance « noire ».

Le label ne convainc pas l'association Générations futures, qui milite contre l'utilisation des pesticides. « On est sur la réserve parce que la lecture de leur site laisse plus de questions que de réponses ». C'est un manque de transparence étonnant pour un label qui vise à rassurer les consommateurs.

On s'engage sur le résultat, pas sur les moyens. À la différence du bio, qui se fonde sur les moyens utilisés. L'épandage de pesticides est réduit, mais il existe quand même. L'objectif est seulement qu'il n'y ait plus de traces au moment de la récolte. Le label Zéro résidu de pesticide ne s'occupe pas de l'environnement, en l'occurrence de l'impact de ces produits chimiques sur les sols des cultures ou sur les insectes, les pollinisateurs en tête.

- *De plus, le label enjolive la réalité. Les fruits et légumes produits ne présentent pas «zéro résidu de pesticides», On ne parle que des résidus quantifiés, et pas de ceux détectés, comme les perturbateurs endocriniens qui agissent à des doses très faibles.*

(<https://reporterre.net/Le-label-Zero-residu-de-pesticides-du-mieux-mais-pas-bio>)

▪ 1.7 - « Vin naturel ou vin nature »

À retenir : dénomination non certifiée officiellement ; vin obtenu à partir de vignes en agriculture biologique ou biodynamique et sans intrant durant la vinification. Ce n'est pas un vin AB, mais son cahier des charges oblige à l'utilisation de raisin bio.



Récemment, en mars 2020, le syndicat de défense des vins naturels a défini un cahier des charges, approuvé par la DGCCRF, mais il n'y a pas encore de processus de certification officiel. Cette appellation est récente et peut-être pas encore stabilisée.

Selon son cahier des charges, il est issu de raisins cultivés selon des méthodes agro-écologiques (viticulture biologique ou biodynamique). La production d'un vin naturel vise à être l'expression naturelle d'un terroir, d'un cépage, d'un millésime, à rechercher un goût originel et « naturel » du vin, issu d'une vinification sans intrants et donc elle aussi naturelle.

Certains vigneron ont aussi la volonté de retourner à des pratiques œnologiques anciennes. Ces vins ont des propriétés organoleptiques différentes, mais qui sont parfois issues de l'altération du vin.

Comparaison vin bio/vin naturel :

. **Le vin biologique** est produit à partir de raisins issus de l'agriculture biologique, et sa vinification doit répondre à un cahier des charges biologique. Cette dénomination existe depuis 2012, et est certifiée par des organismes indépendants. Des intrants peuvent être utilisés, mais ils doivent être eux-mêmes prévus par la réglementation et/ou certifiés Agriculture Biologique.

. **Le vin naturel** respecte les règles de la viticulture biologique, la différence avec le vin biologique se faisant surtout à la vinification : un vin naturel doit provenir d'une « vinification naturelle », qui tend donc à abolir tout intrant, en particulier le soufre.

(https://fr.wikipedia.org/wiki/Vin_naturel)

(<https://www.quechoisir.org/enquete-vins-naturels-du-raisin-et-rien-d-autre-n65943/>)

Critiques :

- ❖ En mai 2019, les analyses de l'**UFC Que Choisir** ont débusqué de faux crus naturels ... Elles ont participé à la prise de conscience de la profession sur l'importance d'une réglementation.
- ❖ Rappelons que le vin conventionnel a droit à **50** intrants, le vin bio à **36**, le vin en biodynamie à **5**, et le **vin naturel à un seul !**
- ❖ Ces résultats montrent que certains domaines ont visiblement des choses à cacher... En l'absence de certification officielle, des vigneron se revendiquent « naturels » alors qu'ils ne le sont pas.

▪ 1.8 - « Agriculture durable »

À retenir : concept intéressant, mais sans aucun cahier des charge ou label officiels.

Elle vise à assurer une production agricole pérenne dans le temps, viable économiquement tout en protégeant l'environnement (biodiversité, eau, sols) et en assurant une certaine équité sociale. Attention aux initiatives trompeuses : des programmes lancés par des multinationales (comme

Cocoa Life de Mondelez, Cocoa Plan de Nestlé, Programme de qualité durable AAA de Nespresso ou Pratiques Café de Starbucks) sont destinés à assurer la durabilité des approvisionnements de ces firmes, mais ils ne répondent pas à des cahiers des charges durables officiels ni aux exigences du commerce équitable.

(<https://www.quechoisir.org/decryptage-alimentation-labels-et-glossaire-de-la-production-et-de-la-consommation-n75475/>)



Exemples de logos

▪ 1.9 - « Agriculture intégrée »

À retenir : forme d'agriculture conventionnelle qui privilégie les méthodes naturelles de lutte. Pas de label ou cahier des charges officiel.

Elle utilise des moyens naturels pour remplacer les intrants de synthèse, dans une approche de durabilité environnementale.

Le principe de l'agriculture intégrée caractérise des pratiques agricoles menant à des aliments de qualité en utilisant des moyens naturels et des mécanismes régulateurs proches de ceux qui existent dans la nature,

Les moyens biologiques, techniques et chimiques sont utilisés de manière équilibrée pour prendre en compte la protection de l'environnement, ainsi que les exigences économiques et sociales.

L'agriculture intégrée fait appel aux méthodes de lutte intégrée, méthodes de protection des cultures tenant compte d'un seuil de nuisibilité du ravageur, ou de la maladie, au-delà duquel le résultat économique est touché. Ce n'est donc que lorsque ce seuil de nuisibilité, ou seuil de tolérance, est atteint, que la lutte chimique est déclenchée,

https://fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture_int%C3%A9gr%C3%A9e

<https://www.quechoisir.org/decryptage-alimentation-labels-et-glossaire-de-la-production-et-de-la-consommation-n75475/>



▪ 1.10 - « Zéro Phyto »

À retenir : mention rappelant la loi qui l'impose pour les espaces publics (sauf exception).

La loi Labbé votée le 9 février 2014 et amendée le 17 août 2015 interdit l'utilisation des produits phytosanitaires dans les **espaces publics** depuis le 1er janvier 2017 (exception pour cimetières et terrains de sports).

NB : le Zéro phyto concerne essentiellement les communes ; l'utilisation de cette mention pourrait donc être utilisée par toutes les communes !

<https://www.gestiondifferentielle.org/objectif-zero-phyto>



▪ 1.11 - « Agriculture paysanne »

À retenir : mention valorisant les produits issus de fermes à taille humaine.

Elle vise à assurer une production durable par des fermes familiales de taille modérée, en maintenant un tissu rural et agricole dense.

<https://www.quechoisir.org/decryptage-alimentation-labels-et-glossaire-de-la-production-et-de-la-consommation-n75475/>



▪ 1.12 - « Agroforesterie »

À retenir : mode de conduite cultural intéressant car il associe différentes strates végétales et animales (arbres, plantes herbacées, herbivores).

« L'agroforesterie est la mise en valeur du sol avec une association (simultanée ou séquentielle) de ligneux et de cultures ou d'animaux afin d'obtenir des produits ou des services utiles à l'homme » (Torquebiau, 2007).

Faire de l'agroforesterie, c'est donc mettre des arbres dans les champs (noyers dans un champ de céréales ; légumes sous un couvert arboré ; entretenir des haies arbustives régulièrement espacées dans un champ ; entourer les champs de haies pour former un bocage ; faire pâturer des animaux dans un pré-bois.

Les récents règlements français et européens incluent explicitement un soutien au développement de l'agroforesterie.

<https://mots-agronomie.inra.fr/index.php/Agroforesterie>



▪ 1.13 - « Agro-écologie »

À retenir : mention très générale appliquée à tous les systèmes de production non basés sur les intrants chimiques.



