

# Working Paper

serie Management N° 006



## **Le marché des produits issus de l'agriculture biologique**

**les chartes alimentaires et cosmétiques françaises et japonaises  
et les possibilités d'échanges et de commercialisation entre  
ces deux pays**

**par Sylvie HAMPARTZOUMIAN**

**sous la direction de Lionel PANAFIT, Bernard MOISY**

**2008**



# **Le marché des produits issus de l'agriculture biologique :**

**les chartes alimentaires et cosmétiques françaises et  
japonaises  
et  
les possibilités d'échanges et de commercialisation  
entre ces deux pays**



Sylvie HAMPARTZOUMIAN

**Le marché des produits issus  
de l'agriculture biologique :**

**les chartes alimentaires et cosmétiques françaises et  
japonaises**

**et**

**les possibilités d'échanges et de commercialisation  
entre ces deux pays**

## **Remerciements :**

A Madame Bernadette MENDUNI qui m'a fait partager ses connaissances du marché biologique japonais et n'a pas hésité à se renseigner pour moi auprès de ses amies japonaises.

A l'équipe d'Arc Academy à Tokyo qui m'a apporté son aide dans mes recherches au Japon, principalement pour trouver les magasins spécialisés dans la vente de produits biologiques.

Je suis également très reconnaissante envers Mélodie BUOT DE LEPINE pour ses conseils et ses recommandations au cours de la rédaction de ce mémoire, ainsi qu'à mes proches qui m'ont soutenue et accordée de leur temps.

## RESUME

Depuis une dizaine d'années la part de marché des produits issus de l'agriculture biologique connaît une croissance soutenue en France et au Japon. La diversité grandissante des produits proposés répond aux exigences des acheteurs à la recherche de produits exotiques. Cette demande est une véritable opportunité pour les entreprises exportatrices, qui doivent toutefois respecter les normes biologiques du pays importateur.

L'objectif de ce mémoire est de déterminer les potentialités d'échanges commerciaux de produits biologiques entre la France et le Japon dans les secteurs alimentaires et cosmétiques.

Les résultats de cette étude démontrent que la « non-harmonisation » des lois sur les produits biologiques nuit aux échanges commerciaux franco-japonais. La loi japonaise, plus souple que la loi française, favorise l'importation mais entrave la reconnaissance des produits biologiques japonais en France.

## ABSTRACT

In the last ten years, the market share for organic products has increased in France and in Japan. The increasing variety of products available are a response to consumers desire for exotic products. This represents a real opportunity for export companies that must, however, respect the standards of organic production applicable in the importing countries.

The aim of this study is to determine the trade potential between France and Japan for the food and cosmetic organic sectors.

This study shows that national laws on organic products differ between France and Japan. This hampers trade for these products between both countries. Japanese laws are more flexible than French rules, which favours importing to Japan. Japanese companies may have problems to export their organic products to France.

# SOMMAIRE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>I. L'agriculture biologique : un mode de culture peu conventionnel</b>                                  | <b>10</b> |
| A. Les différents modèles d'agriculture  | 10        |
| B. Les caractéristiques du biologique  | 17        |
| C. L'agriculture biologique en France et au Japon  | 20        |
| <b>II. La réglementation de l'agriculture biologique en France et au Japon</b>                             | <b>23</b> |
| A. La norme AB en France   | 23        |
| B. La norme JAS au Japon   | 29        |
| C. Les normes cosmétiques présentes sur les marchés français et japonais                                   | 36        |
| D. Tableaux de synthèse des labels   | 41        |
| <b>III. Observation des principaux produits biologiques présents sur les marchés français et japonais</b>  | <b>43</b> |
| A. Les principales gammes de produits  | 43        |
| B. Les lieux de distribution   | 49        |
| <b>IV. Les réglementations pour l'importation des produits biologiques</b>                                 | <b>54</b> |
| A. La réglementation des importations en Europe et en France   | 54        |
| B. La réglementation des importations au Japon   | 59        |
| C. Les pays tiers et les organismes reconnus comme équivalents par les gouvernements français et japonais. | 62        |



# INTRODUCTION

Emporté par la vague des préoccupations environnementales, le marché des produits biologiques s'épanouit depuis une dizaine d'années. Malgré l'expansion des surfaces agricoles biologiques, la demande des consommateurs de certains pays développés est telle, que le recours à l'importation est inéluctable. C'est le cas pour la France, dont la demande est structurellement supérieure à l'offre domestique et celui du Japon dont la balance agroalimentaire est déficitaire.

Pourtant en 2007, le pays du soleil levant est classé troisième marché mondial pour les produits biologiques<sup>1</sup> et le marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique en France est estimé à près de 1,9 milliards d'Euros hors taxe<sup>2</sup>.

Les produits agroalimentaires biologiques forment un sous-ensemble du groupe plus large nommés « produits biologiques ». Ils sont dénommés biologiques, de part la nature des matières premières qui les composent ainsi que de part le processus et les méthodes employés pour leur production.

Sont regroupés parmi les produits biologiques :

- les produits alimentaires,
- les cosmétiques,
- les produits d'entretien (d'usage courant pour l'habitat),
- les textiles.

Les secteurs de l'agroalimentaire et des cosmétiques se sont le plus rapidement amplifiés. Confrontés à l'engouement de leurs citoyens les gouvernements français et japonais ont mis en place des mesures relatives aux méthodes de fabrication, d'étiquetage et d'importation des produits alimentaires biologiques, mais négligèrent d'y inclure les cosmétiques. Ces derniers sont protégés par des labels privés.

---

<sup>1</sup> Bretagne internationale : (2008) Mission spéciale : produits biologiques Chine - Japon

<sup>2</sup> Agence Bio,(2008) La commercialisation et la consommation des produits biologiques en France

Cette étude se focalise sur les possibilités d'un échange franco-japonais sur le secteur du marché biologique des produits agroalimentaires et des cosmétiques. Face aux normalisations des règles de production et de commercialisation des produits étiquetés biologiques, ce secteur fait l'objet de démarches administratives plus ou moins rigoureuses selon l'état au sein duquel ces produits sont commercialisés.

Ces chartes, complétées par les dispositions relatives au commerce extérieur et aux exigences du marché, permettent-elles aux dirigeants d'entreprises françaises d'envisager de se développer au Japon et réciproquement ?

Pour répondre à cette question il est primordial de saisir dans son ensemble les enjeux de l'agriculture biologique et ses distinctions avec les autres modes de production, car ce modèle dépasse la simple théorie agricole. Les retombées économiques et humaines sont telles que les gouvernements ou, à défaut, les consommateurs se sont empressés d'arbitrer le commerce des produits issus de l'agriculture biologique. Nous définirons les méthodes conventionnelles et atypiques employées par les agriculteurs et à travers cela, la nature de la pratique biologique, tout en sachant que pour tous rapports commerciaux il est essentiel de connaître les règles du jeu. Nous aborderons donc les usages mis en place pour réglementer ce marché.

Pour envisager d'établir une stratégie commerciale afin d'introduire un nouveau produit sur le secteur émergent du commerce des produits biologiques, les commerciaux doivent savoir observer et déceler les filières les plus prometteuses ainsi que les canaux de distributions les mieux adaptés. Notre objectif étant de déceler les prédispositions du marché biologique aux échanges commerciaux entre la France et le Japon, nous observerons et confronterons leurs marchés respectifs.

Toutefois pour qu'un produit soit mis en vente en tant que produit issu de l'agriculture biologique, le fabricant doit prouver aux organismes compétents la qualité biologique de sa marchandise. Dans le cas présent nous parlons d'importation ou d'exportation. Ainsi cette étude ne peut aboutir si nous n'étudions pas les démarches requises pour tout produit étiqueté biologique entrant sur le territoire français ou japonais.

# **I. L'agriculture biologique : un mode de culture peu conventionnel**

Chacun d'entre nous possède une idée et un point de vue sur l'agriculture biologique, mais pour comprendre ce que celle-ci signifie et les différences avec les cultures conventionnelles, il est nécessaire de connaître aussi les autres modes de production agricole existants.

Avant de vous exposer ces différences (partie B) nous définirons les autres modèles de production agricole (partie A), puis nous aborderons l'agriculture biologique en France et au Japon (partie C).

## **A. Les différents modèles d'agriculture**

### 1) L'agriculture conventionnelle

L'agriculture conventionnelle, aussi appelée productiviste ou désignée comme intensive, s'est répandue auprès des agriculteurs lors de la révolution agricole. Les fermiers ont obtenu la possibilité de produire d'avantage avec moins de main d'œuvre. Ce nouveau mode de production prit l'appellation d'agriculture intensive autour des années 50.

Ce type de culture et d'élevage s'est tout d'abord répandu dans les pays occidentaux où il constitue le principal mode de production agricole. Les pays occidentaux l'ont aussi implanté dans les pays en développement, mais ce mode d'agriculture demeure minoritaire car les entrants utilisés sont coûteux.

L'agriculture conventionnelle emploie un grand nombre d'entrants afin d'accroître sa productivité, de palier aux effets indésirables de l'environnement (insectes, climat, fertilité du sol, etc....) et de répondre aux normes d'exigences du consommateur (fruits calibrés, sans imperfection, lisses, etc....).

**Tableau des entrants en agriculture conventionnelle**

| <b>Entrants</b>                       | <b>Effets sur les cultures</b>  | <b>Exemples de composition</b>   |
|---------------------------------------|---|--|
| Engrais chimiques                     | Accroissement du rendement  | Azote total : dont nitrique et ammoniacal<br>Anhydride phosphorique<br>Oxyde de potassium<br>Pétrole   |
| Pesticides de synthèse                | Le fruit/légume reste homogène plus longtemps et garde un aspect de fraîcheur   | Carbonate dérivé à base d'arsenic, de mercure, de fluor, de soufre et de cuivre, ainsi que des dérivés du cyanure  |
| Fertilisants chimiques                | -Fruit/légume plus gros et plus homogène<br>-Fruit/légume qui mûrit plus vite tout en se conservant plus longtemps<br>-Accroissement du rendement | Teneur en azote<br>Nitrate de sodium<br>Sulfate d'ammoniaque<br>Nitrate d'ammoniaque<br>Urée<br>Cyanamide de calcium<br>Ammoniaque anhydre<br>Ammoniaque<br>Phosphate d'ammoniaque<br>Phosphate diammonium   |
| Insecticides chimiques                | -Résistance aux insectes  | Organophosphorés<br>Carbomates = dérivés de l'acide<br>Pyréthrinoides de synthèse<br>Organochlorés = contiennent un atome de chlore dans la formule<br>Benzoylurées<br><i>Ces molécules sont sélectionnées pour leur neurotoxicité sur les insectes.</i> |
| Désherbants                           | -Tuent les plantes indésirables   | Glyphosate (« Roundup »)<br>Polyoxyéthylèneamine (favorise la dispersion du produit dans l'eau).   |
| OGM (Organisme Génétiquement Modifié) | -Plantes génétiquement modifiées pour être résistantes à certaines attaques extérieures   | Les plantes sont génétiquement modifiées afin qu'elles produisent leurs propres toxines, ainsi elles deviennent toxiques pour leurs agresseurs.  |

Ce mode de culture présente des avantages pour l'agriculteur, non seulement il produit plus, mais le fruit reste mûr, beau et craquant plus longtemps et ce bel aspect fait que les clients sont plus enclins à acheter. Les fermes de l'agriculture conventionnelle sont très souvent industrialisées, ce qui permet à l'agriculteur de faire des économies de main

d'œuvre. Qui plus est, ces agriculteurs bénéficient de conventions attribuées par la PAC (Politique Agricole Commune) et le gouvernement.

Cependant les répercussions de l'emploi de l'agriculture conventionnelle ne possèdent pas que des points positifs. Par exemple, l'augmentation de la production n'est que temporaire, à long terme la différence de productivité n'est pas notable. L'emploi de ces entrants chimiques endommage les sols et les rend infertiles (salinisation), ce qui implique l'augmentation des entrants chimiques pour compenser cette perte. Nous constatons aussi que le fruit reste beau plus longtemps seulement de l'extérieur, effectivement soit il moisit subitement, soit il se détériore de l'intérieur.

En parallèle à ces effets indésirés sur les champs et les récoltes, l'emploi de ces produits chimiques provoquent des dégâts bien plus alarmants sur l'environnement et sur la santé publique. Les agriculteurs sont les premiers affectés par l'emploi des poisons destinés aux insectes nommés insecticides, mais la population environnante n'est pas épargnée puisque le ruissellement des eaux de pluie achemine les molécules chimiques dans les nappes d'eau, cette eau est ensuite consommée. Par exemple, le glyphosate est toxique pour les cellules placentaires humaines et entraîne des fausses couches tardives. Les consommateurs de ces récoltes consomment eux aussi ces particules nocives puisqu'elles restent présentes sur et dans le fruit.

A côté des champs, l'équilibre de la faune et de la flore est perturbé. Effectivement la présence de métaux lourds<sup>3</sup> dans les boues d'épuration qui sont utilisées sur les terrains agricoles, provoque l'anéantissement du développement de la vie des sols. Nous citerons aussi les composants de nitrates et phosphates présents dans les substances employées en agriculture conventionnelle, ces derniers sont acheminés par l'eau de pluie dans les nappes ou dans les rivières, pouvant entraîner l'asphyxie de celles-ci par la prolifération d'algues.

Au sein de cette agriculture, nous pouvons aussi distinguer la culture hors sol ou hydroponique. Souvent réalisée sous serre, cette technique consiste à jardiner les plantes sur des sols infertiles (sable, pouzzolane, argile,...) afin de contrôler les apports réguliers nécessaires au développement de la plante (eau, sel minéraux, lumière).

---

<sup>3</sup> Métaux lourds : plomb, cadmium, mercure, arsenic, chrome et nickel

## 2) Les agricultures favorables à notre environnement

A l'inverse de l'agriculture intensive, l'agriculture extensive privilégie les ressources naturelles de l'environnement aux entrants chimiques. Les cultures seront donc choisies en fonction de la fertilité naturelle du sol, du climat et des ressources d'eau disponibles. Ce mode de production est généralement utilisé dans les milieux arides, c'est une culture très exigeante en terme d'espace car son rendement est faible.

L'agriculture raisonnée, quant à elle, se conduit à travers une approche globale de l'exploitation qui tient compte de l'environnement. Elle respecte la faune et la flore du milieu naturel et préserve la biodiversité et le paysage. Ce type d'agriculture emploie la méthode de rotation de cultures pour permettre aux sols de se renouveler car ils doivent maintenir leur fertilité. Le producteur doit choisir les races et les variétés des plantes les plus adaptées au site. L'éthique veut que les agriculteurs raisonnés prennent en compte le bien être des animaux dans leurs élevages, qu'ils maîtrisent l'emploi des pesticides et des substances chimiques afin de limiter les risques de pollution. Ils doivent contrôler les ressources en eau et rechercher des solutions de prévention à l'érosion des sols.

Dans le souci des années à venir, le principe du développement durable est de répondre aux besoins de la génération actuelle sans compromettre le développement des générations futures. Ce fondement n'exclut pas l'emploi de nouvelles technologies ou de produits chimiques, mais leur utilisation n'est acceptée qu'à la condition qu'ils ne dégradent pas les ressources actuellement présentes. Ainsi en agriculture durable les multiples connaissances scientifiques et techniques sont appréciées selon leur impact environnemental. A travers cette volonté de préserver les ressources naturelles, l'agriculture durable se doit de lutter contre l'érosion, de préserver la qualité des sols, les ressources en eau, la biodiversité et les paysages.

