



# Qualité

L'agriculture biologique est un des 5 signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine. Elle garantit une qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal.

## LA QUALITÉ

### Un ensemble de préoccupations

La notion de qualité regroupe un ensemble de préoccupations. Elle est relative à l'utilisateur du produit ou au service concerné :

→ Le **producteur** sera particulièrement attentif à la **qualité agronomique** (potentiel de rendement, rusticité, résistance aux maladies et ravageurs, précocité...)

→ Le **transformateur** et le **distributeur** seront attachés à la **qualité technologique** du produit (production, transformation, transport...)

→ Pour le **consommateur**, la notion de qualité correspond à différentes attentes :

- **hédonisme** : plaisir lié à la qualité visuelle et gustative
- **nutrition et santé** : qualité nutritionnelle (micronutriments...), qualité sanitaire (produits exempts de résidus de pesticides, métaux lourds, teneur en nitrates acceptable...)

→ Enfin, pour le **citoyen** en général, les attentes en terme de qualité rejoignent des préoccupations environnementales (pollution, biodiversité, OGM, ...) et des préoccupations éthiques et sociales.

## LES GARANTIES OFFERTES PAR LA BIO

Le règlement européen propre à l'agriculture biologique introduit des règles qui peuvent influencer sur les différentes composantes de la qualité des produits. Pour l'instant, l'agriculture biologique repose sur une obligation de moyens, et non de résultats. Pour autant, la bio est un système de production qui se donne les moyens d'obtenir de bons résultats en terme de qualité.

### Des garanties sur le produit lui-même

Les garanties liées au produit sont de différentes natures.

→ Des **cultures moins forcées**, une **cueillette à maturité**, une **teneur en eau plus réduite** donnent aux fruits et aux légumes une grande richesse en vitamines et sels minéraux.

→ De plus, en favorisant les **variétés rustiques**, le mode de production bio permet de redécouvrir les saveurs originales et une diversité de produits.

Un rapport de l'AFSSA<sup>1</sup> fait un bilan exhaustif de la littérature scientifique internationale. Pour ce qui est de la valeur nutritionnelle des productions de l'AB, par comparaison aux conventionnelles, le rapport indique que :

- dans les légumes on tend à trouver **plus de matière sèche, de fer ou de magnésium**
- dans diverses productions végétales on tend à trouver **plus de microconstituants antioxydants (polyphénols, flavonols, resvératrol)**.
- dans des produits animaux, on tend à trouver **moins de lipides et plus d'acides gras polyinsaturés (poulet)**.

## Définition

### → Norme AFNOR

Selon la norme ISO 8402 « la qualité est l'ensemble des propriétés et des caractéristiques mesurables ou non, d'un produit ou d'un service, qui lui confère l'aptitude à satisfaire les besoins exprimés ou implicites de son utilisateur ».

La qualité d'un produit est appréciée de manière différente selon la personne qui va utiliser le produit et selon des fins pour lesquelles le produit va être utilisé. **Il n'existe donc pas une qualité, mais des qualités.**

<sup>1</sup> Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA), 2003. Evaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique. AFSSA, France, 164 pages ([www.afssa.fr](http://www.afssa.fr)). Ce rapport contient 12 pages de références bibliographiques scientifiques concernant toutes les études ayant servi de base à l'évaluation. Disponible sur le site de l'AFSSA.

• Concernant la **qualité sanitaire**, les données indiquent que l'on n'y détecte que rarement des résidus de produits phytosanitaires (2-6% d'échantillons contre environ 40% en général), des quantités comparables de mycotoxines (céréales) et des teneurs plus faibles en nitrates d'environ 50% (légumes).

### Des garanties sur le mode de production

La bio offre aussi des garanties sociales, environnementales et économiques liées à son mode de production.

- **L'agriculture biologique respecte la qualité de l'eau et des sols**

Le cahier des charges de l'agriculture biologique implique la mise en place de systèmes de production cohérents qui préservent efficacement les ressources en eau contre les nitrates et les produits phytosanitaires et qui limitent l'érosion des sols.

- **Non utilisation d'Organismes génétiquement modifiés**

Le règlement bio interdit totalement l'utilisation d'OGM et de produits utilisés avec des OGM. En conséquence, sont déclassés les produits :

→ contenant plus de 0,9% d'OGM

→ contenant n'importe quelle quantité d'OGM si la contamination n'était pas fortuite ou aurait pu être évitée.

- **Les pratiques ionisantes sont interdites**

- **Les substances médicamenteuses et des additifs sont fortement limités**

- **Les cycles naturels des végétaux et des animaux et la saisonnalité des produits sont respectés**

- **L'agriculture biologique a un impact positif sur l'emploi.** En moyenne, l'agriculture biologique génère, à production similaire, 30% d'emploi en plus que l'agriculture conventionnelle.

- **L'agriculture biologique favorise les circuits courts et un rapprochement entre le producteur et le consommateur.**



### Projet de recherche sur le pain bio

Un projet de recherche démarré en 2004 et piloté par l'INRA étudie la qualité des pains provenant de blés biologiques (densité nutritionnelle, composition fine des protéines, types de pains). Les études sur le procédé de panification traditionnel des blés biologiques ont montré une production plus importante de bactéries lactiques avec les farines de meules, probablement en lien avec la teneur en matières minérales des farines. Une acidification du milieu, due à la fermentation par levain, accroît l'activité phytasique (la phytase est une enzyme du blé qui améliore la digestibilité du pain) avec pour conséquence d'améliorer la biodisponibilité des minéraux du pain, notamment du magnésium.



### Pour en savoir plus sur l'Agriculture Bio

→ Contacter le Groupement d'Agriculteurs Biologiques de votre département

→ Côtes d'Armor

GAB d'Armor // 02 96 74 75 65

→ Finistère

GAB 29 // 02 98 25 80 33

→ Ille et Vilaine

Agrobio 35// 02 99 77 09 46

→ Morbihan

GAB 56 // 02 97 66 32 62

Tous unis pour une agriculture de qualité en Bretagne



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural : l'Europe investit dans les zones rurales



Conception, création et rédaction : Réseau GAB/FRAB  
Crédits photographiques : UE, Agrobio35  
Imprimé sur papier recyclé - Edition 2009