Dans les années 2000, la notion de services écosystémiques, et celle d'agriculture écologiquement intensive, introduites suite au Grenelle de l'environnement, prennent de l'importance.

La pratique agro-écologique est aussi devenue un mode de production agricole. En 2010, l'INRA fait de l'agro-écologie un de ses deux axes de recherche prioritaires.

Certains acteurs du monde agricole, de tradition productiviste, tendent à la définir comme un "verdissement" de l'agriculture industrielle ou à l'assimiler à d'autres notions comme l'Agriculture écologiquement intensive.

L'agro-écologie propose avant tout des systèmes de production agricole basés sur les processus et fonctions écosystémiques, comme l'agriculture biologique, la biodynamie, la permaculture, l'agriculture naturelle ou l'agriculture de conservation, alors que l'agriculture industrielle issue de la révolution agricole ou de la Révolution verte pense la production à partir des intrants.

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Agro%C3%A9cologie>

2 – Mentions valorisant les modes de fabrication

▪ 2.1 - « Appellation d'origine protégée (AOP) » (et AOC)

À retenir : plus haut signe officiel européen de qualité valorisant un savoir-faire dans une aire géographique restreinte.



Ce signe européen désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire reconnu et dans une même aire géographique particulière qui donne ses caractéristiques au produit. C'est cette notion de terroir qui est au centre du concept d'AOP. L'appellation d'origine contrôlée (AOC) est la version française de l'AOP.

<https://www.quechoisir.org/decryptage-alimentation-labels-et-glossaire-de-la-production-et-de-la-consommation-n75475/>

▪ 2.2 - « Indication géographique protégée (IGP) »

À retenir : C'est le signe officiel européen récompensant des produits issus d'une aire géographique précise.



Ce signe européen identifie un produit agricole brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Une étape au moins de son élaboration doit avoir lieu dans cette aire géographique. L'IGP consacre un savoir-faire.

<https://www.quechoisir.org/decryptage-alimentation-labels-et-glossaire-de-la-production-et-de-la-consommation-n75475/>

▪ 2.3 - « Produit fermier »

À retenir : mention valorisant des produits de la ferme excluant les techniques industrielles.

C'est un produit élaboré par l'agriculteur (ou sous sa responsabilité), avec des ingrédients provenant principalement de l'exploitation et selon des méthodes de production traditionnelles – excluant les techniques de production à caractère industriel. Les mentions « fermier », « produit fermier » ou « produit à la ferme » n'ont pas de définition réglementaire. Leur utilisation (viande de volaille, œufs de poule, fromages, labels rouges et charcuterie) est encadrée par décrets et par la jurisprudence.

<https://www.quechoisir.org/decryptage-alimentation-labels-et-glossaire-de-la-production-et-de-la-consommation-n75475/>



▪ 2.4 - « Label rouge »

À retenir : label français récompensant des produits de qualité supérieure, sans notion géographique.



Ce label français désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont une qualité supérieure aux produits similaires : qualités sensorielles, services, image...

Peuvent en bénéficier des produits alimentaires bruts ou transformés, ainsi que des produits non alimentaires, de toute origine géographique (y compris hors UE).

<https://www.quechoisir.org/decryptage-alimentation-labels-et-glossaire-de-la-production-et-de-la-consommation-n75475/>

▪ 2.5 - « Spécialité traditionnelle garantie (STG) »

À retenir : signe officiel européen valorisant des produits dont la qualité est liée à une tradition, sans notion géographique.



Ce signe européen correspond à un produit alimentaire dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition. Il se définit sur la spécificité et le mode de fabrication traditionnel du produit, mais sans lien nécessaire avec l'origine géographique.

(<https://www.quechoisir.org/decryptage-alimentation-labels-et-glossaire-de-la-production-et-de-la-consommation-n75475/>)

3 – Mentions valorisant les modes de commercialisation

▪ 3.1 - « Commerce équitable »

À retenir : mention voulant valoriser le développement et la formation par le commerce, mais cette notion ne rend pas compte de la réalité dans sa globalité, Souvent, c'est un argument commercial.

Le commerce équitable est encadré par la loi du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire. Il oblige à un prix « rémunérateur » fixé par des négociations « équilibrées » entre acheteurs et producteurs, mais aussi l'octroi par l'acheteur d'une prime dédiée à des actions de formation, d'éducation, d'amélioration des conditions de travail ou encore de protection de la biodiversité.

Le terme « équitable » seul est légalement protégé (loi Pacte du 24 mai 2019).

➤ **Labels privés : validés par des organismes certificateurs** comme Écocert, Flocert ou Certipaq



➤ **Marques portées par des acteurs historiques** et dont les produits sont labellisés



➤ **Des initiatives privées françaises** revendiquant un prix juste aux producteurs. Mais ces initiatives privées **ne sont pas labellisées.**



(<https://www.quechoisir.org/decryptage-alimentation-labels-et-glossaire-de-la-production-et-de-la-consommation-n75475/>)

La démarche du commerce équitable consiste à utiliser le commerce comme un levier de développement et de réduction des inégalités, en veillant à la juste rétribution des producteurs et travailleurs. À cette perspective économique s'ajoutent des préoccupations éthiques, sociales et environnementales qui ne font pas toujours l'unanimité. Elles ne nécessitent pas l'intermédiaire des États et la modification des législations nationales.

L'Organisation Mondiale du Commerce Équitable (WFTO) prescrit 10 normes. Cependant, ces normes ne concernent pas les salariés des producteurs, ni les transporteurs, ni les distributeurs de produits labellisés équitables. Le commerce équitable est lié directement au développement durable (économique, sociale et environnemental).

Les labels existants ne rendent pas compte de la réalité dans son ensemble. Ainsi, le commerce équitable a un impact sur les producteurs qui travaillent dans le domaine de l'artisanat, mais les produits artisanaux ne sont couverts par aucun label.

Le commerce équitable représente une part très marginale du commerce international.

(https://fr.wikipedia.org/wiki/Commerce_%C3%A9quitable)

Critiques :

- Le « commerce équitable » contribuerait à masquer un problème : la réduction de la part de l'agriculture vivrière au profit des cultures d'exportation
- Il y a des doutes sur certains « labels » du « commerce équitable » dont les marges sont équivalentes à celles du commerce classique.
- le « commerce équitable » est devenu dans bien des cas un argument publicitaire comme un autre.
- le commerce équitable incite de nouveaux producteurs à entrer sur le marché. Dès lors, cela augmente la production et peut faire baisser le cours des produits non équitables.

▪ 3.2 - NB : ne pas confondre avec « Ethiquable »

À retenir : les produits éthiquables sont issus de petites coopératives bios et éthiques.



« Ethiquable » est une entreprise coopérative (SCOP) française engagée et spécialisée dans la vente de produits bio issus du commerce équitable.

« Ethiquable » monte des projets avec des organisations paysannes bio d'Amérique latine, d'Afrique et d'Asie, plus récemment françaises (charte « Paysans d'ici, des produits français bio et équitables »).

Chaque produit Ethiquable est issu d'une coopérative de petits producteurs avec laquelle un projet de développement et d'autonomisation est identifié. Une équipe d'agronomes sur le terrain accompagne les producteurs pour réaliser ces projets de commerce équitable.

« Ethiquable » est agréé entreprise solidaire par l'Etat. La qualité « sociale et solidaire » est reconnue à une structure à partir du moment où elle a reçu l'agrément délivré par la préfecture selon le département concerné.

(<https://fr.wikipedia.org/wiki/Ethiquable>)

▪ 3.3 - « Drapeau Bleu blanc Rouge »

À retenir : réservé aux produits dont l'origine française est garantie.

L'Assemblée nationale a décidé d'interdire l'utilisation du drapeau français sur les produits vendus en France qui ne bénéficieraient pas d'une garantie d'origine française.