L'agriculture bio-dynamique, dont les fondements furent posés en 1925 par Rudolf Steiner, est une combinaison de l'agriculture traditionnelle avec les résultats de la recherche

moderne. Ces partisans considèrent que « la nature est actuellement tellement dégradée qu'elle n'est plus capable de se guérir elle-même et qu'il est nécessaire de redonner au sol sa vitalité féconde indispensable à la santé des plantes, des animaux et des Hommes grâce à des procédés thérapeutiques »<sup>4</sup>.

L'agriculture bio-dynamique s'est donnée comme objectif de préserver la fertilité de la terre et de restreindre les résidus polluants dans les sols, l'eau et l'atmosphère. Elle se doit aussi d'entretenir et de façonner le paysage afin de lui redonner un aspect plus proche de son état d'origine. Elle recherche le renouement des liens entre la nature, le producteur, le commerçant et le consommateur.

Le but de l'agriculture bio-dynamique est de proposer aux consommateurs une alimentation plus saine en réutilisant les anciennes techniques de productions. Ainsi le cultivateur emploiera des préparations dites ici « préparations bio-dynamiques »<sup>5</sup>, ces concoctions sont des substituts naturels sans engrais et pesticides chimiques proscrits par le système bio-dynamique. Il faut employer des :

- pulvérisations de silice sur les plantes déjà bien développées et sur les arbres fruitiers après la floraison,
- pulvérisations d'une préparation de bouse ou de cornes sur les sols ayant travaillés (semis, plantation, fraissage...) en fin de journée,
- pulvérisations régulières (une fois par semaine) de prèles et d'orties pour renforcer la résistance des plantes aux maladies cryptogamiques.

Les agriculteurs de la bio-dynamique doivent prendre en compte dans leurs semences, les arrosages et les récoltes, les influences des rythmes de la périphérie cosmique (lune, soleil, planètes et constellations).

En principe la ferme qui emploie le principe de la bio-dynamique est capable de s'auto-fournir toutes les matières fertilisantes dont elle a besoin, ce qui la différencie de l'agriculture biologique qui peut exiger des apports extérieurs de substances fertilisantes.

---

<sup>4</sup> R.STEINER (1924), fondateur du concept d'agriculture bio-dynamique

<sup>5</sup> Information issue du site de la Maison de l'Agriculture Bio-Dynamique

### 3) L'agriculture biologique

L'agriculture biologique peut se rapprocher de l'agriculture bio-dynamique à la différence que celle-ci est dans la plupart des pays régie par une loi. L'idée vecteur de l'agriculture biologique est « d'exploiter les ressources naturelles sans dépasser le seuil au-delà duquel l'écosystème ne trouve plus de mécanisme de récupération de son équilibre »<sup>6</sup>.

#### ❖ *Production agricole*

Un certain nombre de produits de l'agriculture conventionnelle sont bannis, il s'agit entre autres des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM), des engrais, des pesticides, des fongicides et des herbicides de synthèse dont les effets à terme sur la santé sont encore incertains et surtout controversés.

Le fermier biologique doit adapter son mode de culture en fonction de l'environnement de sa ferme ; il se doit de rechercher des alternatives au système conventionnel afin de maximiser sa production tout en respectant les principes de l'agriculture biologique.

Nous pouvons constater que les méthodes adoptées sont principalement empruntées à nos ancêtres, par exemples :

- les cycles des saisons, de la lune et des plantes qui jouent sur la croissance de la plante sont admis par la plupart des agriculteurs,
- l'emploi de la faune environnante pour améliorer l'environnement de la plante.
  - Les canards sont très utiles dans les rizières puisqu'ils se nourrissent des mauvaises herbes et des insectes parasites tout en laissant intacts les plants de riz. De plus ils remuent le fond du champ ce qui permet d'oxygéner l'eau et leurs déjections constituent un excellent engrais.<sup>7</sup>
  - Les coccinelles qui se nourrissent des pucerons qui parasitent les plantes.
  - La pollinisation des fleurs peut être favorisée grâce l'apiculture. Les abeilles qui volent de fleur en fleur transportent avec elles le pollen.

---

<sup>6</sup> Rapport préliminaire sur « le contexte général de l'agriculture biologique et le potentiel de marché pour les exportations » pour la conférence internationale pour la promotion des exportations Haïtiennes,(2003),p. 6

<sup>7</sup> Le « riz au canard » japonais est une méthode de culture du riz répandue par Monsieur Takao Furuno, agriculteur.



Cette adaptation des cultures à l'environnement permet le maintien de l'équilibre naturel en favorisant la faune utile et les prédateurs naturels. Les insecticides naturels tirés des végétaux (ex : les orties) ont pour avantages, par rapport aux insecticides de synthèse :

- d'être biodégradables,
- de ne pas polluer la flore environnante et les nappes d'eau (rappelons-nous que l'eau potable est une denrée de plus en plus rare),
- d'éviter l'exposition à de nombreuses maladies telles que la maladie de Parkinson (provoquée par l'insecticide roténone), Alzheimer, certains cancers, les allergies, la baisse de la fertilité et autres dérèglements de notre système immunitaire.

#### ❖ *Cas spéciaux*

Les produits récoltés par les cueilleurs, si la cueillette s'effectue dans des zones reculées loin des terres habitées, sont estimés et contrôlés comme biologiques.

En revanche les produits issus de la mer sont rarement considérés comme biologiques. En effet, l'eau de mer et des rivières est, par défaut, considérée impure puisqu'elle est très souvent victime des rejets de déchets venant d'usines à proximité (mentionnons par exemple la pollution du Rhône) et qu'elle réceptionne des molécules chimiques emportées par les eaux de pluies.

Du côté de la pêche conventionnelle, en haute mer, l'éthique biologique s'attache au respect des ressources halieutiques qui sont très souvent surexploitées par les pêcheurs, entraînant la disparition de certaines espèces<sup>8</sup> (citons par exemple le thon rouge). Ainsi les labels biologiques garantissent dans ce cas le mode de capture des poissons.

En ce qui concerne le poisson d'élevage, pour être biologique, les installations doivent prendre en compte le bien-être des élevages (la densité) et éviter au maximum de perturber les écosystèmes aquatiques souvent dérangés par la perte d'aliments non mangés ou les déjections des poissons. L'éleveur doit préférer les espèces locales et maîtriser la qualité

---

<sup>8</sup> Des études sur les ressources halieutiques sont disponibles sur le site de la WWF (World Wildlife Fund, la première organisation mondiale de protection de la nature) : <http://www.wwf.fr>

sanitaire ainsi que la pollution des eaux car les polluants présents dans les eaux se concentrent dans la chair du poisson. De plus il doit nourrir son élevage avec des aliments adaptés biologiques avec de préférence le recours aux médecines douces.

En ce qui concerne l'élevage d'animaux biologiques, l'espèce élevée doit être adaptée à l'environnement et aux conditions climatiques. L'animal doit être respecté, c'est à dire que chaque bête devra bénéficier d'un minimum d'espace évalué selon l'espèce à laquelle il appartient. Cet espace doit être prévu dans l'étable ainsi qu'à l'extérieur.

Les bestiaux bénéficient d'une nourriture issue de l'agriculture biologique (garantie sans OGM) et reçoivent une alimentation adaptée (pas de farine animale donnée à une espèce végétarienne). De plus les traitements médicaux issus de la médecine douce sont privilégiés.

## **B. Les caractéristiques du biologique**

### 1) Les différences entre un produit issu de l'agriculture biologique et un produit issu de l'agriculture conventionnelle

L'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) réalise en 2003 une étude comparative entre les fruits issus de plantations de l'agriculture biologique et ceux issus de l'agriculture conventionnelle<sup>9</sup>. Les résultats de cette étude concluent principalement que :

- la meilleure qualité gustative des produits biologiques n'est que subjective et que ce critère varie essentiellement selon d'autres facteurs (terroir, variété, ...),
- les aliments biologiques ont une plus forte teneur en matières sèches,
- la teneur en vitamines et minéraux des produits biologiques est équivalente ou supérieure à celles des productions conventionnelles,

---

<sup>9</sup> AFSSA, « Evaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique » disponible à l'adresse suivante : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-Agribio.pdf>, p122 -127

- la quantité des substances pouvant avoir un bienfait sur la santé est plus élevée dans les aliments issus de l'agriculture biologique,
- les fruits et légumes biologiques contiennent une moins grande teneur en nitrate et une quasi-absence de résidus de pesticides chimiques, de métaux lourds et de dioxines,
- la présence de mycotoxines est identique dans les deux modes de culture.

## 2) Le problème des contaminations extérieures

Les cultures biologiques ne sont pas à l'abri de contaminations extérieures : les producteurs ne peuvent filtrer l'air et l'eau des champs. Or les contaminations externes peuvent se faire par la pollution des nappes environnantes, le ruissellement des eaux de pluies venant de terrains cultivés à proximité d'une manière conventionnelle. Les particules de polluants en suspension dans l'atmosphère peuvent être aussi des causes d'une contamination par des résidus de produits chimiques, sans oublier la pollinisation venant de plantations de végétaux génétiquement modifiés.

Dans ces conditions il est difficile de garantir du 100% biologique puisque récoltes et élevages sont soumis à de nombreux facteurs externes indépendants du système de production. Par conséquent, les cultures biologiques nous garantissent seulement le non-ajout de molécules chimiques, néanmoins au fil des années, les sols pollués se purifient, permettant la naissance de cultures de plus en plus saines.

L'agriculture biologique peut donc être qualifiée de production sans adjonction de particule de synthèse, garantissant des aliments contenant moins de résidus de molécules chimiques et un système de production qui a un impact environnemental moins grand, en n'amenant pas d'ajout par rapport aux contaminations ambiantes.

### 3) Le prix

Il est couramment admis qu'un produit issu de l'agriculture biologique coûte souvent plus cher qu'un aliment conventionnel. Les raisons de cet écart se situent sur plusieurs niveaux :

- le coût des contrôles pour les labels,
- le coût du dépistage des contaminations OGM,
- la main d'œuvre plus importante car les techniques de production sont moins industrialisées (désherbage à la main...),
- le rendement plus faible et plus irrégulier (sauf cas rares),
- les entrants autorisés plus coûteux (semences et fertilisants naturels...),
- le volume commercialisé trop faible pour réaliser des économies d'échelle,
- les cultures demandent plus de temps et d'espace,
- certaines productions agricoles biologiques plus faciles que d'autres, par exemple les kiwis, les fruits à coque, les prunes, les mirabelles sont plus simples à cultiver que certains fruits à pépins ou à noyaux.

D'après le docteur Lylian Le Goff<sup>10</sup>, « même si les produits biologiques demeurent plus chers que les autres, il convient pour le consommateur de comparer ce qui est comparable. Car le prix sur l'étiquette n'est pas le vrai prix, il existe des coûts cachés pour l'environnement comme pour la santé ».

### 4) Le BIO : Une idéologie basée sur le respect du vivant

Actuellement la consommation de produits issus de l'agriculture biologique est en essor. Un grand nombre de consommateurs disent qu'ils consomment des produits biologiques afin de s'alimenter avec des produits sains pour leur santé. Mais l'essence même de l'agriculture biologique ne s'arrête pas à la santé publique ; consommer bio c'est avant tout consommer des aliments sains pour notre planète.

En effet le mode de production biologique (ainsi que bio-dynamique) s'emploie à respecter l'environnement et par conséquent l'écosystème. Il permet à la fois de préserver

---

<sup>10</sup> Lylian Le Goff, auteur du livre « manger bio, c'est pas du luxe » édité chez terre vivante en 2006

la qualité de la terre, des plantes, de l'eau ainsi que la pureté de l'atmosphère. Ajoutons à cela le respect de la faune, de la flore environnantes et la protection du paysage. Ainsi l'agriculture biologique peut aussi être qualifiée de durable puisque qu'elle ne pollue pas les sols, les eaux et l'air, que son système d'exploitation favorise l'emploi d'énergies renouvelables et la maîtrise de la consommation d'eau et d'énergie. Elle prend aussi en compte des aspects sociaux et éthiques pouvant se rapprocher des pensées du commerce équitable.

### **C. L'agriculture biologique en France et au Japon**

#### 1) En France

La France est un des pays pionnier de l'agriculture biologique en Europe, l'Etat français a décidé très tôt de réglementer l'agriculture biologique puisque depuis le 4 juillet 1980 la loi d'orientation agricole protège le terme « agriculture biologique ». Par la suite avec le décret du 10 mars 1981, l'état fixe les conditions d'homologation du cahier des charges et les substances pouvant être utilisées pour la production, la conservation et la transformation des matières premières.

Précisons que la réglementation du terme BIO concerne seulement les produits alimentaires. Or en 2005 la part des ventes en France de produits de parfumerie biologiques représente 1% des ventes totales de parfums, alors que les ventes de produits agroalimentaires biologiques représentent seulement 4% du marché alimentaire.

Le développement des cultures biologiques reste relativement faible et la plupart des champs biologiques se situent dans la Vallée du Rhône, sur la côte méditerranéenne et au sud-ouest de la France.

Actuellement le ministère français de l'agriculture cherche à favoriser la croissance de la production biologique nationale afin de diminuer la dépendance de la France à l'égard des importations qui sont soumises aux mêmes exigences de qualité que les produits nationaux (règlement de la CE No. 2092/91).

Avec la politique agricole commune et le principe de « pollueurs payeurs », les agriculteurs sont tenus de respecter certaines normes de base, mais la pratique de l'agriculture biologique permet de recevoir des primes et des aides aux investissements. Le montant de cette prime est évaluée en fonction du nombre d'hectares et du type d'agriculture exercée. Malgré ces aides, l'agriculture biologique demeure beaucoup moins subventionnée que l'agriculture conventionnelle dont le tarif n'intègre pas le coût de dépollution engendré par leur fabrication : ceci explique la différence des prix de vente sur ces deux types de produits.

## 2) Au Japon

La culture japonaise attache une importance particulière à l'alimentation, cette particularité de l'esprit nippon explique en partie pourquoi ce pays constitue en 2003 le troisième marché des produits biologiques au plan mondial. Cependant cet engouement pour l'agriculture biologique se comprend par la sensibilité croissante du consommateur pour sa santé, notamment à cause des scandales répétés des problèmes de santé publique liés à l'alimentation (citons la série d'intoxications causées par des insecticides contenus dans des plats chinois en février 2008).

De plus les japonais se sont toujours révélés être une clientèle très sensible aux propriétés des aliments, l'enthousiasme japonais pour les alicaments<sup>11</sup> en est un modèle. Même si les produits biologiques sont au Japon 20 à 30% plus chers que les produits conventionnels, les consommateurs préfèrent ces produits de qualité car ils les considèrent comme plus sains et plus nutritifs.

Les aliments biologiques se disent « *yuki shokuhin* » au Japon, ce terme signifie « produits alimentaires contenant peu ou pas d'additifs chimiques ajoutés au cours du processus de culture et de production ». Cependant la définition d'un produit biologique a mis du temps avant d'être posée clairement au Japon, c'est pourquoi la confusion demeure

---

<sup>11</sup> Les alicaments sont des aliments de consommation courante reconnus comme bénéfiques pour la préservation et le maintien de la santé (*BNS+*).

encore entre les différents produits alimentaires disponibles sur le marché. Le Japon distingue les produits :

- biologiques : aucun produit chimique utilisé depuis plus de 3 ans,
- biologiques en transition : lorsqu'un champ cesse d'être cultivé selon les règles conventionnelles et passe aux méthodes de production biologique, ces produits seront dénommés « biologiques en transition » durant 6 mois à 3 ans,
- pesticides réduits : la quantité de pesticides employés est réduite à moins de 50% par rapport à l'utilisation moyenne,
- non cultivés avec engrais chimiques : cultivés sans engrais chimique,
- cultivés avec engrais réduits : la quantité d'engrais chimiques utilisée est réduite à moins de 50% par rapport à l'utilisation moyenne.

