

# EN BIO: ZÉRO CHIMIE SYNTHÉTIQUE



## PRODUCTION AGRICOLE

  
**SUBSTANCES  
AUTORISÉES  
EN EUROPE**

**455**  
Substances naturelles  
et synthétiques\*



**AUTORISÉES EN BIO**  
et pas d'utilisation  
systématique

**57**

Substances  
d'origine naturelle\*\*



Pas de chimie  
synthétique



Pas d'OGM

 **EN  
BIO...**

... seules les substances  
actives d'origine végétale,  
animale, minérale  
ou microbienne sont  
autorisées : **vinaigre, huile  
de colza, bière, cuivre,  
petit-lait...** par exemple.



\* Règlement d'exécution (UE) n° 540/2011

\*\* Annexe 1 du règlement UE 2021/1165

Leur utilisation doit être justifiée, limitée et intervenir en dernier recours. Leur utilisation, pour lutter contre des organismes nuisibles ou des maladies particulières, est uniquement possible si on ne dispose pas d'alternatives biologiques, physiques ou de sélection des végétaux ou autres méthodes de gestion efficaces.

 **EN  
BIO...**

... seuls les additifs  
d'origine agricole ou  
naturelle sont autorisés  
en bio: **la levure, l'acide  
citrique, l'agar-agar,  
la pectine, les extraits de  
romarin...** par exemple.



Pas de colorant  
synthétique



Pas d'arôme  
chimique  
de synthèse



Pas d'exhausteur  
de goût

## PRODUCTION AGROALIMENTAIRE



**AUTORISÉS EN BIO**  
et pas d'utilisation  
systématique

**58**

additifs\* d'origine naturelle  
autorisés dans la fabrication  
d'un produit transformé bio  
(Plat cuisiné, boisson,  
bonbons, biscuit, sauce...)



**AUTORISÉS EN EUROPE**

**320**

additifs\*\* d'origine  
synthétique et naturelle  
autorisés dans la fabrication  
d'un produit transformé

\* Annexe 5 du règlement UE 2021/1165

L'utilisation de ce type de produit intervient s'il n'existe pas de produits ou substances alternatifs autorisés, et s'il est impossible de produire ou de conserver les denrées alimentaires ou de respecter des exigences diététiques.

\*\* Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement Européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires