

DEBAT AUTHENTICITE BIO

11h10/12h20 : Vendredi 31/01/2020



Organisé par :



Débat Authenticité- BIO

Animation de la table ronde :

Marithé CASTAING du Cluster bio (association professionnelle de 300 entreprises certifiées bio en région Auvergne/Rhône Alpes)

Participants au débat :

- ➔ **Elodie RICHARD** de la société Certipaq Bio : 3^{ème} organisme certificateur en France basé à la Roche-sur-Yon – service analyse
- ➔ **Amélie JUTEAU** de la société Vitagermine : société créée en 1962 et basée à bordeaux, Babybio (alimentation pour bébés), Vitabio (gamme enfant à partir de 3 ans et adulte) et Madia bio (compléments alimentaires et super aliment) – Assurance qualité fournisseur
- ➔ **Lydia GENTHON** de la société Léa Nature : société basée à la Rochelle, produits pour la food, la cosmétique, la santé et l'entretien de la maison - responsable sourcing des ingrédients santé qui rentrent dans la composition des compléments alimentaires (biosens GMS et biopur réseau spécialisé)
- ➔ **Eric CAPODANNO** de la société Phytocontrol : Directeur scientifique du laboratoire Phytocontrol, spécialisé dans l'analyse des contaminants alimentaires dont les résidus de pesticides dans les produits conventionnels et bio
- ➔ **Maud MIMOUNI** de la société Ecocert : Organisme certificateur dédié à la certification des produits bio dans les secteurs agroalimentaires, cosmétiques, textiles et détergents - Service analyse, stratégie analytique conformément au règlement bio.

Restitution du débat :

- ➔ Evolution de la réglementation bio à venir en 2021.
- ➔ Tous les professionnels s'accordent sur le fait de maintenir un haut cahier des charges bio pour qu'il n'y ait pas de scandale et que chacun soit impacté.
- ➔ Chacun à son niveau a mis en œuvre des stratégies (OC : harmonisation sur les seuils entre eux, entreprises : anticipation des évolutions réglementaires et travaillent déjà sur des origines locales et sur le packaging)
- ➔ Le marché bio s'est beaucoup développé, ce qui a engendré une petite perte de confiance au niveau du consommateur. Il est donc important que toute la profession reste mobilisée pour garantir et maintenir le haut niveau de confiance du label bio.

Débat :

INTRODUCTION :

Le BIO en quelques chiffres (source Agence bio 2019) :

Confiance des consommateurs français dans le label BIO : En 2018, 61% - En 2017, 82%

Baisse de la confiance de 33% entre 2013 et 2017 sur les produits de grande consommation ; on passe à 28% en 2017.

- ➔ Evolution décroissante, ces chiffres sont à mettre en perspective par rapport à la défiance des consommateurs sur les produits de grande consommation.

Ces dernières années, il y a eu une augmentation de l'offre sur le marché bio, surtout dans les grandes surfaces alimentaires (déclinaison de grandes marques en produits bio : joker bio, côte d'or bio, chocapic bio, activia bio, bridélice bio, st michel bio...).

Les consommateurs bio sont récents : 73% des français consomment bio depuis moins de 5 ans.

- ➔ Cependant des doutes (Y a-t-il du bio à 2 vitesses ? Le bio de grande surface = le bio de magasin spécialisé ?) sont renforcés par les médias sur ces sujets polémiques

Le socle de l'authenticité du bio repose sur un règlement cadre BIO (= cahier des charges). Des évolutions ont été demandées par l'Europe, elles sont prévues pour début 2021, pour mieux répondre aux besoins des consommateurs qui demandaient un label garantissant plus de confiance.

Question adressée aux organismes certificateurs (OC) : quelle est votre vision sur les évolutions de ce règlement bio et quelles sont les avancées de ce règlement bio ?

Maud MIMOUNI précise qu'actuellement le règlement bio ne définit pas de seuils à partir desquels on peut considérer, sur la base d'une analyse de contaminants, qu'une denrée peut être bio ou pas. Il y a obligation d'investiguer à la suite d'une détection pour trouver l'origine de la contamination. Si le doute est levé sur une contamination fortuite ou une mauvaise pratique, il y a soit un maintien du label soit un déclassement du produit.

Certains OC, dont ECOCERT et CERTIPAQ adhérents au CEBIO (association d'organismes certificateurs) ont fixé un seuil de déclassement car parfois la cause de la contamination ne peut pas être déterminée même après une enquête.