Ce ne sera qu'en avril 2001 que le gouvernement japonais réglera la commercialisation des produits biologiques à travers la loi JAS organic (Japanese Agricultural Standards: 日本農林規格法- « *nihon noorin kikakuhoo* ») qui met en place un label biologique contrôlé et un « codex alimentarius » pour l'agriculture biologique. Néanmoins la politique gouvernementale japonaise, si elle encourage les consommateurs à acheter en priorité des aliments produits localement, n'instaure pas de politique d'appui ou de financement pour l'agriculture bio.

L'agriculture biologique touche un marché de plus en plus vaste et c'est dans l'intention de protéger les consommateurs que les gouvernements ou des groupes privés ont mis en place des réglementations et des logos de reconnaissance.

## **II. La réglementation de l'agriculture biologique en France et au Japon**

L'agriculture biologique fut rapidement définie, mais face à l'engouement du public les principaux états des pays développés mirent en place des normes strictes de production des produits agroalimentaires et instaurèrent un logo rapidement identifiable permettant aux consommateurs de les identifier. Il s'agit du repère AB en France (partie A) et JAS au Japon (partie B).

De même, préoccupés par l'entretien extérieur de leurs corps, les acheteurs apprécient l'emploi de cosmétiques naturels. Ce sont alors des chartes privées qui différencient les articles issus de l'agriculture biologique de ceux fabriqués à partir de moyen conventionnel (partie C).

### **A. La norme AB en France**







En France, tout comme au Japon, la réglementation gouvernementale ne concerne que les produits biologiques destinés à la consommation et portant le label AB, à présent bien connu des consommateurs. Néanmoins si la législation prévoit les normes de base de l'agriculture biologique, la certification est gérée par les organismes agréés par les pouvoirs publics français.

#### **1) Les organismes certificateurs**

Seulement six organismes sont agréés officiellement par le ministère français de l'agriculture et le COFRAC (Comité Français d'Accréditation) à délivrer le label AB.



**Tableau des organismes certificateurs habilités à délivrer le label AB**

| Organisme Certificateur<br>Habilité | Adresse  | Logo de l'OCH   | Forme juridique |
|-------------------------------------|--|---|-----------------|
| <b>Ecocert</b>                      | <b>ECOCERT France S.A.S.</b><br>BP 47<br>32600 L'ISLE JOURDAIN<br>Tél : 05.62.07.34.24<br>Fax : 05.62.07.11.67<br>Site : <a href="http://www.ecocert.fr">www.ecocert.fr</a>  |    | S.A.S.          |
| <b>Qualité France</b>               | <b>Qualité-France SAS</b><br>60, avenue du Général de Gaulle<br>92046 PARIS LA DEFENSE Cedex<br>Tél. : 01 41 97 00 74<br>Fax : 01 41 97 08 32<br>Pour la certification Agriculture Biologique, vous pouvez contacter :<br><b>Qualité-France SAS</b><br>ZAC Atalante Champeaux<br>1-3, rue Maillard de la Gournerie<br>CS 63901<br>35039 RENNES Cedex<br>Tél. : 02 99 23 39 39<br>Fax : 02 23 46 73 52<br>Site web : <a href="http://www.qualite-france.com">www.qualite-france.com</a> |    | S.A.S.          |
| <b>Agrocet</b>                      | <b>AGROCERT</b><br>4, rue Albert GARY<br>47200 MARMANDE<br>Tél : 05 53 20 93 04<br>Fax : 05 53 20 92 41  |  | Association     |
| <b>SGS ICS</b>                      | <b>GROUPE SGS FRANCE</b><br>191, avenue Aristide Briand<br>94237 CACHAN Cedex<br><a href="http://fr.certifications.com">fr.certifications.com</a><br><a href="http://www.fr.sgs.com">www.fr.sgs.com</a>  |  | S.A.S.          |
| <b>Aclave</b>                       | <b>ACLAVE / ACTOA</b><br>56, rue Roger Salengro<br>85013 LA ROCHE SUR YON Cedex<br>Tél : 02.51.05.14.92<br>Fax : 02.51.36.84.63<br>e-mail : <a href="mailto:accueil@aclave.asso.fr">accueil@aclave.asso.fr</a><br><a href="http://www.aclave.asso.fr/">http://www.aclave.asso.fr/</a>  |  | Association     |
| <b>Ulase</b>                        | <b>ULASE</b><br>Z.A. de Champgrand BP 68<br>26270 LORIOL SUR DROME<br>Téléphone : 04 75 61 13 00<br>Fax : 04 75 85 62 12 e-mail<br><a href="mailto:info@ulase.fr">info@ulase.fr</a><br><a href="http://www.ulase.fr">http://www.ulase.fr</a>   |  | S.A.S           |

Ces organismes sont indépendants de l'état, mais ils sont chargés par ce dernier de certifier les produits agricoles et agroalimentaires, c'est à dire de vérifier leur conformité à certaines normes de qualité, entre autre ici la qualité AB, qu'ils valident en attribuant à l'entreprise l'autorisation de faire apparaître sur le produit un label.

Dans le cadre du label AB, les organismes habilités à délivrer le label doivent être accrédités par le COFRAC. Ce comité examinera, tous les deux ans, les compétences humaines et financières de l'organisme à assurer un contrôle efficace et vérifiera également que l'organisme réponde aux critères d'indépendance, d'impartialité, de compétence et d'efficacité (comme défini par la norme européenne EN 45011). En parallèle, l'organisme devra également être audité annuellement par des spécialistes en agriculture biologique afin d'obtenir un agrément délivré par le Ministère de l'agriculture.

L'organisme certificateur vérifie que les produits mis sur le marché sont conformes aux normes nationales et à la législation communautaire. L'équipe de vérification d'une entreprise doit se rendre plusieurs fois par an chez le producteur en prévenant ou non de sa visite.

Lors de ces contrôles, les contrôleurs testent la terre des champs biologiques afin d'identifier toute trace éventuelle de produits interdits, vérifient l'origine des matières premières ainsi que l'alimentation et les soins aux animaux. Ils inspectent aussi les locaux, le processus de fabrication, les chaînes de montage et les laboratoires. Ils examinent les factures de l'entreprise et la conformité de l'étiquetage qu'elle applique.

Suite à ces vérifications un comité de certification, composé de professionnels, sera chargé de délivrer en toute impartialité le label AB.

## 2) Ce que certifie le label AB

En France, la loi encadrant les produits biologiques prévoit :

### ❖ *La reconversion<sup>12</sup> d'un champ*

Pour être considérées biologiques les cultures doivent être faites sur un champ reconverti, c'est à dire qu'avant de pouvoir récolter des produits pouvant être certifiés biologiques, le champ subit une période dite de « conversion ». Cette phase de transition débute lors de la mise en place des pratiques rigoureuses et ininterrompues des règles de l'agriculture biologique ou après la fin de la dernière culture conventionnelle. Après au moins douze mois, le produit récolté peut être qualifié de « produit (issu de terre) en conversion vers l'agriculture biologique ».

La phase de conversion doit être gérée parcelle par parcelle et fait l'objet d'un contrôle rigoureux. Mais ce ne sera qu'après deux ans que les récoltes pourront bénéficier de l'appellation « produits de l'agriculture biologique ». En ce qui concerne les pérennes, c'est à dire les champs dont les cultures sont stables (arbres fruitiers, plantations ne nécessitant pas une nouvelle semence d'une année à l'autre), la période de reconversion est de trois ans.

### ❖ *La réglementation*

La réglementation AB certifie que les produits issus de l'agriculture biologique sont cultivés sur des terres ayant été converties à l'agriculture biologique. Elle stipule aussi qu'une même parcelle de terre ne doit pas recevoir la même semence deux années de suite (rotation des cultures) afin de ne pas l'affaiblir.

Le label garantit que les agriculteurs n'emploient aucun produit chimique de synthèse et que les moyens employés pour lutter contre les agressions extérieures (herbicides, fongicides, insecticides etc.) sont biologiques, naturels, c'est à dire non synthétisés par l'homme.

---

<sup>12</sup>.Conversion ou reconversion d'un champ : méthode consistant à laisser reposer et aérer un terrain en n'y apposant aucune culture durant une période suffisamment longue pour lui permettre d'éliminer toutes sources de produits et de traitements.

L'agriculteur est tenu d'utiliser des engrais et des fertilisants obtenus par recyclage des matières premières organiques naturelles à l'exclusion de toutes matières contenant des produits chimiques de synthèse. Le cultivateur doit se limiter à la liste dite "positive" (c'est à dire autorisée) de produits de fertilisation, de traitement, de stockage et de conservation. Ces produits sont majoritairement naturels mais certains peuvent être de synthèse.

Notons que l'emploi de roténone, dont l'exposition chronique provoque la maladie de Parkinson, est strictement interdit. Les organismes génétiquement modifiés sont aussi totalement exclus, néanmoins en raison des risques provenant des champs environnants, une contamination à 0,01 % est tolérée.

Pour l'élevage du bétail, il s'agit d'élevage extensif où les animaux possèdent un espace vital suffisant et un accès aux pâturages. L'agriculteur devra fortement limiter l'emploi d'ingrédients non agricoles et soigner ses bêtes avec des médecines douces.

En ce qui concerne les produits transformés, les entreprises doivent soumettre l'intégralité de leur filière aux règles AB. Le produit fini devra contenir au moins 95% d'ingrédients d'origine agricole biologique (sur la masse sèche) et les entrants artificiels (additifs, désinfectants, nettoyants) doivent être limités au profit d'entrants naturels.

#### *❖ L'étiquetage*

Les règles d'étiquetage appliquées sur les produits mentionnés AB sont très strictes. Le nom du produit doit clairement apparaître ainsi que le nom et l'adresse de l'organisme certificateur. De plus les produits issus de l'agriculture biologique doivent être spécifiés sur la liste des ingrédients.

#### *❖ Distribution et transport*

Distributeurs, grossistes et détaillants de produits biologiques sont eux aussi contrôlés. En effet ces derniers sont tenus de :

- préférer la distribution de proximité,
- pratiquer des prix équitables à tous les stades de la filière,
- favoriser le partenariat, la coopération et la solidarité, à l'échelle locale, nationale ou internationale,

- présenter l'entreprise de manière transparente.

En matière de transport national ou international, les produits biologiques doivent, à chaque étape de l'acheminement, être clairement identifiés et séparés des produits conventionnels. S'ils sont en vrac, ils doivent être conditionnés séparément des produits conventionnels afin d'éviter tous risques de confusion.

### 3) Les enjeux du label européen

Le règlement biologique européen a été voté le 12 juin 2006 par le Conseil des vingt sept Ministres européens de l'agriculture et s'appliquera à partir de janvier 2009. Les normes mises en place suscitent une grande polémique, surtout en France où la réglementation nationale y est plus stricte.

En effet, il ne sera plus possible pour les états membres de posséder un cahier des charges national. Or le label BIO français est la propriété du gouvernement français, par conséquent il ne peut être privatisé. Ainsi la norme européenne pour l'agriculture biologique se substituera à la norme AB et, à partir de 2009, l'apposition du label européen deviendra obligatoire. Les entreprises pourront toutefois continuer d'apposer le sceau AB, à côté du nouveau logo.



**Logo biologique de l'Union Européenne**

Le nouveau texte prévoit que le seuil de tolérance pour la pollinisation involontaire par des cultures d'OGM soit revu à la hausse. Ce seuil passe de 0,01% à 0,9%. Précisons que le 22 mai 2008, la culture d'OGM en France est devenue légale et que la distance entre deux champs ne permet pas d'éviter la contamination.

L'autre point marquant de cette réglementation est l'autorisation concernant l'étiquetage. En effet un produit alimentaire comprenant entre 70% et 95% d'ingrédients biologiques, à condition que les autres composants ne soient pas disponibles en tant que composants biologiques, pourra les indiquer dans la liste des ingrédients et faire apparaître la mention « contient X% d'ingrédients bio ». Le logo biologique, par contre, ne sera pas apposé.

De plus, la restriction sur l'emploi de produits chimiques est floue. Les produits chimiques sont en principes proscrits mais des dérogations, dont les normes d'acquisition sont imprécises, sont possibles.

Notons que ce règlement européen ne présente que très peu d'avancées par rapport aux normes françaises. Le champ d'application reste limité à l'alimentaire. Il est prévu d'étendre ce règlement aux animaux d'aquaculture, aux algues et aux levures. Certaines productions rares (escargots, lapins, ...) ne sont pas prises en compte par le règlement et le terme « bio » est mal protégé. Par contre, ce règlement clarifiera les importations de produits biologiques puisque les importateurs devront obligatoirement être identifiés auprès du ministère en charge des importations de produits biologiques d'un des pays membre de l'union européenne.

## **B. La norme JAS au Japon**

Au Japon, l'agriculture biologique est, elle aussi, apparue très tôt, mais la solidarité et l'esprit de groupe, caractéristiques des japonais, ont permis à ce commerce d'évoluer sans codification. Ce n'est que 50 ans plus tard que le gouvernement japonais a entrepris de légaliser les produits biologiques avec la loi JAS (Japanese Agricultural Standards).

### 1) Historique

Le développement de l'agriculture dite " biologique" dans l'archipel japonais remonte aux années 70. C'est dans ces années que le terme « *yuuki noogyoo* » qui désigne ce mode

de culture est créé. A cette époque, l'objectif de ce mouvement était de se rapprocher d'une « agriculture idéale », « originelle ». Bien entendu, rejoindre ce mouvement s'accompagnait aussi d'un changement radical dans le mode de vie, l'objectif étant d'aboutir à une « société respectant la vie ».

Cette vue s'est rapidement transformée en un mouvement populaire, fondé sur un concept de partenariat entre consommateurs et producteurs. Ce concept évoluera vers le développement de relations privilégiées entre les exploitants agricoles et les consommateurs. C'est ainsi que le système « *teikei* » vit le jour.

Basé sur une relation de confiance, le système « *teikei* » ne nécessitait pas l'apparition de normes strictes. Autour de celui-ci, il s'est très rapidement développé, dans les années 70 – 80, un système de distribution spécialisé destiné à satisfaire fournisseurs et consommateurs de produits biologiques.

En 1988 une définition du terme « *yuuki noogyoo* » est enfin écrite : « Produit élaboré, depuis la production jusqu'à la consommation, selon des méthodes n'employant aucun engrais chimique, aucune substance chimique de synthèse tels que les produits chimiques agricoles, ni aucun produit phytosanitaire, aucune substance radioactive, aucune semence ou produit génétiquement modifié, en utilisant dans la mesure du possible les ressources locales et en respectant les capacités de production de la nature. » (Nichiyuiken, 1988, révision 1998).

Puis en 1992, le gouvernement japonais intervient en établissant des directives concernant l'étiquetage des produits biologiques et des récoltes cultivées au moyen de méthodes non conventionnelles (c'est à dire sans pesticide, sans engrais chimique, à taux réduit de pesticides, à taux réduit d'engrais chimiques).

Parallèlement à cela une nouvelle définition du terme « *yuuki noogyoo* » est consignée par le gouvernement japonais qui correspond à<sup>13</sup> : « Produits agricoles obtenus soit par un processus de culture ne faisant usage ni de produits chimiques agricoles, ni d'engrais chimiques ou de produits de bonification du sol, soit par un processus de culture faisant usage de produits chimiques de synthèse dans une proportion minimale, selon les critères

---





<sup>13</sup> Définition des produits biologiques selon la « Directive d'étiquetage particulier spécifique des produits issus de l'agriculture biologique » édité en 1992 par le ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche et révisé en 1996.

définis à l'article 3-1; ou produits récoltés sur des terrains enrichis avec un compost, après qu'une période de trois ans se soit écoulée depuis l'arrêt de l'utilisation de produits chimiques autres que ceux mentionnés à l'article 3-1. ».

## 2) Les normes JAS

La loi JAS (Japanese Agricultural Standards) instaurée par le MAFF (Ministère de l'Agriculture, de la sylviculture et la pêche du Japon) est un label de qualité dont les bases datent de 1950.

**Les 4 logos instaurés par le MAFF<sup>14</sup>**

|   |   |   |
|---|---|---|
| JAS<br>(General JAS mark)   |    | Repère de qualité attribué aux produits alimentaires (nourriture, boissons, alcool et les produits issus de sylviculture) garantissant la qualité de leur méthode de production/fabrication, de distribution ou d'importation.            |
| JAS spécifique<br>(Specific JAS mark)                                     |  | Marque présente sur les aliments ayant un mode de fabrication spécifique (jambons, saucisses et poulets élevés de manière naturelle) garantissant la qualité de leur méthode de production/fabrication, de distribution ou d'importation. |
| JAS information<br>production<br>(JAS Mark for<br>Production Information) |  | Marque de sécurité alimentaire qui garantit la totale transparence et la traçabilité du produit au cours de sa production et sa distribution.   |
| JAS organique<br>(Organic JAS mark)                                       |  | Marque présente sur les produits biologiques répondant aux exigences de la loi JAS pour les aliments biologiques.   |

<sup>14</sup> tableau établi d'après les informations disponibles sur le site du MAFF.



A l'orée de l'an 2000, le système JAS évolue vers l'inclusion d'un codex alimentaire concernant les produits biologiques. La loi JAS organic voit ainsi le jour, en 1999, dans le but de réglementer la production et le label des denrées alimentaires biologiques produites au Japon.

Dans un premier temps la norme JAS se limite à l'encadrement des méthodes de production des fruits et légumes biologiques et réglemente le système de contrôle et d'homologation. Mais un élargissement relatif aux produits biologiques transformés est rapidement mis en place et entre en vigueur en janvier 2001 en incluant une liste d'entrants autorisés. Une nouvelle évolution est adoptée en 2006 pour régir l'élevage biologique, la production de viandes et de produits laitiers et pour étendre le système de contrôle à l'ensemble des substances utilisées pour l'intégralité de la production.

### 3) Les organismes certificateurs

Seuls les Organismes de Certification Habilités (OCH) par le MAFF sont autorisés à reconnaître un produit biologique et à lui attribuer le logo JAS organic. Cette reconnaissance est nécessaire aux organismes certificateurs japonais et étrangers si ceux-ci veulent pouvoir attribuer le label JAS organic aux entreprises qu'ils contrôlent. Le MAFF a enregistré comme OCH, 27 organismes dans le monde dont 16 japonais.

#### Liste des organismes japonais de certification habilités et répertoriés par le MAFF<sup>15</sup>

| Nom de l'organisation                        | Adresse   | Téléphone    |
|--|---|--------------|
| AFAS Certification Center Co. Ltd.           | 5-10-13 Ginza, Chuo-ku, Tokyo, Japan            | 03-3569-7370 |
| Organic Certification Organization Co., Ltd. | 2-23-14 Minamigaoka, Oonojo-shi, Fukuoka, Japan | 092-589-2245 |

<sup>15</sup> MAFF, *List of Registered Japanese and Overseas Certifying Bodies which Conduct Certification in Overseas*

| Nom de l'organisation   | Adresse  | Téléphone    |
|---|--|--------------|
| SGS Japan   | Landmark Tower Yokohama 38F,<br>2-2-1 Minato-mirai, Nishi-ku, Yokohama-shi,<br>Kanagawa, Japan | 045-330-5030 |
| Japan Organic & Natural<br>Foods<br>(JONA)                          | 3-5-3 Kyobashi, Chuo-ku, Tokyo, Japan  | 03-3538-1851 |
| Eco Design Certification<br>Center Co.<br>Ltd                       | 2-7 Kandatsukasa-machi, Chiyoda-ku,<br>Tokyo, Japan  | 03-5283-2626 |
| Ecocert QAI Japan Ltd.  | Kanagawa Science Park Building, 3-2-1<br>Sakaïdo, Takatsu-ku, Kawasaki-shi,<br>Kanagawa, Japan | 03-5413-7330 |
| ICS Japan, Inc.   | 4-5-17 Chigasaki-higashi, Tuzuki-ku,<br>Yokohama, Kanagawa, Japan                              | 045-949-4620 |
| Japan Grain Inspection<br>Association                               | 15-6 Kabuto-cho, Nihonbashi, Chuo-ku,<br>Tokyo, Japan  | 03-3644-6410 |
| OCIA Japan Ltd.   | 4-21-7 Shinbashi, Minato-ku, Tokyo   | 03-5733-2267 |
| Overseas Merchandise<br>Inspection<br>Co., Ltd.<br>(OMIC)           | 15-6 Nihonbashi, Kabuto-cho, Chuo-ku,<br>Tokyo, Japan  | 03-3669-5184 |
| Association for<br>sustainable agricultural<br>certification (ASAC) | 3-3-17 Zenkunen, Morioka-shi, Iwate,<br>Japan  | 019-605-3345 |
| Japan Eco-system<br>Farming<br>Association                          | 1-21-12 Tsukishima, Chuo-ku, Tokyo,<br>Japan   | 03-3532-6283 |
| Japan Soysauce<br>Technology Center                                 | 3-11, Koami-cho, Nihonbashi, Chuo-ku,<br>Tokyo, Japan  | 03-3666-4521 |
| Japan Frozen Foods<br>Inspection<br>Corporation                     | 2-4-6, Shibadaimon, Minato-ku, Tokyo,<br>Japan   | 03-3438-1411 |
| Organic Certification<br>Organization<br>Co., Ltd.                  | 2-23-14 Minamigaoka, Oonojo-shi,<br>Fukuoka, Japan   | 092-589-2245 |
| Eco Design Certification<br>Center Co.,Ltd                          | 2-7 Kandatsukasa-machi, Chiyoda-ku,<br>Tokyo, Japan  | 03-5283-2626 |

#### 4) La réglementation du label JAS organic

Tout comme en France une période de reconversion du champ est nécessaire avant de pouvoir appliquer le label. Cette phase doit débuter trois ans avant la première moisson, c'est à dire deux ans avant la première semence validée biologique. Durant ces trois ans aucune substance condamnée par la loi JAS organic ne doit être répandue sur le champ. Durant la dernière année de reconversion, l'agriculteur peut ensemençer son terrain et appliquer les méthodes autorisées pour contrôler les animaux et les plantes nuisibles pour la plantation.

Les graines ou les pousses semées sur le champ doivent être issues de cultures biologiques ou, à défaut, naturelles, c'est à dire non génétiquement modifiées. Les engrais et les fertilisants employés pour la culture doivent être en priorité tirés de compost de végétaux issus de cultures biologiques ou obtenu à partir de matières naturelles. L'agriculteur devra de préférence utiliser du compost tiré de sa propre culture. A défaut de résultat, l'emploi d'un fertilisant autorisé par la loi JAS organic est autorisé afin d'améliorer la fertilité de la terre.

La loi JAS organic stipule que l'agriculteur doit mettre en place un système de culture qui doit être le moins nuisible possible pour l'environnement. Sa méthode de production ne doit pas endommager l'écosystème favorable aux cultures afin de ne pas épuiser ou être néfaste à la fertilité du sol. Le producteur est tenu de débarrasser son champ des plantes, des insectes et des animaux nuisibles avec des méthodes manuelles (ex: lumières, bruits,...) ou des substances biologiques. Si ces méthodes sont inefficaces, l'agriculteur pourra être autorisé à utiliser les produits chimiques admis par la loi JAS organic<sup>16</sup>.

La réglementation japonaise interdit l'emploi d'OGM : semences et semis ne doivent pas avoir fait l'objet de technique de manipulation génétique et les agriculteurs doivent prendre les mesures nécessaires pour que leur production ne soit pas contaminée. S'il y a contamination, le taux de tolérance est fixé à 5%.

---

<sup>16</sup> La liste des produits proscrits et entrants autorisés par la loi JAS sont disponibles sur le site du ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche : [http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/hinshitu/e\\_label/index.htm](http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/hinshitu/e_label/index.htm)

Pour les fermes, les animaux doivent être nourris avec des aliments issus de l'agriculture biologique. Il est prohibé d'employer des médecines préventives et de soigner les bêtes malades avec des antibiotiques. Le fermier doit prévoir un espace de pâturage accessible à tout moment par l'animal afin de ne pas le stresser et il doit organiser régulièrement des périodes d'exercices pour ses bêtes (par exemple des courses en plein air).

Tout comme la réglementation AB, les produits biologiques transformés doivent contenir au minimum 95% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique, à l'exception de l'eau et du sel. L'ajout d'additif chimiquement synthétisé est interdit sauf s'il n'existe pas d'autre alternative.

Le logo doit apparaître sur l'étiquette du produit de manière à ce que le cercle interne soit visible, accompagné du nom de l'OCH lui ayant attribué la qualité de produit biologique selon la norme JAS organic. Nom ou initiales doivent être apposées en dessous du logo.

Les entreprises de transport et de distribution doivent veiller à ce que les produits biologiques ne soient pas mélangés aux autres marchandises.

Notons toutefois que le gouvernement japonais instaure la loi JAS organic afin de conformer le marché des produits biologiques japonais aux directives du « codex alimentarius ». Cette loi s'inspire des normes fondamentales IFOAM (International Fédération of Organic Agriculture Mouvements), mais ne tient pas compte de la réalité de la production agricole japonaise et exclut des substances pourtant indispensables dans la culture de certains fruits et légumes dans un climat chaud et humide comme celui du Japon.

De plus aucune mesure de soutien à la production ou aux méthodes de cultures n'est instaurée et aucun système d'enseignement du mode de production biologique n'est mis en place pour les japonais qui désirent s'y convertir. Au Japon, les agriculteurs sont souvent des personnes âgées, or il est nécessaire de compléter un grand nombre de formulaires pour faire reconnaître sa production comme conforme aux normes JAS organic. Il faut aussi tenir un registre détaillé de la production (sorte de cahier des charges). De plus la taxe de contrôle est élevée et représente un coût notable pour l'agriculteur. Ainsi beaucoup de producteurs préfèrent écouler leur production dans leur région car ils ne bénéficient d'aucune aide pour accomplir les formalités nécessaires à l'homologation.

## **C. Les normes cosmétiques présentent sur les marchés français et japonais**

Au Japon et en France la réglementation sur l'appellation « Bio » ne concerne pas les produits cosmétiques qui représentent pourtant une forte partie des ventes de produits biologiques. La seule garantie fiable du consommateur se situe donc au niveau des labels privés apparus pour combler le manque de la législation.

Dans les magasins spécialisés nous pouvons rapidement constater que quatre labels privés se partagent le marché : Cosmétique BIO, Cosmétique ECO, BDIH et Nature & Progrès. Leurs portées ne se limitent pas au territoire français puisque les entreprises étrangères peuvent aussi adhérer à leurs normes et appliquer le label à leurs produits. Ses labels sont aussi présents sur le marché japonais qui ne possède aucun label privé national, mis à part les marques rattachées à une chaîne de magasins spécialisée dans la vente de produits issus de l'agriculture biologique.

Aucune charte de cosmétiques biologiques garantit un produit 100% biologique, cependant les trois chartes (Cosmebio, BDIH et Nature et Progrès) se différencient à travers le pourcentage d'ingrédients issus de l'agriculture biologique requis pour obtenir la labellisation ainsi que les entrants autorisés par leur cahier des charges.

Nous pouvons toutefois constater que les quatre labels (Cosmétique BIO, Cosmétique ECO, BDIH et Nature & Progrès), possèdent des critères communs :

- Interdiction des entrants issus d'OGM.
- Exclusion de tout extrait de parfum ou de tout colorant de synthèse.
- Prohibition des produits issus de la pétrochimie.
- Utilisation de végétaux de qualité bio, sans traitement chimique ou sauvage.
- Traçabilité et transparence des matières premières.
- Emploi d'emballages recyclables.
- Prohibition des tests sur les animaux.

- Autorisation de l'utilisation de matières premières animales produites naturellement par les animaux et non constitutives des animaux (exemple : lanoline, miel).

L'eau et les ingrédients issus de la mer (exemples : algues, sel) ne sont pas répertoriés comme biologiques, même s'ils sont naturels.

### 1) Charte COSMEBIO

La charte COSMEBIO mise en place, élaborée par l'association française nationale professionnelle de cosmétiques, est le principal acteur de la cosmétique biologique. Elle propose une mention écologique et une mention biologique plus rigide. Le label est délivré par l'organisme ECOCERT, certificateur indépendant agréé par l'état, avec deux audits des entreprises par an.

Entête COSMEBIO  
Association professionnelle française  
de la cosmétique écologique et biologique



La charte de la cosmétique écologique et biologique est garante du mode de production du cosmétique qui exclut dans sa composition les ingrédients chimiques ou produits par synthèse<sup>17</sup>. De plus les matières premières doivent faire l'objet d'un agrément de la part de l'organisme certificateur : traçabilité des composants, du mode de production, du mode de conservation. Tous doivent être conformes aux exigences écologiques. Notons que concernant les matières premières animales, une liste positive des espèces protégées ou en danger est établie, en cohérence avec les listes nationales et internationales. Cette liste est révisable selon les avancées techniques.

---

<sup>17</sup> Les ingrédients chimiques ou produits par synthèse regroupent en cosmétique les produits d'origine pétrochimique, paraffine ou silicone, les ingrédients éthoxylés ou glycolés, ainsi que la plupart des conservateurs de synthèse dont les générateurs de formaldéhyde, les parabens et le phénoxyéthanol.

Les produits doivent être composés :

- au minimum de 95% d'ingrédients naturels,
- au minimum de 10% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique,
- au moins 95% des ingrédients d'origine végétale doivent être bio.

Concernant le label « ECO », celui-ci est délivré si au moins 50% des ingrédients végétaux sont certifiés biologiques sur le total des ingrédients végétaux et que ces ingrédients végétaux certifiés biologiques représentent au minimum 5 % sur le total des ingrédients (y compris l'eau).

Le label «BIO» est plus rigoureux puisqu'il requiert qu'au moins 95% des ingrédients végétaux soient certifiés biologiques sur le total des ingrédients végétaux et que ces ingrédients végétaux certifiés biologiques représentent au minimum 10 % sur le total des ingrédients (y compris l'eau).



**Logos COSMEBIO BIO et ECO**

La charte COSMEBIO est plus exigeante sur la composition des cosmétiques en prévoyant des normes relatives à la gestion environnementale de la production. En effet l'entreprise doit maîtriser la gestion de ses déchets (recyclage) et employer des méthodes naturelles, prouvées inoffensives et non polluantes, de fabrication, de stérilisation (l'irradiation est proscrite), de nettoyage (absence de dérivé de chlore) et d'entretien du matériel. L'entreprise doit veiller à ce que les modes d'obtention des matières premières et des procédés de transformation soient non polluants et respectueux de la santé. La formule des produits finaux doit être biodégradable.

A côté de cela l'éthique de l'entreprise doit être vérifiable par des actions concrètes à travers le respect des règles du commerce équitable ou la réalisation d'écobilans.

## 2) Charte Nature & Progrès

Établie par l'Association de consommateurs, de producteurs et de fabricants cosmétiques, la charte Nature & Progrès est un label cosmétique bioécologique. Il est géré par la Fédération Internationale d'agriculture biologique, fondée dans le but de promouvoir une agriculture biologique, écologique, équitable et durable tout en préservant la biodiversité.



**Logo Nature & progrès**

Nature & Progrès est un label très strict puisque 100% des composants doivent être biologiques et que ces derniers doivent être en priorité des ingrédients labellisés Nature & Progrès ou à défaut sous un autre label. De plus, au moins 70% des gammes de la marque doivent être labellisées Nature & Progrès et l'entreprise doit adhérer à la Charte générale de Nature & Progrès c'est à dire qu'elle doit tenir compte des enjeux environnementaux, sociaux, économiques et humains.

Les produits cosmétiques Nature & Progrès sont issus de matières premières obtenues en ayant recours à des procédés physiques ou chimiques simples. Les ingrédients de synthèse doivent être limités au strict minimum et les conservateurs de synthèse sont tous proscrits à l'exception éventuelle de l'acide sorbique.



### 3) Charte BDIH<sup>18</sup>

La charte des « cosmétiques naturels contrôlés BDIH » écrite par l'association fédérale allemande des entreprises commerciales et industrielles concerne les médicaments, les produits diététiques, les compléments alimentaires et les cosmétiques. Elle exige essentiellement que les produits soient naturels.

L'examen des entreprises adhérentes au logo BDIH est effectué chaque année, produit par produit (l'homologation est délivrée à un produit et non à une marque), par un organisme de certification indépendant. Cette reconnaissance est valable au maximum 15 mois.



**Logo BDIH**

Le cahier des charges BDIH est principalement composé par la "liste positive" d'ingrédients autorisés. La charte BDIH autorise 690 composants sur les 20 000 répertoriés et seuls quelques conservateurs de synthèse (acide benzoïque, acide sorbique) sont acceptés. Précisons que la présence d'un seul ingrédient non autorisé dans la composition du cosmétique l'exclut de la certification.

Le logo BDIH garantit des cosmétiques naturels mais pas forcément biologiques. En effet le cosmétique est fabriqué avec des matières premières naturelles, issues du règne végétal ou minéral, en employant en priorité des végétaux issus de cultures biologiques.

La charte interdit, en plus des exclusions classiques citées plus haut, les bases lavantes ou les émulsifiants éthoxiliés, les méthodes de fabrications employant l'irradiation et l'emploi de blanc de baleine ou de collagène animal. Les tests des produits doivent être opérés sur des personnes volontaires ou des cultures de cellules.

---

<sup>18</sup> BDIH : « Bundesverband deutscher Industrie- und Handelsunternehmen » en allemand, qui signifie l'association fédérale des entreprises commerciales et industrielles allemandes

## D. Tableaux de synthèse des labels



Tableau de comparaison des chartes cosmétiques

| Organismes  | ECOCERT   |  | BDIH  | NATURE & PROGRES   |
|---|---|--|---|--|
| <b>Label</b>  | cosmétiques bio   | cosmétiques éco                        | cosmétiques naturels contrôlés  | cosmétiques biologiques et écologiques   |
| <b>Charte</b>   | Cosmebio  | Cosmebio                               | BDIH  | Nature & progrès   |
| <b>Ingrédients</b>  | 95% bio ou naturels   | 95% bio ou naturels                    | privilégie les bio ou naturels  | l'eau est purifiée   |
| <b>Végétaux (matière sèche)</b>                               | 95% bio certifiables dont 10% certifiés   | 50% bio certifiables dont 5% certifiés |   | 100%<br>*Labellisés N&P<br>Sinon bio<br>* règles pour les ingrédients issus de la mer  |
| <b>Ingrédients de synthèse ou issus de la pétrochimie</b>     | 5 conservateurs autorisés   | 5 conservateurs autorisés              | Liste positive de 690   | Acide sorbique   |
| <b>Emballage recyclable</b>                                   | Oui   | Oui                                    |   | Oui  |
| <b>Test sur animaux et extrait d'animaux vivants ou morts</b> | Non   | Non                                    | Non   | Non  |
| <b>Respect de l'environnement</b>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>* approvisionnement selon le commerce équitable</li> <li>* gestion des déchets (recyclage)</li> <li>* méthodes écologiques de fabrication, de stérilisation, de nettoyage, d'entretien du matériel.</li> <li>* mode d'obtention des matières premières et procédés de transformation non polluants, respectueux de la santé</li> <li>* la formule biodégradable des produits finaux</li> </ul> |  | Sont interdits :<br>*les colorants ou parfums de synthèse<br>*les bases lavantes ou émulsifiants éthoxiliés<br>*l'irradiation | <ul style="list-style-type: none"> <li>* approvisionnement selon le commerce équitable</li> <li>* utilisation d'espèce en voie de disparition prohibée</li> <li>*interdiction d'employer des ingrédients d'origine naturelle issus de culture in vitro, clonage ou de la fermentation de micro-organismes</li> </ul> |
| <b>Contrôle par produit et par an</b>                         | 2   | 2                                      | 1   | au moins 1 fois par an par surprise  |

Remarque : - l'eau est non certifiable, or un cosmétique contient entre 50% à 80% d'eau.

- les extraits d'animaux sont exclus sauf ceux qui ne mettent pas directement en cause la vie des animaux (cire d'abeille, propolis, lait, miel, ...).

**Tableau de comparaison des normes nationales françaises et japonaises de l'agriculture biologique**

| Réglementation                        | AB  | JAS  |
|---------------------------------------|---|--|
| <b>Reconversion d'un champ</b>        | 2 ans pour les champs<br>3 ans pour les pérennes                                    | 3 ans avant la première récolte  |
| <b>Rotation des cultures</b>          | Oui   |  |
| <b>Produits chimiques de synthèse</b> | Interdiction  | Interdiction   |
| <b>Engrais</b>                        | Compost de matières naturelles ne contenant pas de produits chimiques de synthèse   | Compost de matières naturelles ne contenant pas de produits chimiques de synthèse                              |
| <b>Fertilisants</b>                   | Limités à la liste « positive »   | Naturels ou limités à la liste « positive »  |
| <b>OGM</b>                            | Contamination à < 0,01%<br>(0,9% à partir de 2009)                                  | Contamination < 5 %  |
| <b>Elevage</b>                        | - Accès aux pâturages<br>- Elevage extensif<br>- Soins par médecines douces         | - Accès libre aux pâturages<br>- Exercices pour les animaux<br>- Pas d'antibiotique, ni de médecine préventive |
| <b>Produits transformés</b>           | - 95% d'ingrédients biologiques<br>- Additifs, désinfectants, nettoyants naturels   | - 95% d'ingrédients biologiques<br>- Additifs chimiquement synthétisés interdits                               |
| <b>Étiquetage</b>                     | - Label<br>- Nom du produit<br>- Nom de l'organisme certificateur                   | - Label<br>- Nom de l'organisme certificateur  |
| <b>Logo</b>                           |  |                           |

Remarque : l'eau est non certifiable.

La mise en place de ces réglementations prouvent que le marché biologique est à prendre en considération. Mais quel que soit le produit, il faut qu'il soit adapté aux attentes de la clientèle et qu'il soit facilement accessible.

### **III. Observation des principaux produits biologiques présents sur les marchés français et japonais**

En France, tout comme au Japon, beaucoup de produits conventionnels se déclinent aussi sous une gamme biologique disponible dans les magasins spécialisés dans la vente de produits naturels ou biologiques. Ces produits, souvent 30% plus chers que les articles conventionnels (hormis les produits de marques), trouvent acheteurs.

Dans ce chapitre, nous évoquerons les principaux produits biologiques disponibles sur les marchés français et japonais (partie A), ainsi que de leur mode de distribution (partie B).

#### **A. Les principales gammes de produits**

Depuis plusieurs années le marché des produits biologiques prend un essor considérable et la quantité de produits disponibles ne cesse de croître. En France et au Japon, tout comme dans de nombreux autres pays développés, les produits issus de l'agriculture biologique destinés à l'alimentation, aux soins du corps, ainsi qu'à l'entretien ménager et à l'habillement, voient leur demande augmenter de manière considérable et durable dans le temps.

##### 1) Les produits agroalimentaires

###### ❖ *Fruits et légumes*

Le marché biologique des fruits et légumes tient une place importante sur l'ensemble du marché biologique, mais il s'agit essentiellement de vente de production locale et peu propice à une exportation sur une longue distance.

Le Japon, qui possède peu d'espaces agricoles, importe la plupart de ses fruits et ses légumes biologiques sous forme congelée. Cette méthode est conseillée car la fumigation est systématiquement opérée sur les fruits et légumes frais entrant sur le territoire japonais afin d'éliminer tous les insectes et les parasites susceptibles d'être présents sur le végétal. Or les produits exposés à des fumées insecticides ne peuvent pas porter le logo biologique. Précisons qu'un nouveau traitement par chaleur permettrait de remplacer la fumigation pour certains fruits.

### ❖ Céréales

Les céréales sont très présentes sur ce marché. En France il est possible de trouver un grand nombre de variétés différentes, citons les :

- céréales : riz (rond, thaï, basmati, complet, semi-complet ...), son d'avoine, quinoa, boulgour, etc...
- pâtes : complètes, semi-conserves, à la farine de blé, de sarrasin, etc...
- farines : blé, épeautre, quinoa, sarrasin, etc...
- légumineux : pois chiche, lentilles, petits pois, soja vert, etc...
- céréales pour le petit déjeuner, muesli

A travers le marché biologique, un grand nombre de céréales ont fait leur apparition dans l'alimentation française, ce qui permet aux consommateurs une plus grande variété alimentaire.

Au Japon, c'est essentiellement le riz japonais qui se trouve sur les étals. Mais on trouve aussi des variétés de pâtes importées d'Italie, des « *udon* » (pâtes de blé), « *soba* » (pâtes de sarrasin) et des « *ramen* » ainsi que quelques farines de base. Des céréales flocons de maïs et flocons de riz sont aussi présentes.

Le marché des céréales est donc encore très limité au Japon, mais il est évident que ce secteur possède un grand potentiel car les consommateurs japonais sont attentifs aux apports positifs des aliments sur leur corps. Les recherches faites sur ces céréales montrent les nombreuses vertus nutritionnelles de ces graines souvent oubliées des grandes industries. Par exemple, le quinoa possède une grande teneur en protéine végétale, du

magnésium, du fer, du phosphore, du zinc, des acides gras, des vitamines. C'est donc une graine très énergisante.

De même le marché des céréales destinées au petit déjeuner est plus développé en France qu'au Japon et peut donc trouver de nouveaux clients au Japon.

Les Français sont de plus en plus attirés par la cuisine japonaise, et le riz japonais intéresserait certainement un grand nombre de consommateurs sur l'hexagone ainsi que les pâtes traditionnelles japonaises : « *udon, soba et ramen* ».

#### ❖ *Produits laitiers*

Les produits laitiers constituent aussi un secteur assez fort. Lait, fromages et yaourts biologiques font partie des principales ventes en France, mais ces produits sont moins fréquents dans les rayons des magasins spécialisés japonais.

La pasteurisation du lait japonais est différente de celle pratiquée en France. La pasteurisation UHT enlève une partie du goût mais le produit se conserve plus longtemps. Un échange serait donc peu probable entre les deux pays.

En ce qui concerne les fromages, la France est un pays réputé pour sa fabrication fromagère, mais les japonais payent déjà très chers les fromages français. Les fromages biologiques n'ont donc que très peu d'avenir au Japon.

Par contre les Japonais possèdent un grand rayon de yaourts dans les grandes surfaces, mais très peu de choix dans les magasins spécialisés dans la vente de produits biologiques, ce qui laisse croire qu'il y a de la place pour l'exportation dans cette branche.

#### ❖ *Viandes – volailles – poissons*

Les consommateurs recherchent très souvent des garanties de qualité pour les viandes, les volailles et les poissons qui ont souvent été mêlés à des scandales de contamination alimentaire : la vache folle, la grippe aviaire, la contamination des poissons au PCB, etc...

Mais si ce marché existe, ces produits de qualité sont coûteux, par conséquent un échange entre la France et le Japon dans ce secteur est risqué car les produits seraient commercialisés à des prix très élevés.

❖ *Epicerie salée*

Au rayon des épicerie salées nous retrouvons principalement sur les étals français :

- huiles
- moutardes
- vinaigre
- épices et condiments
- bouillons de légumes
- soupes
- sauces pour accompagner les plats : sauce tomate, soja cuisine, crème fraîche...

Dans les magasins japonais, ces mêmes produits sont vendus, en moindre quantité et souvent importés d'Europe. Les produits typiques japonais tels que la sauce soja, « *mirin* », « *saké* » pour la cuisine, vinaigre de riz, sauce pour « *curry rice* » végétarien sont fréquents. Les algues séchées tel que le « *nori* » sont aussi disponibles mais ne sont pas reconnus biologiques par la loi JAS organic.

Les produits d'épicerie salée français ont donc leur place sur le marché japonais, mais la concurrence est déjà présente. Du côté de la France seule la marque « lima food » distribue une large gamme d'ingrédients importés du Japon : vinaigre de riz, sauce soja, « *umebishi* » (abricots japonais fermentés), « *miso* » (pâte de soja fermentée), quelques algues, ... Comme nous l'avons dit plus haut, les français s'intéressent de plus en plus aux vertus des mets de la cuisine japonaise et cherchent à agrémenter leurs plats de nouvelles saveurs nippones. Bien que quelques produits de base soient présents, il demeure un grand nombre de produits absents de nos rayons. Certaines algues sont disponibles dans les rayons français, mais il y a moins de choix qu'au Japon. Entre autre le « *nori* » est apprécié par les amateurs de « *maki* » (sushi roulé) et l'agar-agar, dit « *kanten* » en japonais, est reconnu par les consommateurs pour ses qualités gélifiantes naturelles.

### ❖ *Épicerie sucrée*

En épicerie sucrée les mêmes types de produits sont présents : biscuits, confiture, chocolat, miel, sirop d'érable, beurre de cacahouète, etc... cependant on constate que les préférences de produits varient selon le pays.

Ainsi dans ce rayon tout est exportable mais il est important de prendre en compte les goûts des consommateurs. En effet les français sont très biscuits, ce qui semble être moins le cas des japonais. Au niveau des pâtes à tartiner, les japonais aiment le miel, le sirop d'érable, les confitures de fraise, myrtille, orange et marmelades. En France toutes les saveurs de confitures sont appréciées, sans oublier la pâte à tartiner au chocolat.

### ❖ *Boissons*

Les boissons biologiques sont aussi prisées des consommateurs. Les rayons français proposent principalement des jus de fruits, ainsi que des boissons tirées du lait de soja ou de riz et du vin. Du côté du Japon, le vin et surtout la bière biologique sont très appréciés. Les jus de fruits sont aussi très présents, en particulier sous un conditionnement en petit pack individuel de 20 centilitres.

En ce qui concerne les infusions, les différentes variétés de thé, de café et de tisanes sont disponibles en vrac et parfois en sachets. Le « *matcha* » japonais en feuilles et surtout en poudre est encore très rare en France, hors les amateurs de thé devraient l'apprécier. Les tisanes sont par contre beaucoup moins présentes sur le marché japonais qu'en France. Quant au café, si les français sont manifestement amateurs de café moulu, les japonais semblent préférer le café déshydraté instantané.

## 2) Les cosmétiques

En France le marché des cosmétiques biologiques ou, à défaut, naturels attire de plus en plus le consommateur et représente à présent près de 1% des ventes de cosmétiques. Au Japon cette attraction est aussi présente mais l'absence de label national ne permet pas d'évaluer ce marché. Cependant il existe de nombreuses marques japonaises ou étrangères



vendues comme produits naturels. Dans les magasins spécialisés en produits issus de l'agriculture biologique, les marques vendues sont très souvent importées et certifiées par un logo étranger. La plupart de ces marques sont aussi présentes sur le marché français des cosmétiques biologiques.

