Petit guide du consommateur pour mieux comprendre les labels, appellations et sigles.

L'Agriculture Biologique se « **définit comme un système de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production recourant à des substances et des produits naturels** » selon le Ministère de l'économie, des finances et de la relance.

Le label français d'agriculture biologique AB est celui de l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique. **Créé en 1985, il répond depuis 2010 au même cahier des charges que celui du label européen.** Le règlement interdit l'utilisation des pesticides, des engrais chimiques de synthèse, d'OGM et de dérivés d'OGM – cependant 0,9 % de traces d'OGM sont tolérées. Un produit transformé certifié peut ne pas être 100 % bio, puisqu'il doit contenir au moins 95 % de produits agricoles d'origine biologique si la part restante n'existe pas en bio. C'est un seuil de tolérance qui ne signifie pas forcément que les produits contiennent 5 % de produits non-bio. La distance entre les cultures bio et les non-bio ne doit pas être inférieure à 10 mètres et la santé des sols doit être entretenue et améliorée grâce à des méthodes vertes. **L'agriculture biologique garantit aussi le bien-être animal grâce à une alimentation bio, l'accès à un parcours extérieur et le retour à la terre des excréments.** Elle s'inscrit dans une dynamique d'économie circulaire. Le logo AB valable uniquement en France, a été remplacé par le logo bio européen. Il est donc amené à disparaître, mais pour l'instant sa notoriété reste supérieure à celle du logo européen.

En 2020, le territoire comptait 17 exploitations en Agriculture Biologique pour 550 hectares (Cf : article Refour, Jaubertou, Pousin, Simier, Enizan).

La mention ***Nature & Progrès*** garantit des produits alimentaires et cosmétiques respectueux de l'environnement, des hommes et des animaux. Elle s'appuie sur ses propres cahiers des charges et l'engagement de ses adhérents au travers d'une charte. Elle est basée sur une vision globale et cohérente, qui prend en compte **le respect de l'environnement et du bien-être animal, les aspects éthiques et sociaux.**

Les produits qui disposent de la mention Nature & Progrès sont **respectueux du vivant** par le biais de l'interdiction des OGM, de l'utilisation d'engrais chimiques et de pesticides de synthèse et d'additifs de synthèse. Les produits certifiés sont aussi **respectueux des cycles naturels** avec des modes de productions basés sur les équilibres naturels des sols, des végétaux et des animaux. En outre, **les processus de transformation sont simples et artisanaux** tandis que les emballages, déchets et transports sont réduits. Les produits Nature & Progrès doivent aussi être **éthiques et équitables** avec des fermes et entreprises à taille humaine qui permettent de **faire vivre dignement les producteurs et visent à établir des relations commerciales solidaires.**

1 maraîcher du territoire est certifié de cette mention en 2022.

-

« ***La Haute Valeur Environnementale*** (HVE) garantit que **les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...).** Il s'agit d'une démarche volontaire qui est mise en œuvre par les agriculteurs pour valoriser leurs bonnes pratiques. L'agriculteur met en œuvre des pratiques agricoles reposant notamment sur les principes de **l'agroécologie**. Il s'agit de favoriser les ressources et les mécanismes de la nature.» selon le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Sur toutes les exploitations que compte le territoire, 5 sont déclarées en HVE en 2020 pour un total de 663 hectares (Cf : article Moisy, Simier).

Le ***Label Rouge*** est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés. La qualité, dans ce cas, se rapporte à l'ensemble des propriétés et des caractéristiques d'un produit, et lui confèrent son aptitude à satisfaire des besoins implicites ou explicites. La qualité supérieure repose sur :

- **des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés,**
- **l'image du produit au regard de ses conditions de production,**
- **les éléments de présentation ou de service.**

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). Le contrôle du respect de ces exigences et de la traçabilité des produits est assuré par un organisme certificateur indépendant, sur la base d'un plan de contrôle validé par l'INAO. Le suivi du maintien dans le temps de la qualité gustative supérieure est assuré par la réalisation régulière d'analyses sensorielles et de tests organoleptiques qui comparent le produit Label Rouge avec le produit courant.

-

Le Grand Bœuf, c'est un **label rouge 100% Touraine** à destination dans un premier temps des collégiens de Touraine. Créé par les efforts conjoints de la Chambre d'Agriculture, les éleveurs de Touraine et le Conseil Départemental d'Indre-et-Loire, ce label fournit actuellement 37 collèges, 4 EHPAD et quelques communes du département.

Ce Grand Boeuf n'est pas forcément de taille hors norme : c'est sa **qualité** qui en fait une belle bête, grâce au travail des différents acteurs impliqués. Le cahier des charges de ce Grand Bœuf met l'accent sur la notion de **circuit court** et de **proximité**.

110km est ainsi la distance maximale entre les élevages et l'abattoir de Vendôme sélectionné par les éleveurs membres de l'Organisme de Défense et de Gestion de ce Label Rouge. A ce critère de distance s'ajoutent des critères d'élevage avec une bête qui passe au moins **7 mois de l'année dans les prairies, dort dans des étables spacieuses et vit selon les libertés définies par l'Organisation Mondiale de la Santé Animale.** L'alimentation est également un critère majeur du label avec la définition de ce qui est autorisé : **de l'herbe, des fourrages naturels, des compléments sous forme de lin, pulpe de betterave, luzerne et autres délices des champs.** Le Label s'inscrit aussi dans une politique de **rémunération juste du travail agricole.**

2 éleveurs du territoire sont adhérents de ce label (Cf : article Lancelin)

-

En forme de bûche tronconique, le ***Sainte-Maure de Touraine*** est un fromage de chèvre élaboré avec du lait cru entier. Sa pâte molle est obtenue par coagulation principalement lactique avec un faible addition de présure. L'égouttage est spontané. **Le fromage est salé et cendré en surface, à moisissures superficielles.** Il doit obligatoirement comporter, dans le sens de la longueur, **une paille de céréale** identifiée au nom du producteur. Son affinage dure au moins **10 jours** à compter de la date d'emprésurage et son poids est d'environ **250 g.**

En 2022, le territoire compte une productrice disposant de l'Appellation d'Origine Protégée de Sainte-Maure-de-Touraine (Cf : article Marchesseau).

Si vous souhaitez en apprendre plus sur le territoire, son agriculture et son alimentation, vous pouvez télécharger le diagnostic territorial partagé réalisé en 2021 dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial.

Contact : Ulysse Merckling-Larcher / pat@gatine-racan.fr / 07 81 03 27 25 ou 02 47 29 40 19