- ➔ Garantissent qu'à partir d'un certain seuil, le lot est déclassé en conventionnel.

Le contexte européen ne définit pas de règles mais certains OC français ont fixé des règles et des seuils pour la France.

Le futur règlement ne définit toujours pas de seuils mais est ajouté le fait que chaque détection de contaminant devra être investiguée, peu importe la quantification. Actuellement, les OC n'investiguent qu'en cas de doute.

- ➔ C'est une avancée, même si le seuil de déclassement n'est pas retenu.

Le fait d'utiliser le seuil de déclassement est encore en discussion avec les autorités compétentes (INAO et DGCCRF). La grille de décision est en cours de validation.

Pour les autres pays européens, ils n'ont pas encore d'information sur l'application de ce nouveau règlement.

Elodie RICHARD précise qu'il n'y a pas d'évolutions fondamentales dans ce nouveau règlement. Elle indique que la fréquence des contrôles va diminuer. On passe de 1 contrôle par an à 1 contrôle obligatoire tous les 2 ans.

→ Ça ne va pas dans le sens du maintien de la confiance du consommateur.

Il y a un effort dans le texte : il s'agit d'un contrôle par an sauf exceptions.

Y a-t-il une harmonisation entre les organismes certificateurs français sur les seuils ?

Maud MIMOUNI : Il existe une méthode d'interprétation des résultats validée depuis décembre 2017. Les adhérents du CEBIO (presque tous les OC) ont donc la même pratique pour le seuil d'investigation (= seuil à partir duquel un produit est bloqué et sa commercialisation empêchée le temps de l'investigation). A l'issue de l'investigation, il y a maintien ou déclassement du produit.

Le 2nd seuil de déclassement intervient lorsque la teneur en contaminant est trop importante pour que le produit soit vendu. Il s'agit d'un seuil français uniquement.

En Italie et en Belgique, les seuils nationaux sont fixés à 10 ppb (0,01 mg/kg) par les autorités compétentes. C'est un seuil à ne pas dépasser même en cas de contamination fortuite. Les produits ne peuvent pas quitter le pays.

Question adressée aux entreprises : dans le cadre de ces évolutions réglementaires, avez-vous été impactés dans vos activités ? Avez-vous anticipé certains changements réglementaires au sein de vos structures ?

Lydia GENTHOU indique qu'elle a commencé à travailler sur des compléments alimentaires sans nanoparticules. A ce jour, il ne lui reste qu'un seul complément alimentaire à base de silice qu'elle doit remplacer avant le 01/01/21, date à laquelle les nanoparticules doivent disparaître dans le bio.

Cela nécessite d'étudier l'ingrédient qui contient de la silice, trouver une nouvelle alternative sans silice (= changement de fournisseur) ou travailler avec le fournisseur actuel pour développer une formule de son extrait sans silice. S'ils n'y arrivent pas, ils devront référencer un nouveau fournisseur en maintenant les exigences de l'extrait utilisé actuellement (c'est-à-dire produit d'origine France, quantité d'actifs équivalent). Le laboratoire de formulation devra faire des tests de formulation pour s'assurer que l'extrait peut être utilisé dans les formules existantes.

Un changement réglementaire peut avoir un impact sur plusieurs services au sein d'une entreprise et prend du temps.

→ Un tel changement est un vrai défi.

Amélie JUTEAU précise qu'ils sont déjà sensibilisés aux seuils bas (10 ppb) car ils travaillent avec des produits destinés à la BBF dont la réglementation impose déjà ces seuils.

Ce qui va les aider pour les produits type adulte, c'est la clarification sur les seuils. Ce n'est pas clair pour tous les fournisseurs et notamment les néobio (qui commencent dans le bio). La réglementation

va appuyer la demande et l'investigation, et permettre de les former, les accompagner et parfois refuser des lots suivant les détections.

Vitagermine travaille depuis longtemps dans le bio et avec leurs fournisseurs.

- ➔ Le bio c'est un partenariat sur du long terme, de la confiance qui se crée, un accompagnement au quotidien.

Eric CAPODANNO précise qu'en tant que laboratoire, il constate un flou dans l'harmonisation au niveau de l'interprétation des résultats. Il a noté que l'Allemagne avait pris de l'avance avec le BNN qui dicte les règles d'interprétation des résultats sur les rapports d'analyse, ce qui permet de déclarer des conformités sur les échantillons. Il s'agit d'une position allemande qui vaut pour les produits vendus sur le marché allemand.

- ➔ Les règles en Allemagne sont clarifiées pour les clients pour l'interprétation des rapports.

L'harmonisation faite au niveau des organismes certificateurs français est-elle connue des laboratoires ?

Maud MIMOUNI précise qu'un bulletin d'analyse en France ne suffit pas à dire si un produit est bio ou non. Il y a un contexte autour de l'analyse à prendre en compte que le laboratoire ne connaît pas (contexte du prélèvement, de l'opérateur chez qui on a prélevé, de l'environnement de la parcelle).

- ➔ En France, l'interprétation des résultats sur un rapport d'analyse ne peut être fait contrairement à l'Allemagne.
- ➔ L'Allemagne a défini des seuils, tandis qu'en France, il y a en plus une investigation qui se fait en tenant compte de plusieurs paramètres pour évaluer si la contamination est intentionnelle ou fortuite. Cela ne pourra jamais être une grille édictée applicable aux laboratoires.

Amélie JUTEAU précise que les analyses effectuées en laboratoire restent un outil pour aider à investiguer, c'est l'interprétation de cette investigation qui est importante.

Est-il prévu d'harmoniser les screening au sein des laboratoires ?

Eric CAPODANNO : Il n'existe pas de listes de contaminants définies dans le bio, chaque laboratoire propose sa liste exhaustive et travaille en screening, avec des méthodes monorésidus, le plus large possible. Tous les laboratoires n'ont pas tous les étalons de pesticides, ce qui implique des mises à jour régulières. Les laboratoires fonctionnent avec leurs historiques de détections dans le conventionnel car on peut retrouver en bio, des traces retrouvées dans le conventionnel.

- ➔ Pas d'harmonisation au niveau français ni UE, les listes sont les plus larges possibles et calquées sur les risques évalués dans le conventionnel.

Marithé CASTAING

Le Bio se développe beaucoup en grande surface et n'est plus un critère différenciant pour les entreprises ; notamment les entreprises pionnières en bio vont au-delà du bio : critère local, sourcing d'autant plus que le consommateur est en demande.

Quelques chiffres : 43% des français vont privilégier local, français par rapport à il y a 5 ans.

➔ Tendances qui s'accroît

Important de mettre en avant l'opposition local et bio :

- ➔ 36% des français accordent davantage de crédit à une traçabilité locale
- ➔ 13% des français accordent davantage de crédit à une traçabilité bio
- ➔ 41% des français accordent davantage de crédit à une traçabilité sur les 2 critères

Comment les entreprises travaillent-elles au niveau du sourcing local ?

Amélie JUTEAU : Les consommateurs mélangent souvent bio, local et traçabilité. La société Vitagermine a toujours favorisé le local, le français. Les origines ont toujours été inscrites sur le packaging. La société travaille sur une source d'approvisionnement régionale (ex : fraise de Corrèze, pomme d'Aquitaine...), il existe donc plusieurs jeux d'étiquette. Le sourcing est important en amont. Il permet de vérifier si la matière première convient, si l'origine convient, si les matières premières sont conformes d'un point de vue analytique, gustatif et nutritionnel.

➔ Maintien de l'origine

Babybio travaille sur deux aspects : bio et local. Mais il y a certaines matières exotiques qu'on ne peut pas sourcer en France et certaines matières qui remplissent les critères sont difficiles à trouver également pour 2 raisons :

- Le marché des fruits et légumes donne la priorité au frais (vrai sujet pour les industriels, les producteurs ont préféré vendre leur production sur le marché du frais ou les détruire plutôt que les vendre aux industriels)
- Il est plus facile d'avoir un gros industriel qui dédie des parcelles bio à l'entreprise plutôt que 15 producteurs français répartis sur le territoire dont les itinéraires culturels ne sont pas connus.

➔ Le bio tracé et le local, c'est bien pour l'économie mais la notion de disponibilité de matière et la vente de frais est prioritaire par rapport à l'industrie : à prendre en compte.

➔ Traçabilité certifiée bio et traçabilité origine concomitantes chez eux.

Lydia GENTHOU : bio local autant que possible, l'origine France est favorisée dans la mesure du possible.

➔ Moins d'intermédiaires, moins de risque de fraude.

Ils sont limités également dans la disponibilité de certains produits bio en France. Ils peuvent être amenés à ne pas sortir un produit car ils ne le trouvent pas en origine France.

Dans le nouveau règlement bio, il est possible de mentionner une origine régionale, allez-vous l'utiliser ?

Déjà fait pour Vitagermine.

Sous le logo (euro feuille, AB...) on pourra aller jusqu'à l'origine régionale (en le justifiant à 95% d'origine régionale) car actuellement la plus petite notion géographique est le pays.

Critères et contraintes RSE, packaging (plastique bashing, migration...) avez-vous anticipé ces sujets au sein de vos structures même si le règlement bio ne l'impose pas ?

Amélie JUTEAU : il existe déjà des groupes de travail RSE et packaging. La complexité réside car il y a différents types de packaging : verre, gourde, plastique. Ces packagings n'existent pas et sont créés avec leur fournisseur. Ils disent non au plastique et à certains matériaux mais ça ouvre la porte à d'autres matériaux où des tests sur les migrations sont à réaliser. Ce sont des sujets R&D en cours chez eux.

Lydia GENTHOU : il y a une demande de la part du consommateur bien qu'il n'y ait pas d'obligation actuellement. Ils ont aussi une équipe packaging. Ça prend du temps pour étudier les différentes possibilités.

Certaines entreprises font le choix d'une double labellisation ZRP et bio. Est-ce complémentaire ? Existe-t-il un doute pour le consommateur ? Le bio n'est pas suffisant ? Quel est votre avis sur ce sujet ?

Maud MIMOUNI : Elle commence à voir cela sur les étiquettes de ses clients. C'est de la propre responsabilité de l'entreprise. Elle rappelle que le ZRP (zéro résidu de pesticides) est en rapport avec une limite de quantification et un nombre total de molécules recherchées (150 ? 600 ?). Comment est-ce défini dans l'entreprise ? Sur chaque lot ? Sur chaque produit fini ? Sur chaque ingrédient dosé par rapport à cette appellation ?

Elle rappelle qu'en conventionnel, on peut produire avec zéro résidu de pesticides notamment avec les cultures sous serre (tomates) et des systèmes de biocontrôles. Mais ça ne répond pas au cahier des charges de la culture bio.

➔ Cumuler les deux c'est possible mais c'est différent.

Elodie RICHARD : Approche confuse pour le consommateur :

2 approches différentes :

- ➔ ZRP = démarche de résultat (se base uniquement sur une analyse), un pesticide a pu être utilisé mais aucune trace décelée.
- ➔ Bio = démarche de méthode (se base sur un ensemble de procédures mises en place)

Eric CAPODANNO : le ZRP répond plus à la demande du consommateur qui recherche plutôt un résultat final qu'un moyen.

La LQ, le nombre de molécules analysées, les performances analytiques, vont dépendre des laboratoires.

Zéro résidu de pesticides ne veut rien dire car ça dépend de la LQ.

Le seuil communément adopté de 0,01 mg/kg est en fait une limite de reporting, c'est-à-dire que c'est une valeur que l'on peut atteindre à minima sur les screening ; mais techniquement, on peut descendre plus bas. Si on voulait appliquer la LQ réelle, on aurait des traces en dessous de 0,01 mg/kg.

CONCLUSION : Quels sont les enjeux pour réussir à maintenir un haut niveau de confiance du label bio au sein de vos structures, quelles sont vos stratégies ?