L'usage à des fins privées du drapeau tricolore et des couleurs nationales est prohibé par les dispositions de la Convention de Paris pour la protection de la propriété industrielle du 20 mars 1883 révisée.

Certains commerçants et artisans n'hésitent pas à recourir au « bleu-blanc-rouge », dans leurs pratiques commerciales, notamment en encadrant le texte rédigé sur leur prospectus, laissant croire au consommateur, au premier coup d'œil, qu'il a entre les mains un document officiel. Une pratique qui pourrait tomber sous le coup de l'article L 121-1-1-1 du Code de la consommation si le document était lu par une personne vulnérable.



<https://www.atlantico.fr/article/decryptage/drapeau-francais-et-made-in-france--quand-les-politiques-cherchent-a-racketter-les-entrepreneurs-denis-jacquet>

<https://jevoudraissavoir.nicematin.com/2017/01/couleurs-nationales-qui-peut-les-utiliser-.html>

<https://www.quechoisir.org/enquete-made-in-france-le-grand-gagnant-de-la-crise-sanitaire-n85151/>

▪ 3.4 - « Élu Produit de l'Année »

À retenir : marque commerciale sans intérêt pour le consommateur.

« Elu Produit de l'Année » est une marque commerciale représentée sous forme d'un logo. Elle a été créée en 1987 par Christian LE BRET pour uniformiser les récompense que s'auto octroyaient les industriels. La marque est détenue par une société commerciale appartenant à ce dernier. Aujourd'hui, la marque est internationale, mais chaque pays est indépendant.



La société détentrice de la marque est entourée d'un « comité de parrainage et d'éthique » afin de garantir la transparence dans sa démarche, sa déontologie et sa méthodologie. Son rôle est de valider les candidatures.

[https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89lu_Produit_de_l%27Ann%C3%A9e_\(marque\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89lu_Produit_de_l%27Ann%C3%A9e_(marque))

Récompense des produits nouveaux, Chaque produit est comparé à 2 à 6 produits similaires par des consommateurs (minimum 500 utilisant cette catégorie de produits). Est pris également en compte une situation « réelle » avec 120 familles, Si il obtient le meilleur score, il est « élu ».

<https://www.poyfrance.com/le-concept/la-methodologie/#>

▪ 3.5 – « Commerce engagé »

À retenir : La démarche semble intéressante, mais les informations sont assez restreintes.

Le Commerce Engagé est un outil permettant d'accompagner un territoire, ses commerçants, ses producteurs et ses consommateurs, vers une démarche de consommation durable. Il s'inscrit dans une perspective de prévention des déchets, de dé-carbonisation des achats et de dynamisation du tissu économique et social local.

Développé par l'association **Ecoscience Provence** et primé à plusieurs reprises par l'ADEME et la Fondation Nicolas Hulot, ce programme permet d'expérimenter des changements dans les comportements de consommation des habitants du territoire.

Pour cela, un cahier des charges, élaboré en concertation avec les acteurs locaux (commerçants, consommateurs, producteurs), encourage, par exemple, les commerçants à supprimer progressivement les sacs à usage unique ou à proposer des produits locaux, peu emballés, recyclables, durables et réutilisables (retour de la consigne des bouteilles en verre sur le territoire).

À signaler : Le **CPIE** (*Atelier de l'Environnement du Pays d'Aix*) est partenaire de cette opération. Il est le support des commerces engagés de notre région.

Au travers du label « Commerce Engagé », chacun peut identifier les commerçants inscrits dans une perspective de responsabilité écologique et économique.

En 2021, on dénombre seulement 550 commerces labélisés (plutôt dans le sud de la France et la Guyane).

<https://www.commerce-engage.com/#>



Jun 2021.
Commission Sécurité Alimentaire
UFC-Que Choisir Aix-en-Provence.

oooooooooooooooooooo
ooooo