



Les exigences supplémentaires de Biogarantie® pour les aliments

En tant que Préparateur :

- Les entreprises qui préparent des produits labellisés Biogarantie® s'engagent socialement, économiquement et écologiquement en signant une 'charte'. Cette charte est annexée au cahier des charges Biogarantie® qui est soumis à un contrôle indépendant.
- Selon la réglementation européenne, les produits non emballés tels que les légumes biologiques en vrac dans des boîtes, ne sont pas tenus d'afficher le label bio européen. Cependant, le label Biogarantie® doit être appliqué sur la caisse, et porter la mention « Belgique » comme origine.
- Un fabricant de biscuits, par exemple, doit lors de ses achats donner la préférence à des ingrédients locaux. Quand un fabricant importe des ingrédients de pays offrant une protection sociale insuffisante (dont la liste de pays est reprise au cahier des charges), il doit opter pour des ingrédients certifiés Fair trade.
- Les sels nitrités sont totalement interdits. Seule la gélatine issue de poissons sauvages est autorisée.
- Les nanotechnologies sont interdites à tous les stades de la transformation des produits.

En tant que Producteur :

- Le producteur bio doit établir un « plan d'action pour la préservation de la nature » pour son exploitation afin d'y développer la biodiversité.
- Les chicons bio qui portent le label Biogarantie ne peuvent être forcés dans l'eau mais bien dans le sol. La culture elle-même s'effectue en pleine terre selon le règlement européen biologique européen (= Biogarantie®).