- **Amélie JUTEAU** : la stratégie reste le sourcing, l'accompagnement et la connaissance des fournisseurs : analyses qui sont des outils pour le contrôle, mise en place de cahier des charges, dialogue avec eux, audits... Gestion de l'amont présente. Travail en binôme achat/qualité.
 - Ce qui fait peur pour l'avenir, c'est le marché bio qui s'étend et donc risque de pénurie de certaines matières, de fraude.
 - Comment anticiper ça : informer le consommateur sur ce qu'est le bio, le préparer pour éviter la perte de confiance en cas de crise et que ça impacte les industriels du bio.
- **Eric CAPODANNO** : en tant que laboratoire, nous avons un devoir de veille sur les nouvelles molécules mises sur le marché ainsi que d'accompagnement (aide au niveau de la source de contamination qui peut venir du prélèvement, du transport, du stockage), mise en place de plans d'action (prélèvement de surface par exemple), démarche d'amélioration des listes de screening et d'exhaustivité. Risque associé à tel type de culture en conventionnel.
- **Maud MIMOUNI** : continuer à être plus performant et pertinent sur l'analyse de risque pour cibler des contrôles renforcés sur certaines filières, opérateurs ou certains produits importés, et prélèvements. Selon les exigences des autorités, nous devons appliquer une stratégie analytique par rapport à une analyse de risque. Actuellement, tous les produits bio ne sont pas prélevés, pas analysés. Il n'y a que 5% des opérateurs qui sont prélevés. Avoir une analyse de risque pour déterminer chez qui les contrôles vont être effectués : renforcer la stratégie en termes de choix de produits, de partenariat avec les laboratoires, de screening, engager la qualité dans ce cadre, venir à des colloques, ...
- **Elodie RICHARD** : la fréquence et l'exigence liées aux contrôles doivent être maintenues, ainsi que l'engagement de l'opérateur au respect de la réglementation, que soient mis en place des procédures et des moyens pour la respecter. Il est important de maintenir des contrôles annuels par un organisme indépendant.
- **Lydia GENTHOU** : nouer des relations de confiance avec les fournisseurs pour mieux maîtriser la matière, éduquer le consommateur car une contamination fortuite peut arriver mais ça ne veut pas dire que c'est fait n'importe comment.

QUESTIONS :

Il y a des détections de résidus qui ont comme origine une contamination fortuite mais il y a aussi des détections de résidus résultant de l'application de produits phytopharmaceutiques autorisés en bio. Quand une détection de molécule issue d'un produit autorisé sur une culture française ou étrangère est faite, y a-t-il un devoir de déclaration et d'investigation à l'organisme certificateur ?

Maud MIMOUNI : Dans un premier temps, il faut vérifier que la substance est bien autorisée pour la culture sur laquelle elle a été retrouvée et qu'elle ne dépasse pas le seuil du règlement 396/2005.

S'il n'est pas autorisé sur la culture, il peut y avoir un(e) mauvais usage/mauvaise pratique et là il faut le signaler.

Dans le nouveau règlement, quels seront les arômes utilisés dans bio ?

Maud MIMOUNI : Actuellement, seuls les arômes dits naturels sont autorisés. Ils sont fabriqués à partir d'huiles essentielles qui contiennent beaucoup de contaminants (puisque c'est un produit concentré) ; les OC sont censés le tolérer car ces contaminations sont considérées comme une contamination de transfert mais ça peut poser des problèmes de résidus dans les thés aromatisés.

Pas de visus sur le futur règlement.

Les plats pour bébé en conventionnel sont-ils concernés par l'absence de résidus de pesticides ?

Amélie JUTEAU : Ces plats sont concernés par la réglementation babyfood (de 0 à 3 ans) dont la limite est fixée à 10 ppb dans le produit fini. Le règlement ne définit pas de listes de molécules à rechercher mais une liste de pesticides interdits.

La différence avec le bio BBF, c'est l'obligation de moyen qu'il n'y a pas dans le conventionnel. La notion de 10 ppb sur produit fini implique qu'il peut y avoir des matières premières chargées en contaminants qui sont ensuite diluées dans le produit fini.

➔ Ce sont deux réglementations complémentaires.

Il existe différents types de bio : étranger, européen, français... Est-ce qu'une unification des critères biologiques sur les cultures est prévue ? Car en France, on est plus limité que dans certains pays, même sur des cultures conventionnelles où l'on est plus limité que sur du bio étranger. Un produit conventionnel origine France est-il mieux qu'un produit bio hors France ?

Maud MIMOUNI : Une denrée bio qui provient d'un pays tiers, hors UE, doit être reconnue certifiée par un OC sur la base d'un règlement reconnu équivalent. Il existe des équivalences validées au niveau de la commission européenne. Ces équivalences peuvent permettre des écarts par rapport au règlement européen mais pas par rapport aux produits phytosanitaires autorisés, il s'agit plus de réductions de conversion. Le socle (interdiction de produits phytosanitaires de synthèse) reste. Les

produits étrangers sont ciblés dans les plans d'analyse mais statistiquement, il n'y a pas plus de détection flagrante à l'étranger.

Amélie JUTEAU : Il est important de préciser qu'il n'y a pas un règlement bio français et un règlement bio européen. En Europe, il s'agit du règlement bio européen.

Le seul logo obligatoire en Europe est la feuille. Le logo AB existe plus d'un point de vue marketing.

➔ Ça peut porter à confusion par rapport à un bio français et un bio européen.

