

## VI- SYNTHÈSE ET CONCLUSION GÉNÉRALES

---

### VI.1- Authenticité et de naturalité des produits biologiques

#### *Authenticité*

On peut qualifier d'authentique un produit qui correspond à ce que l'on pense qu'il doit être. Et si on fait aujourd'hui de l'authenticité une valeur dominante, c'est parce qu'elle est menacée d'une part par l'importance croissante des processus régulateurs tels que l'imitation ou la substitution, et d'autre part par la prolifération des opinions, telle que la préoccupation concernant la santé publique. Les consommateurs se retrouvent alors devant l'embarras du choix des produits et c'est par cette liberté que l'authenticité est menacée. On trouve en l'occurrence en conventionnel des « sirops d'érable » qui ne sont guère que des sirops de glucose, caramélisés et aromatisés sans intérêt. Aussi, si il y a quelques années, une glace à la noix de coco se préparait avec de la crème fraîche et des copeaux de noix de coco, aujourd'hui elle peut être fabriquée à partir d'eau, d'huile de coco, de lait de soja, de sirop de glucose, de fructose, des stabilisants, des arômes et des colorants. Ces cas de figure ne se produisent que très rarement en bio car le règlement n°834/2007 restreint le nombre d'additifs autorisés permettant d'octroyer à un aliment les propriétés sensorielles et fonctionnelles similaires à celles d'un produit authentique. De plus, le règlement exige que les processus ne soient pas susceptibles d'induire en erreur les consommateurs. Ces qualités d'authenticité ont été largement constatées pour les produits biologiques lors cette étude, que ce soit au travers de l'étude sur les céréales ou de l'enquête auprès des transformateurs.

Cette notion d'authenticité des produits biologiques a d'ailleurs interpellé l'IFOAM (International foundation for organic agriculture) dans le cadre du projet de l'amélioration des informations nutritionnelles proposées actuellement par la commission et le parlement européens. Ces derniers sont en effet en cours de discussion quant à l'utilisation de l'étiquetage nutritionnel en tant qu'information ou bien en tant que recommandation (« traffic light »). Ce dernier consisterait par exemple à recommander la consommation de margarine allégée au lieu de beurre naturel ou encore de cola light au lieu d'un jus d'orange naturel. Les acteurs de l'agriculture biologique s'opposent alors à ce système de « traffic light » qu'ils jugent trop simplistes et discriminants. En fait, ils considèrent que les qualités d'un produit ne se résument pas uniquement sur sa teneur en vitamines ou en fibres mais qu'il existe également des valeurs telles que la naturalité et l'authenticité à considérer et qui sont souvent négligées. La notion d'authenticité doit ainsi être clamée haut et fort comme reflétant l'image de qualité des produits biologiques.

Par ailleurs, chaque médaille a son revers car l'utilisation minimale d'additifs dans les produits biologiques engendre le plus souvent des problèmes de conservation. Si en conventionnel, les conservateurs et les antioxydants sont utilisés pour ralentir la dégradation des produits, les entreprises biologiques se voient refuser l'utilisation de moyens développés par l'industrialisation à savoir les agents chimiques de conservation comme les benzoates et les sorbates. Tel est le cas de deux entreprises canadiennes transformant des fruits et légumes biologiques : Caldwell Biofermentation Canada inc. et le petit Mas inc<sup>16</sup>. Leurs problèmes concernaient la conservation des produits puisqu'ils ne pouvaient pas utiliser d'agents de conservation chimiques et ne voulaient pas avoir recours à la pasteurisation, pour assurer la conservation et la salubrité de leurs produits. Elles ont donc mené des investigations et adapté des procédés de conservation naturels comme la fermentation pour leur permettre de proposer aux consommateurs des aliments vivants. La fermentation est en effet un procédé naturel qui, dans des conditions de temps et température précises, entraîne une acidification du milieu, éliminant ainsi les microorganismes de détérioration et les pathogènes. Les produits fermentés de ces deux entreprises sont actuellement commercialisés sans agents de conservation chimiques ni pasteurisation et dispose d'une longue durée de vie. Avec un investissement suffisant, ce genre d'investigation pourrait ainsi être mené dans chaque entreprise ou en partenariat avec des centres techniques spécialisés tels que l'ACTIA ou le CRITT.

### *Naturalité*

Le succès des produits "naturels" trouve son origine dans le retour aux racines, le retour à une certaine simplicité. La seconde raison est plus conjoncturelle : ne pas tomber malade en mangeant est la moindre des exigences que peut avoir un consommateur. Ainsi, la quête de la naturalité apparaît comme un gage de sécurité pour un consommateur traumatisé par les multiples scandales alimentaires de ces dernières années. Le consommateur juge entre autre que ce qui est meilleur pour sa santé est le produit brut, le moins transformé possible, exempt de produits chimiques et de synthèse.