Les cosmétiques regroupent une large gamme de produits pour l'hygiène corporelle et le maquillage ce qui donne accès à un marché très vaste. Cependant l'absence de label japonais implique que les consommateurs japonais ne sont que peu informés sur la différence entre un cosmétique naturel et un cosmétique biologique. Néanmoins la clientèle de ces produits est sensible à la qualité des articles qu'elle achète et elle est prête à y mettre le prix nécessaire, elle souhaite utiliser des produits sains pour son corps ou pour celui de sa famille (les produits pour bébés sont très présents dans les magasins spécialisés). Les produits cosmétiques biologiques semblent avoir leur place sur le marché japonais et le label, bien que celui-ci ne soit pas forcément reconnu par l'état ou connu du consommateur, est perçu comme une garantie de qualité non négligeable<sup>19</sup>.

En France, depuis quelques années déjà, les produits ou composants d'origine japonaise semblent attirer le consommateur. Bien que de nombreux cosmétiques biologiques existent déjà sur le marché français, l'attrait du consommateur et son désir de découvrir de nouveaux produits exotiques plus performants donnent un large horizon à ce secteur commercial.

Le commerce de produits biologiques entre la France et le Japon est possible malgré la différence entre les labels nationaux et l'absence d'accord bilatéral. Les demandes respectives dans les deux pays étant supérieures à l'offre nationale, l'importation est indispensable pour satisfaire les consommateurs. Mais pour s'implanter dans un pays il est nécessaire de passer par les bons circuits de distribution.

---

<sup>19</sup> Bio Fach, Japan, *Natural cosmetics and personal care products in Japan*.

## B. Les lieux de distribution

Quel que soit le pays, pour vendre, il est primordial de passer par un bon distributeur. En France et au Japon les revendeurs de produits biologiques passent par des circuits similaires et les particuliers peuvent trouver des produits biologiques tant chez le petit fermier de leur quartier, que sur internet et dans les grandes surfaces. Pour un fabricant, il est donc indispensable de choisir son détaillant en fonction de sa politique commerciale et de ses objectifs de vente.

### 1) La vente directe

La vente à la ferme est l'une des premières méthodes de distribution cependant elle s'adresse principalement aux végétaux biologiques (fruits, légumes, miel,...) car il s'agit d'un circuit très court de distribution ne nécessitant que très peu d'intervenants. Ce système implique souvent que le consommateur connaisse directement l'agriculteur ; face au succès rencontré, ce mode de vente c'est rapidement développé et organisé :

➤ *La cueillette à la ferme* permet au consommateur de récolter lui-même les fruits et les légumes désirés dans le champ, le verger ou le potager de l'agriculteur pratiquant cette méthode de vente. Ainsi le producteur n'a pas de frais de main d'œuvre et les clients peuvent bénéficier de prix très attractifs puisqu'il n'y a aucun intermédiaire.

➤ *Le système « teikei »* ( « mettre le visage du paysan sur les aliments » ) créé au Japon dans les années 70, fut repris dans de nombreux autres pays. En France il prit le nom d'AMAP ( « Association pour l'Aide au Maintien d'une Agriculture Paysanne » ).

Ce système consiste à un partenariat entre des consommateurs et un agriculteur, ils fixent ensemble les méthodes d'agriculture et les divers produits cultivés ainsi que leur quantité. Ces facteurs sont réévalués avant chaque mise en culture. Le prix de rémunération de l'agriculteur est déterminé à l'avance, en tenant compte des coûts réels de production et les risques sont supportés par les consommateurs (exemple : si les conditions climatiques sont peu propices et que la récolte est mauvaise, le producteur recevra la même rémunération). La récolte est ensuite délivrée régulièrement dans un lieu déterminé à l'avance.

- *Les paniers de fruits et légumes biologiques* ressemblent au système « *teikei* » mais ce procédé est organisé par des réseaux de distribution qui mettent en relations plusieurs agriculteurs. Le contenu du panier varie en fonction des récoltes faites durant la semaine et est livré à des points relais.
- Les agriculteurs peuvent aussi faire le choix de s'associer afin d'ouvrir un « magasin de producteurs » leur permettant de distribuer eux-mêmes leurs récoltes. En France ils peuvent aussi choisir de créer un stand marchand et de vendre leur production sur les marchés locaux. Au Japon il existe de nombreux site internet sur lesquels les consommateurs peuvent faire leurs courses et recevoir les produits sélectionnés directement chez eux.

La vente directe est pratiquée tant en France qu'au Japon, mais ne s'adresse qu'aux productions locales. Par conséquent ses acteurs ne sont pas concernés par le commerce à l'internationale. Précisons qu'il s'agit du principal mode de distribution de fruits et légumes frais dans les deux pays, au Japon ces ventes par panier sont très souvent pratiquées par le biais d'internet.

## 2) Les coopératives

Les coopératives biologiques sont créées par une association entre plusieurs consommateurs d'un même secteur désirant ouvrir une société coopérative civile de consommation. L'objectif des associés est de faire des achats groupés afin de bénéficier de réduction. Ce système permet d'ajuster l'offre à la demande puisque les commandes effectuées correspondent aux attentes des membres. Les réseaux de coopératives permettent d'effectuer ces achats en gros ainsi que l'ouverture de magasins de proximité. Cette forme met en avant un certain désir de garder un lien avec les producteurs et les fournisseurs. Les contrats de production sont conclus plusieurs semaines avant les récoltes et les prix sont définis en tenant compte à la fois des prix du marché et du coût de la production.

En France et au Japon l'objectif des coopératives est de permettre aux adhérents d'accéder à des produits plus sains et plus sûrs tout en bénéficiant de prix attractifs.

Pour l'entreprise exportatrice, conclure un accord de vente avec une coopérative constitue une preuve que son produit est recherché par les consommateurs du pays importateur.

Dans le cadre d'un produit très demandé, la commercialisation via une coopérative peut s'avérer très avantageuse car les commandes passées tiennent compte de la demande effective des consommateurs.

### 3) Les magasins spécialisés et les supermarchés bio

Les magasins biologiques permettent de regrouper tous les types de produits biologiques ou à défaut naturels dans un même point de vente, le consommateur disposera donc dans un même lieu de produits alimentaires (fruits, légumes et produits transformés), de cosmétiques, de produits d'entretien et parfois d'un rayon textile dans les plus grandes surfaces. De plus ces points de vente permettent souvent la vente de produits frais tels que le pain, les viennoiseries, le fromage, les charcuteries et les produits de traiteur.

Dans ce système, il n'existe pas de lien direct entre le consommateur et le producteur, les prix sont fixés en fonction du marché et les commandes des distributeurs sont ajustées en fonction de la demande. Précisons aussi que la présentation des magasins et les décors ou l'ambiance y régnant sont similaires dans les deux pays.

Les réseaux de magasins spécialisés sont les meilleurs acteurs du commerce international biologique pour les produits transformés, ces commerces réalisent la majorité des ventes de produits biologiques. De plus ils permettent de mettre en vente un même produit dans plusieurs magasins répartis sur le territoire et ainsi de toucher une clientèle beaucoup plus vaste. Notons toutefois que si en France ces magasins sont facilement accessibles (par exemple il est possible d'en trouver dans tous les quartiers parisiens) leur densité est beaucoup plus faible au Japon, ce qui va de pair avec l'engouement des consommateurs japonais pour l'achat virtuel.

#### 4) Les grandes surfaces<sup>20</sup>

Face au succès rencontré par les produits biologiques, les grandes surfaces ont dû suivre la tendance en proposant à leur clientèle des produits biologiques ou écologiques en plus de produits conventionnels. Tout comme dans les supermarchés biologiques il n'existe pas de lien entre producteurs et consommateurs. Les prix et l'approvisionnement sont déterminés de la même manière et chaque produit nécessite un emballage et un logo pour être différencié du produit conventionnel (c'est entre autre le cas des fruits et légumes).

En France c'est une réelle politique de développement et chaque grande enseigne (Carrefour, Casino, Intermarché,...) propose à présent une gamme biologique à son nom et à des prix compétitifs. Ces produits se retrouvent en rayon à côté des produits conventionnels, mais ils sont aussi très souvent regroupés sur une même zone, dans le secteur des produits diététiques. Au Japon ce regroupement n'apparaît pas et les produits sont vendus au milieu que les produits conventionnels.

Les supermarchés peuvent être une bonne alternative pour les entreprises souhaitant exporter des produits biologiques. Néanmoins la cohabitation avec les gammes conventionnelles peut induire en erreur le consommateur si le produit ne bénéficie pas d'un étiquetage très clair, principalement au Japon où cette distinction est moins nette et moins ancrée dans les esprits. Dans le cas d'échange entre la France et le Japon les produits exportés seront des produits chers, à haute valeur ajoutée (par exemple en conventionnel un sachet de riz pour sushi vendu dans une grande surface française coûte déjà plus de 3€ le kilo). Il est donc fort possible que, sur la comparaison des prix, l'acheteur, lorsque celui-ci souhaite serrer son budget, se rabatte sur le produit conventionnel. Notons que la politique des grandes surfaces est d'avoir des prix compétitifs.

Il semble que les magasins spécialisés constituent le meilleur intermédiaire pour pénétrer un marché étranger en tant que produit biologique. Mais selon l'IFOAM (*«International*

---

<sup>20</sup> Dans ce mémoire la référence au mot « supermarché » ou « grande surface » correspond au mot « *depato* » en japonais.

*Federation of Organic Agriculture Movements*”), dans l’avenir la commercialisation se fera essentiellement à travers les grandes surfaces.

Face à l’accroissement de la demande en produits biologiques, les entreprises nationales pourront avoir recours à l’importation. Afin d’éviter les abus et de protéger leurs citoyens, les états français et japonais ont pris la décision de réglementer l’importation des matières végétales et alimentaires issues de l’agriculture biologique. Ainsi le consommateur bénéficie de garanties sur la nature réelle des produits qu’il consomme.

## **IV. Les réglementations pour l'importation des produits biologiques**

Les réglementations gouvernementales françaises et japonaises ne touchent que les produits biologiques destinés à la consommation humaine. Par conséquent les conditions d'importation de produits biologiques ne concernent que les produits alimentaires. Les cosmétiques ne sont soumis à aucune restriction particulière, sauf la réglementation concernant l'importation et la mise sur le marché de cosmétiques. Seul leur logo d'origine, délivré selon une réglementation privée, fait preuve de leur nature biologique.

Nous verrons à travers ce dernier chapitre, les conditions et étapes que les exportateurs et importateurs de produits biologiques doivent respecter pour pouvoir commercialiser leurs produits alimentaires sur les marchés français et japonais.

### **A. La réglementation des importations en Europe et en France.**

Au sein de l'Union Européenne, la loi sur la libre circulation des marchandises permet aux produits importés par un état membre d'être commercialisés et de circuler à travers l'ensemble de l'Europe. Or en Europe, seuls quelques états possèdent des normes de contrôle sur l'agriculture biologique, bien qu'à partir de 2009 tous les états membres de l'Union Européenne appliqueront la même réglementation européenne sur l'agriculture biologique. Par conséquent, afin de protéger le marché biologique et de préserver la confiance des consommateurs, l'importation de tout produit agricole biologique non transformé, qu'il soit ou non destiné à l'usage alimentaire, est réglementée. En revanche, comme la norme européenne, donc française, ne s'applique, pour le moment, qu'à l'alimentation, seuls les produits agricoles transformés destinés à l'usage alimentaire sont compris dans ce règlement.

Ainsi, pour pouvoir importer et pouvoir imprimer sur l'étiquette de leurs produits la mention « issus de la méthode d'agriculture biologique » les importateurs nationaux et les exportateurs des pays tiers doivent se soumettre à une procédure longue et coûteuse.

### 1) L'importateur reconnu opérateur biologique

La totalité des échanges de produits biologiques doit passer par un importateur dit notifié, c'est à dire qu'il est reconnu comme étant un opérateur biologique.

L'importateur doit demander à être référencé par l'agence Bio (agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique) pour qu'un numéro d'enregistrement lui soit attribué, numéro indispensable pour réaliser les procédures d'importation.

Cependant pour être référencé l'importateur devra choisir en parallèle un organisme certificateur agréé (OCH) et lui démontrer que son entreprise est conforme aux conditions réglementaires (CEE n° 2092/91 modifié). Dans ce cas l'OCH lui délivrera l'attestation d'engagement et les certificats du respect du mode de production biologique qui lui permettront d'importer des produits biologiques. Notons que de nombreux pays accueillent des antennes locales de certains organismes certificateurs, ce qui facilite les démarches de contrôle.

### 2) L'accord de commercialisation

L'importateur est libre d'importer les produits d'une entreprise d'un pays tiers, mais il lui incombe de mettre en œuvre les démarches afin d'acquies l'« accord d'importation ».

L'importateur doit remplir une « demande initiale de mise sur le marché de l'UE de produits de l'agriculture biologique originaires de pays tiers selon l'article 11 (6) du règlement (CEE) n° 2092/91 modifié » (couramment appelée autorisation d'importation). L'importateur fournit les renseignements nécessaires sur les produits importés, sur les



entreprises exportatrices et sur les organismes de contrôle. Chaque formulaire peut comporter plusieurs produits bruts ou transformés délivrés par plusieurs producteurs ou transformateurs du pays. Mais un formulaire différent est exigé pour chaque fournisseur d'un seul pays tiers, c'est à dire qu'il faudra autant de dossiers que de filières d'importation.

L'entreprise exportatrice devra, quant à elle, fournir à l'organisme certificateur ou au ministère compétant les preuves suffisantes montrant que les produits importés ont été obtenus selon des règles de production et de transformation équivalentes aux normes de l'agriculture biologique fixées en Europe (article 6 et 7 du règlement CEE n° 2092/91 modifié). Elle devra démontrer que les mesures de contrôle auxquelles elle est soumise sont aussi rigoureuses et efficaces que celles opérées dans l'Union Européenne (articles 8 et 9 du règlement (CEE) n° 2092/91 modifié).

Cette étape est très souvent prise en charge par l'organisme de contrôle mais est effectuée au frais de l'importateur.

Après vérification et analyse du dossier de demande par l'organisme de contrôle. Le formulaire, accompagné de la documentation relative à l'équivalence des normes et des mesures de contrôle, est déposé auprès de la DPEI (Direction des Politiques Economiques et Internationales) au bureau des signes de qualité et des labels. Ce bureau l'examine et éventuellement le valide. La demande est ensuite transmise pour décision au Ministère de l'agriculture et au Ministère chargé de la consommation. Si ces ministères jugent le dossier conforme aux exigences, ils délivreront l'autorisation d'importer les marchandises déclarées pendant une durée de un an.

Si ultérieurement, l'importateur désire commercialiser un produit ne figurant pas sur l'autorisation, mais en passant par une de ses filières d'importation autorisées, il pourra simplement constituer une demande complémentaire.

Cette autorisation est renouvelable à condition que l'importateur ne change pas de fournisseur. Il devra, pour cela, impérativement renouveler sa demande auprès de la DPEI au minimum deux mois avant la fin de l'autorisation en cours.

Notons que l'Union Européenne accorde à sept pays tiers une reconnaissance d'équivalence permanente en raison de la concordance entre leurs normes nationales et le règlement de la CEE sur les produits biologiques. Ainsi l'importateur de produits biologiques venant d'Argentine, Australie, Costa Rica, Inde, Israël, Nouvelle Zélande et Suisse peut faire venir ses marchandises sur le territoire des pays membres de l'UE sans autorisation d'importation.

### 3) Le certificat de contrôle

Le certificat de contrôle pour l'importation de produits issus du mode de production biologique est établi par un organisme de contrôle du pays tiers agréé par le pays d'importation.

Cette inspection doit comprendre :

- la visite régulière des parcelles en production afin de certifier la matière première.
- la visite régulière des locaux de transformation et de stockage.
- l'actualisation des documents et la vérification des données.

Une synthèse de la visite doit ensuite être établie par l'organisme qui, après étude, devra émettre un avis.

Si l'avis est positif, l'organisme de contrôle délivrera une licence certifiant que l'établissement est conforme à la réglementation.