Toutefois, il serait opportun de définir une vraie doctrine pour pouvoir prétendre à la mention « naturel » car la situation actuelle porte à confusion les consommateurs. Un groupe de travail alimentation et nutrition auprès de la DGCCRF se focalise actuellement sur ce sujet.

---

<sup>16</sup> : *Les produits biologiques, les défis de la recherche - programme présenté par Tony Savard au colloque sur l'agriculture biologique - CRAAQ, 2005*

Ce groupe souhaite établir une doctrine qui servira d'outils d'appréciation pour les services de contrôle ainsi que pour les industriels même. Il doit ainsi examiner les caractéristiques intrinsèques d'une denrée alimentaire pour qu'elle puisse prétendre au caractère naturel. Cette doctrine pourrait entre autres définir si un produit naturel se limite tout simplement à l'utilisation d'ingrédients d'origine naturelle ou implique également la considération des procédés de transformation utilisés. Dans ce cas, il faudrait alors établir une liste de techniques qu'il ne serait pas possible d'utiliser telles que la modification des produits par l'intervention de la génie génétique ou l'extraction chimique... Cette doctrine permettrait ainsi d'éviter l'amalgame entre le naturel, le traditionnel et le biologique.

Par ailleurs, l'essor que connaît la filière biologique emmène les opérateurs à s'adapter à des demandes telles que la commodité, ce qui engendre assez souvent la mise sur le marché de produits biologiques de plus en plus transformés. Malgré cela, les opérateurs doivent continuer à croire au fondement d'une alimentation saine se rapprochant le plus possible de la nature et tentant à garder les propriétés naturelles des aliments les plus intactes possibles.

Le défi pour la Bio serait donc de développer un équilibre entre l'authenticité, l'orientation santé et la commodité afin de maintenir la confiance des consommateurs et la crédibilité des produits moins raffinés et transformés que dans le conventionnel.

VL2- Tableau de synthèse de l'étude

	Règlementation	Qualité des produits	Process	Authenticité/naturalité
<b>Conclusions de l'étude</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Etiquetage nutritionnel insuffisant des produits biologiques notamment les informations nutritionnelles du type 2 (voire du type 1) et les allergènes</li> <li>Refonte des règles d'étiquetage pour l'ensemble des IAA : mention de l'étiquetage nutritionnel obligatoire, apport de preuves tangibles pour l'utilisation des allégations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tendance des produits biologiques à être des produits naturellement riches en fibres, en minéraux, en polyphénols et en acide gras bénéfiques pour la santé, que ça soit en terme de composition ou de biodisponibilité</li> <li>Alliance de la qualité nutritionnelle et sanitaire</li> <li>Formulation simplifiée due aux contraintes réglementaires sur les additifs</li> <li>Nombre d'études comparatives insuffisant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procédés de fabrication quasiment identiques en conventionnel et biologique exceptés pour certaines branches telles que l'huilerie, la meunerie ou la sucrerie, pour lesquelles le process est naturellement respectueux du produit face aux contraintes en terme d'auxiliaires technologiques admis en AB</li> <li>Actions d'amélioration des procédés communes à toutes les IAA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Noblesse des produits utilisés</li> <li>Restriction de l'utilisation des additifs :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- valeur ajoutée de l'AB</li> <li>- source de modification des process</li> </ul> </li> </ul>
<b>Actions d'amélioration à entreprendre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analyse approfondie des produits et réédition de l'étiquetage</li> <li>Investissement pour le développement des allégations</li> <li>Association des PME pour suivre le mouvement des grandes entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en évidence des différences de qualités nutritionnelles des produits biologiques grâce à des études encore plus pertinentes</li> <li>Poursuite des recherches sur les effets bénéfiques des nutriments sur la santé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Collaboration avec des centres techniques tels que CRITT, ACTIA, CTCPA... pour développer des procédés de transformation pouvant être certifiés AB</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poursuite, maintien des actions</li> </ul>
<b>Intérêts pour les transformateurs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apports de connaissances intrinsèques supplémentaires sur les produits biologiques</li> <li>Positionnement élargi des produits biologiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valorisation des produits biologiques sur un autre plan : « la Nutrition »</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Critère supplémentaire de différenciation par rapport aux méthodes de transformation conventionnelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réponses aux attentes de ceux qui sont en quête de produits nobles et bruts</li> </ul>
<b>Contraintes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coût des analyses et des études cliniques</li> <li>Coût de la réédition des emballages</li> <li>Barrière à l'innovation dans les PME</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préservation des nutriments délicate</li> <li>Concurrence</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coût élevé pour la mise en place de nouveaux projets</li> <li>Restrictions techniques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concurrence</li> <li>Durée de conservation des produits courte</li> </ul>