Ce certificat est indispensable pour permettre à la marchandise de pénétrer sur le sol de l'Union Européenne en tant que produit biologique. Par conséquent il devra être systématiquement présenté aux autorités douanières du pays tiers avant que la marchandise ne soit dédouanée et mise en libre circulation.

#### 4) Le contrôle douanier

Les documents exigés en douane doivent en toutes circonstances accompagner la marchandise jusqu'à son arrivée au poste de douane. Ces documents originaux (les organismes en délivreront plusieurs exemplaires) seront examinés par les agents de la douane, qui permettront, s'ils sont complets et valides, aux produits d'entrer sur le marché européen sous la mention « issus de la méthode d'agriculture biologique ».

#### **Documents douaniers exigés pour qu'un produit biologique entre sur le territoire européen en tant que produit issu de l'agriculture biologique<sup>21</sup>**

| <b>Documents exigés en douanes</b>  | <b>Originaire d'un Pays tiers</b> | <b>Originaire d'un Pays tiers pour lequel il existe une équivalence</b> |
|---|-----------------------------------|---|
| <b>Une autorisation d'importation (originale)</b>   | Oui                               | Non   |
| <b>Certificat de contrôle pour chaque lot (original)</b>  | Oui                               | Oui   |
| <b>Factures d'achat et les documents d'accompagnement garantissant l'origine des produits et leur nature biologique</b> | Oui                               | Oui   |
| <b>Un extrait du lot</b>  | Oui                               | Oui   |

Ces procédures sont sensiblement les mêmes dans tous les pays de la Communauté Economique Européenne, ainsi qu'en Suisse. Longues, rigoureuses et coûteuses, elles garantissent l'origine et le respect du mode de production, mais pénalisent les producteurs du tiers monde car trop chères ; de plus elles frappent indirectement les consommateurs qui payent ce surcoût. En ajoutant à cela les frais de transport et les taxes d'importation, nous obtenons des produits coûteux.

<sup>21</sup>. ECOCERT, fiche explicative n°3, tableau des garanties à exiger pour les produits importés.

## B. La réglementation des importations au Japon

L'importation de produits biologiques au Japon est moins exigeante qu'en Europe, mais tout produit biologique agricole ou destiné à l'alimentation doit porter le logo JAS organic (Japanese Agricultural Standards) pour pouvoir être commercialisé en tant que produit biologique. De plus les importateurs de produits biologiques doivent répondre aux exigences de management et de contrôle de l'article 4 du « *Japanese agricultural standard of organic processed foods* ».

### 1) L'attribution du logo JAS organic

Pour pénétrer le marché japonais en tant que produit alimentaire biologique il est nécessaire de faire appliquer le logo JAS sur l'emballage. Pour se faire, la denrée doit être certifiée biologique par un organisme de certification accrédité par le MAFF (Ministère de l'Agriculture, pêche et Forêt japonais).

Le gouvernement japonais reconnaît en mars 2007, vingt états dont les normes biologiques nationales sont équivalentes à la loi JAS organic. Malgré cette reconnaissance, les organismes de certification des pays étrangers approuvés doivent demander à être enregistrés auprès du MAFF. Leur système de certification reconnu par le MAFF comme équivalent à la loi japonaise, ils peuvent ensuite certifier les produits selon les normes JAS organic et autoriser les entreprises à apposer le logo biologique de la JAS sur l'emballage du produit avant son exportation pour le Japon.

Si l'OCH (Organisme Certificateur Habilité) n'est pas enregistré auprès du MAFF, alors les produits exportés peuvent entrer sur le territoire japonais avec une mention biologique du pays d'origine. Le logo JAS peut ensuite être apposé sur l'étiquette par l'importateur japonais, après réception de la marchandise sur le territoire japonais mais avant la mise en vente sur le marché.

Dans le cas où les marchandises biologiques sont importées d'un pays ne faisant pas partie des vingt pays reconnus par le gouvernement japonais, l'entreprise exportatrice a deux choix :

- soit elle fait appel à une agence de certification opérant dans le pays d'origine du produit et qui possède un accord de réciprocité avec un organisme enregistré auprès du MAFF,
- soit, si aucun organisme de certification n'est reconnu dans le pays exportateur, l'entreprise peut passer par une agence de certification biologique basée au Japon et habilitée par le MAFF pour effectuer les audits de production et d'exploitation dans le pays d'origine.

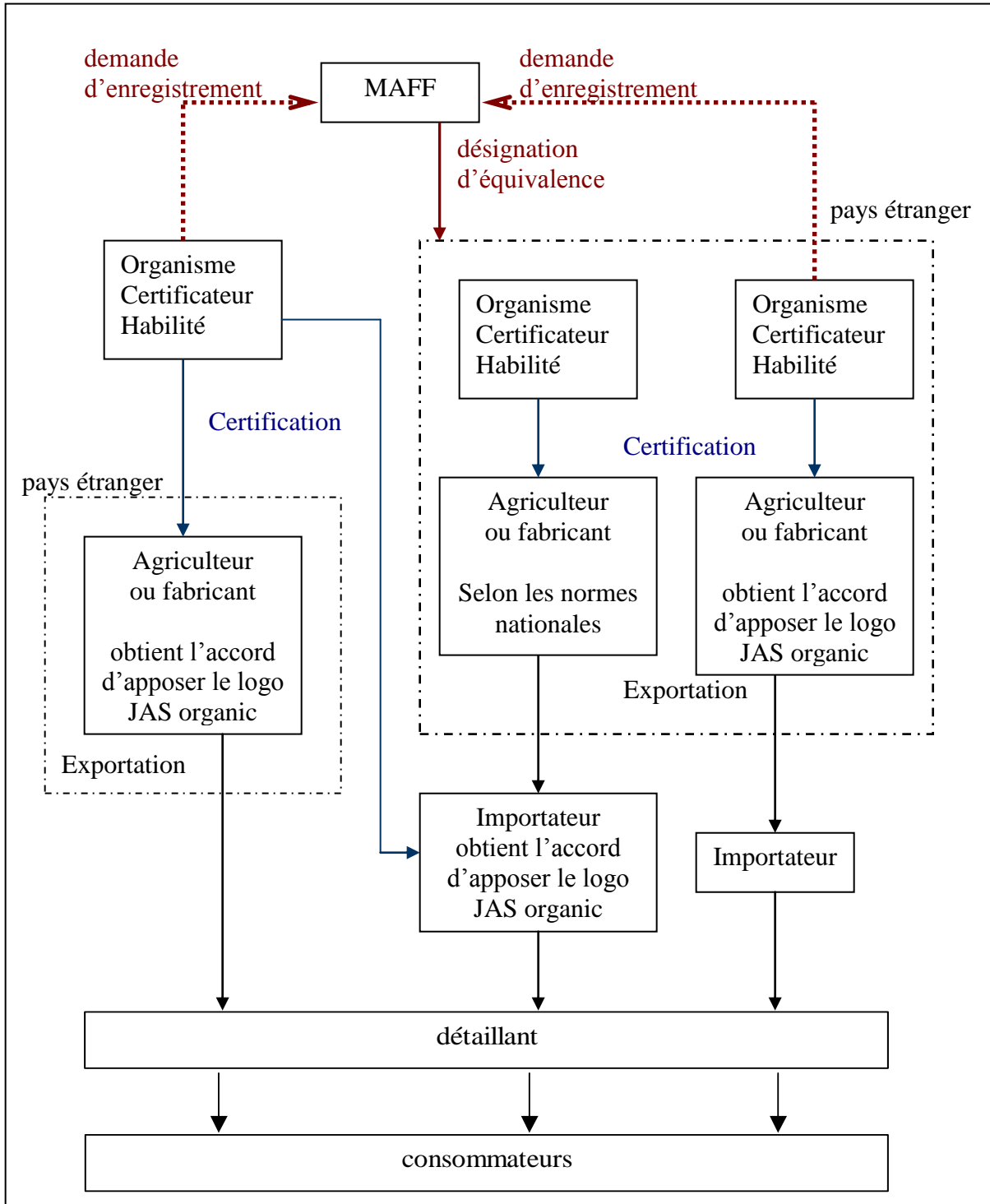
## 2) Les conditions techniques

Pour être autorisé à importer et à commercialiser des produits certifiés biologiques sur le marché japonais, l'importateur doit posséder un management rigoureux à tous les niveaux et cela dès la récolte (transport, sélection, transformation, stockage, emballage, etc.). Tous les employés doivent être qualifiés, au moins une personne doit être responsable de la réception et du stockage des marchandises importées et au minimum un autre employé doit s'assurer de l'application conforme des logos.

Afin de limiter les incidents, il est vivement conseillé aux entreprises exportatrices de collaborer étroitement avec des importateurs japonais car les exigences japonaises (emballage, étiquette, quarantaine) doivent être respectées. De plus l'exportateur doit faire attention au nom de ses produits, ceux-ci ne doivent pas être inappropriés au Japon.

### 3) Schéma récapitulatif de l'importation au Japon

#### Processus d'importation de produits biologiques au Japon avec le label JAS organic



### C. Les pays tiers et les organismes reconnus comme équivalents par les gouvernements français et japonais.

Comme nous l'avons vu précédemment, bien que les normes d'un pays soient reconnues équivalentes aux normes internes d'un autre pays, cela n'exclut pas un second contrôle au niveau des organismes certificateurs.

Les tableaux suivants répertorient les pays et les organismes auxquels une entreprise peut s'adresser pour pouvoir faire reconnaître comme biologiques ses produits sur les marchés français et japonais.

L'Union Européenne reconnaît systématiquement des organismes privés dans les pays dont elle considère les normes équivalentes.

#### Liste des organisations et des produits reconnus équivalents par l'Union Européenne

| Pays              | Organismes de contrôle   | Produits végétaux | Produits animaux                                  | Origine des ingrédients biologiques                                       |
|-------------------|--|-------------------|---|---|
| <b>Argentine</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Instituto Argentino para la certificación y promoción de Productos Agropécuarios Organicos (Argencert)</li> <li>- Organización Internacional Agropecuaria (O.I.A.)</li> <li>- Letis</li> <li>- Food safety</li> </ul>   | Oui               | Oui<br>sauf<br>conversion<br>poulettes<br>poisson | Uniquement si le produit ou les ingrédients ont été produits dans le pays |
| <b>Australie</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Australian Quarantine and Inspection Service (AQIS)</li> <li>- Bio-dynamic Research Institute (BDRI)</li> <li>- Australian Certified Organic</li> <li>- Organic Food Chain (OFC)</li> <li>- National Association of Sustainable Agriculture, Australia (NASAA)</li> <li>- Organic Growers of Australia (OGA)</li> </ul> | Oui               | Non   |   |
| <b>Costa Rica</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eco- LOGICA</li> <li>- BCS Oko- Garantie</li> <li>- Ministerio de Agricultura y Ganaderia (Ministère de l'agriculture et de l'élevage)</li> </ul>   | Oui               | Non   |   |

| <b>Pays</b>             | <b>Organismes de contrôle</b>   | <b>Produits végétaux</b>   | <b>Produits animaux</b>  | <b>Origine des ingrédients biologiques</b>   |
|-------------------------|---|--|--|--|
| <b>Inde</b>             | - BVQI<br>- Ecocert SA (India Office)<br>- IMO Control Private Limited<br>- Indian Organic Certification Agency (INDOCERT)<br>- International Resources for Fairer Trade<br>- Lacon Quality Certification Association<br>- OneCert Asia Agri Certification private Limited<br>- SGS India<br>- Skal International (India)<br>- Uttaranchal State Organic Certification Agency (USOCA) | Oui  | Non  | Uniquement si le produit ou les ingrédients ont été produits dans le pays même   |
| <b>Israël</b>           | - Plant Protection and Inspection Services PPIS (Ministry of Agriculture and Rural Development)   | Oui  | Non  | Israël, CEE ou autre pays de la présente liste   |
| <b>Nouvelle Zelande</b> | - BIO-GRO New Zealand<br>- Agriquality  | Oui  | Oui<br>Sauf conversion, aquaculture, lapins et les poulettes   | Nouvelle Zélande, CEE, autres pays de la présente liste ou pays tiers reconnu par le MAFF et rentrant au maximum à hauteur de 5% dans le produit transformé final  |
| <b>Suisse</b>           | - Institut für Marktökologie (IMO)<br>- Bio inspecta<br>- Schweizerische Vereinigung für Qualitäts und Management Systeme (SQS)<br>- Bio Test Agro (BTA)  | Oui<br>Sauf produit de conversion ou contenant un ingrédient de conversion | Oui<br>sauf produit de conversion ou contenant un ingrédient de conversion, sauf apiculture, lapins, poulettes, poissons | <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Suisse,</li> <li>◆ CEE,</li> <li>◆ Pays tiers liste positive</li> <li>◆ Pays tiers pour lequel un état membre a délivré une autorisation de commercialiser</li> <li>◆ Pays tiers dont la Suisse reconnaît les règles de production et les modalités de contrôle comme équivalentes</li> </ul> |

(Cette liste est établie au niveau de la Commission Européenne (article 14 du Règlement Européen 2092/91 modifié). Elle fait l'objet d'une publication au Journal Officiel et est régulièrement actualisée)



Les vingt pays dont les normes sont reconnues équivalentes par le MAFF à celles de la loi JAS organic sont : Allemagne, Argentine, Australie, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, Etats Unis, Finlande, France, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Nouvelle Zélande, Pays Bas, Portugal, Royaume Uni, Suède, Suisse. Néanmoins dans le tableau suivant, nous pouvons constater que seulement sept pays sur les vingt possèdent des organismes qui se sont enregistrés auprès du MAFF.

**Liste des OCH étrangers répertoriés par le MAFF**

\* Abbreviations

OAP: Organic Agricultural Products,

OPF: Organic Processed Foods,

OF: Organic Feeds

OLP: Organic Livestock Products

| <b>Pays</b>       | <b>Organisme de contrôle</b>                      | <b>Produits pouvant être certifiés *</b> | <b>Zone d'action autre que le Japon</b>   | <b>Adresse et numéro de téléphone</b>  |
|-------------------|---|--|---|--|
| <b>Etats Unis</b> | Global Organic Alliance, Inc                      | OAP<br>OPF<br>OF<br>OLP                  | Etats-Unis (Incluant Guam, les Îles Mariannes du Nord, Porto Rico, des Îles Vierges et le Samoa des Etats-Unis), Canada, Mexique, Panama, Belize, Costa Rica, Salvador, Guatemala, Nicaragua, Philippines, Corée. | P.O.BOX530 3185<br>Township Road<br>179Bellefontaine, OH<br>43311-0530 937-593-9507    |
| <b>Italie</b>     | Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale | OAP<br>OPF<br>OF<br>OLP                  | A l'étranger  | Strada Maggiore, 29<br>40125 (BO), Italy<br>+39 051-272986<br>extension 3              |
|                   | Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici | OAP<br>OPF<br>OF<br>OLP                  | A l'étranger  | Via J. Barozzi, 8 40126<br>(BO), Italy<br>+39 051-6089811                              |
|                   | Bioagricert                                       | OAP<br>OPF<br>OF<br>OLP                  | A l'étranger  | Via dei Macabracchia, 8<br>40033 Casalecchio di Reno, Bologna, Italy<br>+39-051-562158 |

| <b>Pays</b>             | <b>Organisme de contrôle</b>                       | <b>Produit pouvant être certifiés *</b> | <b>Zone d'action autre que le Japon</b>                        | <b>Adresse et numéro de téléphone</b>   |
|-------------------------|--|---|--|---|
| <b>Australie</b>        | Australian Certified Organic                       | OAP<br>OPF<br>OF<br>OLP                 | A l'étranger   | 766 Gympie Rd,<br>Chermside, Queensland,<br>Australia<br>+61(0)7 3350 5706                |
| <b>Nouvelle Zélande</b> | BioGro New Zealand                                 | OAP<br>OPF<br>OF<br>OLP                 | La Nouvelle-Zélande, Niue et les îles Cook                     | Level9, 75 Ghuznee Street Wellington<br>NZ 64-4-801-9741                                  |
|                         | AsureQuality Limited                               | OAP<br>OPF<br>OF<br>OLP                 | La Nouvelle-Zélande, la République de Vanuatu et les îles Cook | Level 4, 8 Pacific Rise Mt. Wellington,<br>Auckland NZ<br>64-4-570-8800                   |
| <b>Allemagne</b>        | BCS Oeko-Garantie GmbH                             | OAP<br>OPF<br>OF<br>OLP                 | A l'étranger   | Cimbern strasse 21,<br>90402, Nuernberg,<br>Germany<br>+49(0)911 4243 935                 |
|                         | CERES,<br>CERTification of Environmental Standards | OAP<br>OPF<br>OF                        | A l'étranger   | Vorderhaslach Nr.1, D-91230 Happurg,<br>Federal State of Bavaria, Germany +49 9158-928290 |
| <b>Suisse</b>           | Institute for Marketocology, (IMO)                 | OAP<br>OPF<br>OF                        | A l'étranger   | Weststrasse 51, CH-8570 Weinfelden,<br>Switzerland<br>+41(0)71-626-0626                   |
| <b>Pays Bas</b>         | Control Union Certifications                       | OAP<br>OPF                              | A l'étranger   | Meeuwenlaan 4-6, 8011 BZ Zwolle,<br>Netherlands<br>03-5521-7658                           |

(List of Registered Japanese and Overseas Certifying Bodies which Conduct Certification in Overseas)

# CONCLUSION

Cet exposé a essayé de déterminer les possibilités d'échanges commerciaux entre la France et le Japon dans le domaine des produits biologiques.

Confronté aux préoccupations environnementales et de santé publique et face au développement industriel, le concept d'agriculture biologique s'est installé au cours de la même période en France et au Japon et a progressé de manière similaire. L'agriculture biologique est le seul mode de production agricole, non conventionnel, codifié par la loi.

Les normes mises en places dans les deux pays sont élaborées sur les mêmes bases, néanmoins les règles japonaises sont moins strictes qu'en France, particulièrement en ce qui concerne la contamination par des organismes génétiquement modifiés. Cette disparité explique pourquoi la France ne reconnaît pas les règles de la loi JAS organic comme équivalentes à celle de la réglementation AB.

Concernant les cosmétiques biologiques, le Japon, contrairement à la France, est dépourvu de charte relative à leur élaboration ou à leur commercialisation. De ce fait les cosmétiques biologiques importés au Japon peuvent être commercialisés sur le territoire japonais en conservant leur distinction, c'est à dire le label biologique attribué dans leur pays. Dans le cas de cosmétiques naturels ou biologiques japonais susceptibles d'être commercialisés en France, si l'importateur désire une garantie, le fabricant devra alors se soumettre aux investigations d'un organisme certificateur qui attestera la conformité du produit à l'une des chartes cosmétiques biologiques françaises.

Le choix de la filière de distribution constitue une condition majeure pour vendre un produit biologique. Dans le cadre d'exportation franco-japonaise les magasins spécialisés dans la commercialisation de produits issus de l'agriculture biologique semblent la meilleure alternative. Cependant il ne faut pas négliger les grandes surfaces, dont l'intérêt pour les produits biologiques est grandissant, surtout en France. Au Japon cette filière de distribution est particulièrement intéressante pour les cosmétiques.

L'observation des produits commercialisés montre que les secteurs les plus propices à un échange franco-japonais sont les produits d'épicerie salés - sucrés, les infusions (tisanes, thé, café) et les cosmétiques. Le marché japonais des céréales biologiques offre moins de variétés qu'en France, les perspectives sont donc plus favorables à l'exportation au Japon, sauf en ce qui concerne le riz japonais.

Les démarches relatives aux exportations de produits biologiques sont complexes. Les importateurs doivent rassembler plusieurs documents prouvant que le produit importé répond aux exigences biologiques du pays. La reconnaissance de l'équivalence des normes biologiques entre deux pays permet donc d'encourager les échanges commerciaux.

L'ampleur de l'engouement des acheteurs pour les produits biologiques laisse indubitablement place à de nombreuses opportunités commerciales.

L'exportation de produits agroalimentaires biologiques français au Japon est favorisée par la reconnaissance d'équivalence entre la loi JAS organic et la loi AB. Il en est de même pour les cosmétiques biologiques dont les logos sont reconnus par les consommateurs japonais. Le marché biologique japonais est donc accessible pour les dirigeants d'entreprises françaises mais les organismes certificateurs français doivent s'enregistrer auprès du MAFF.

A l'inverse, le marché français se révèle beaucoup moins abordable pour les produits biologiques japonais. En effet, la Commission Européenne ne reconnaît pas l'équivalence entre la loi JAS organic et la loi AB, par conséquent les démarches d'importation sont longues et coûteuses. Il en est de même pour les cosmétiques. Le marché biologique français est de ce fait moins attractif pour les chefs d'entreprise japonaises.

A partir de janvier 2009, la réglementation européenne sur les produits biologiques se substituera à la norme AB. Bien que la loi européenne soit moins exigeante que la loi française, elle s'avère plus sévère que la loi japonaise sur les produits biologiques.

Les controverses liées à la souplesse du règlement européen laissent envisager de nouveaux aménagements plus restrictifs des lois européennes sur les produits alimentaires biologiques. Ainsi, si le gouvernement japonais désire favoriser l'exportation de produits

agroalimentaires biologiques en Europe, il devra aligner les normes de la loi JAS organic à celles mises en place en Europe.

Pour encourager les échanges franco-japonais, il faudrait une harmonisation des réglementations relatives aux produits biologiques entre Europe et Japon tout en veillant à ne pas tirer vers le bas les acquis de l'éthique biologique.

De plus l'absence d'encadrement des produits cosmétiques biologiques japonais pourrait être atténuée par la reconnaissance des chartes des cosmétiques biologiques COSMEBIO, BDIH ou Nature & Progrès au Japon et l'autorisation de délivrer ces labels aux produits japonais pour leur commercialisation sur le territoire japonais et en Europe.

# BIBLIOGRAPHIE

## Livres

**DARNIL Sylvain et LE ROUX Mathieux.** (2005). *80 hommes pour changer le monde*. Edition JC Lattès. p.130-134

**FRELY Rachel.** (1998). *Le Guide du consommateur bio*. Edition Josette LYON.

**International Trade Center.** (2001). *World Markets for Organic Fruits and Vegetables: Opportunities for Developing Countries in the Production and Export of Organic Horticultural Products*. Edition FAO. p. 118-129.

## Articles dans revues scientifiques

**CHARDAVOINE Agnès.** (2006). *Cosmétiques bio : discerner le vrai du faux*. 60 millions de consommateurs n°407, juillet-août 2006, p. 28-30.

**Martine Françoise.** *Marché des produits biologiques en France et en Europe*. Synthèse publiée par Agroligne n°21, avril-mai 2002, p. 46-47.

**OYAMA Toshio.** *Le consommateur japonais face aux produits biologiques*. Ebisu n°35, printemps -Eté 2006, p. 9-29.

**SABBAN Françoise.** *Histoire et sociologie de l'alimentation, présentation*. Ebisu n°35, printemps -Eté 2006, p. 3-7.

**SAWANOBORI Sanae.** *L'agriculture biologique japonaise depuis les années 1990*. Ebisu n°35, printemps -Eté 2006, p. 9-29.

## Rapports techniques non publiés

**Agence Bio,** [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

-(2007). *La nouvelle réglementation européenne en matière d'agriculture biologique*.

-(2008). *Enquête Agence Bio, Marché alimentaire BIO en France : Une croissance de près de 10% par an*.

-(2008). *La commercialisation et la consommation des produits biologiques en France*

-(2008). *L'agriculture biologique en France : Chiffres clés*.

**ARNAUD Jean-Christophe.** (2007), *Importer des produits biologiques.* Biomedinat, produits biologiques de la Méditerranée.

**BioFach,** [www.biofach.de/en/](http://www.biofach.de/en/).

- Exhibitor index, English, by country.*
- Natural cosmetics and personal care products in Japan*

**Bio-Rhône-Alpes,** [www.bio-rhone-alpes.org](http://www.bio-rhone-alpes.org).

- bio et environnement : La filière biologique : des solutions pour prendre soin de notre nature*
- les fondements : Produire, transformer et vendre en respectant l'environnement et les hommes*
- produire bio*
- réglementation : Une exigence de qualité tout au long de la filière*

**Bretagne internationale.** (2008). *Mission spéciale, produits biologiques Chine - Japon*

**Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV).** *Comment exporter des aliments biologiques au Japon?.*

**COSMEBIO.** (2001). *Charte des fabricants adhérents à la démarche « cosmétique écologique et biologique ».* [www.cosmebio.org](http://www.cosmebio.org).

**ECOCERT,** [www.ecocert.fr](http://www.ecocert.fr).

- (2006). *Les importations de produits végétaux et animaux hors Union Européenne. fiche explicative n°3*
- (2006). *Préparation des dossiers d'importation*

**FAO** (Food and Agriculture Organization of the United Nations)

- *Définition des concepts de base de l'agriculture biologique*
- Département du développement économique et social. (2001). *Les marchés mondiaux des fruits et légumes biologiques.* Chapitre France et chapitre Japon.

**Fédération Nationale d'Agriculture Biologique dans la région française (FNAB).** (2007). *Nouveau règlement bio européen : Ce qui est vrai, ce qui est faux.*

**France, Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales.**

- (1996). *Directives d'étiquetage particulier spécifique des produits issus de l'agriculture biologique.*
- (2002). *Produits BIO, mode d'emploi.*
- (2004). *Notes explicatives pour les importateurs de produits issus de l'agriculture biologique selon le Règlement (CEE) N° 2092/91 modifié, originaires de pays tiers, sur le marché de l'Union Européenne.*
- (2008). *Règlement CEE n° 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991 (J.O.C.E. du 22 juillet 1991) concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.* p. 19-21.

**Groupement des Agriculteurs Biologiques du Nord Pas de Calais (GABNOR).** (2007). *Une nouvelle réglementation bio en 2009 : un pas en avant, deux pas en arrière.*

**Japon, Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche (MAFF)**, [http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/hinshitu/e\\_label/index.htm](http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/hinshitu/e_label/index.htm).

- (2000). *Japanese agricultural standard of organic agricultural product processed foods.*
- (2004). *How to export organic foods to Japan.*
- (2006). *Questions and Answers on the Japanese Agricultural Standards for Organic Plants and Organic Processed Foods.*
- (2006). *Technical criteria for certifying importers of organic plants and organic processed foods of plant origin.*
- (2007). *Countries whose Organic Rules and Standards Japan Approved as Equivalent with the Organic JAS System.*
- (2007). *Overview of the Organic Japanese Agricultural Standard System*
- *Flows of imported products with JAS marks.*
- *List of Registered Japanese and Overseas Certifying Bodies which Conduct Certification in Overseas.*

**Maison de l'Agriculture Bio-Dynamique**, [www.bio-dynamie.org](http://www.bio-dynamie.org).

- *L'Agriculture bio-dynamique : Définition*
- *L'approche goethéenne de la nature*
- *Présentation de l'agriculture bio-dynamique*

**Nations Unies**, Division du commerce international et des produits de base. (2003). *Le contexte général de l'agriculture biologique et le potentiel de marché pour les exportations*. Rapport préliminaire pour la conférence internationale pour la promotion des exportations haïtiennes.

**Nature & progrès**. [www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)

- (2005). *Cahier des charges : « Cosmétiques Bio-écologiques ».*
- (2005). *Cahier des charges : « Transformation des produits Alimentaires & restauration ».*
- *Charte de la fédération Nature & Progrès.*



# TABLE DES MATIERES

|  |           |
|--|-----------|
| Remerciements.....   | 4         |
| Résumé.....  | 5         |
| Abstract.....  | 6         |
| Sommaire.....  | 7         |
| <b>Introduction.....</b>   | <b>8</b>  |
| <b>I. L'agriculture biologique : un mode de culture peu conventionnel.....</b>   | <b>10</b> |
| A. Les différents modèles d'agriculture.....   | 10        |
| 1) L'agriculture conventionnelle.....  | 10        |
| 2) Les agricultures favorables à notre environnement.....  | 13        |
| 3) L'agriculture biologique.....   | 15        |
| B. Les caractéristiques du biologique.....   | 17        |
| 1) Les différences entre un produit issu de l'agriculture biologique et un produit<br>issu de l'agriculture conventionnelle..... | 17        |
| 2) Le problème des contaminations extérieures.....   | 18        |
| 3) Le prix.....  | 19        |
| 4) Le BIO : Une idéologie basée sur le respect du vivant.....  | 19        |
| C. L'agriculture biologique en France et au Japon.....   | 20        |
| 1) En France.....  | 20        |
| 2) Au Japon.....   | 21        |
| <b>II. La réglementation de l'agriculture biologique en France et<br/>au Japon.....</b>  | <b>23</b> |
| A. La norme AB en France.....  | 23        |
| 1) Les organismes certificateurs.....  | 23        |
| 2) Ce que certifie le label AB.....  | 26        |
| 3) Les enjeux du label européen.....   | 28        |
| B. La norme JAS au Japon.....  | 29        |
| 1) Historique.....   | 29        |
| 2) Les normes JAS.....   | 31        |
| 3) Les organismes certificateurs.....  | 32        |
| 4) La réglementation du label JAS organic.....   | 34        |
| C. Les normes cosmétiques présentes sur les marchés français et japonais..   | 36        |
| 1) Charte COSMEBIO.....  | 37        |
| 2) Charte Nature & Progrès.....  | 39        |
| 3) Charte BDIH.....  | 40        |
| D. Tableaux de synthèse des labels.....  | 41        |

|   |    |
|---|----|
| <b>III. Observation des principaux produits biologiques présents sur les marchés français et japonais</b> ..... | 43 |
| A. Les principales gammes de produits.....  | 43 |
| 1) Les produits agroalimentaires.....   | 43 |
| 2) Les cosmétiques.....   | 47 |
| B. Les lieux de distribution.....   | 49 |
| 1) La vente directe.....  | 49 |
| 2) Les coopératives.....  | 50 |
| 3) Les magasins spécialisés et les supermarchés bio .....   | 51 |
| 4) Les grandes surfaces.....  | 52 |
| <b>IV- Les réglementations pour l'importation des produits biologiques</b> ....                                 | 54 |
| A. La réglementation des importations en Europe et en France.....   | 54 |
| 1) L'importateur reconnu opérateur biologique.....  | 55 |
| 2) L'accord de commercialisation.....   | 55 |
| 3) Le certificat de contrôle.....   | 57 |
| 4) Le contrôle douanier.....  | 58 |
| B- La réglementation des importations au Japon.....   | 59 |
| 1) L'attribution du logo JAS organic.....   | 59 |
| 2) Les conditions techniques.....   | 60 |
| 3) Schéma récapitulatif de l'importation au Japon.....  | 61 |
| C. Les pays tiers et les organismes reconnus comme équivalents par les gouvernements français et japonais.....  | 62 |
| <b>Conclusion</b> .....   | 66 |
| <b>Bibliographie</b> .....  | 69 |

**Groupe Eurasiam**  
Institut Européen du Management Asiatique  
European Institut of Asian Management  
Etablissement d'enseignement supérieur privé  
7 rue Charles François Dupuis 75003 Paris  
t : +33 (0) 1 47 00 18 94  
e : management@eurasiam.com

**[www.eurasiam.com/management](http://www.eurasiam.com/management)**