

pour vos amis BIO SCEPTIQUES

ILLUSTRATIONS BENEDICTE MORET

Conçu et édité par



Corabio

La Coordination AB de Midi-Pyrénées



BIO DE PROVENCE
ALPES CÔTE D'AZUR

Les Agriculteurs BIO de PACA



LA BIO ? Moi je n'y crois pas !



Moret B

2

L'agriculture bio, une garantie encadrée par la loi

Ce sont les paysans bio, accompagnés de consommateurs et agronomes engagés, qui ont développé au fil du temps les principes agronomiques, les techniques alternatives et les principes éthiques qui constituent l'agriculture biologique. Pour consolider et diffuser ces acquis, ils ont rédigé des cahiers des charges exigeants, dont ils ont choisi de confier le contrôle à des organismes certificateurs extérieurs et indépendants.

L'AB est le mode de production agricole le plus contrôlé de France

Les produits bio sont reconnaissables par le logo « eurofeuille », éventuellement accompagné du logo AB. Ces logos signifient que la ferme, le transformateur et le distributeur ont tous été contrôlés, au minimum une fois par an, par un organisme certificateur qui garantit le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique. C'est le seul mode de production agricole qui soit autant et aussi bien contrôlé.

Qu'est-ce qu'un organisme certificateur ?

En France, 9 organismes certificateurs (OC) sont actuellement habilités à contrôler les fermes et entreprises en agriculture biologique. Les OC effectuent des contrôles stricts et systématiques ainsi que des prélèvements et analyses pour vérifier la non utilisation de produits chimiques ou OGM. Reconnus pour leur compétence et leur indépendance, qui sont régulièrement vérifiées par l'Etat (Réf-1), seuls ces organismes sont habilités à délivrer une certification bio.

L'agriculture BIOLOGIQUE est-ce vraiment mieux pour l'environnement ?



4

Les produits chimiques de synthèse sont interdits en agriculture biologique

Pour fertiliser les sols, les agriculteurs biologiques utilisent du fumier, du compost et des engrais organiques, et introduisent dans leur assolement des légumineuses (luzerne, trèfle...) qui sont capables de fixer l'azote de l'air pour le rendre disponible dans le sol. Pour

protéger les cultures, les producteurs bio ont recours au désherbage mécanique, à la lutte biologique et à des traitements naturels. Ils utilisent également des variétés naturellement résistantes aux maladies et limitent la prolifération des insectes nuisibles grâce aux rotations des cultures. L'ensemble de ces pratiques préserve la biodiversité, la fertilité des sols ainsi que la qualité de l'air et de l'eau. C'est pourquoi l'AB est le seul signe officiel de qualité qui apporte des garanties aux consommateurs sur le plan environnemental.

Le saviez-vous ?

En 2007, des pesticides ont été détectés dans 91 % des points de suivi de la qualité des cours d'eau et dans 59 % des points pour les eaux souterraines. (Réf-2)

Les expériences, désormais emblématiques, des villes de Munich ou de Lons-le-Saunier prouvent qu'il est 20 fois moins coûteux à la collectivité d'éviter la pollution de l'eau en soutenant le développement de l'agriculture biologique, plutôt que de se contenter de traiter l'eau polluée. (Réf-3)

Réf-2 : Site du Ministère du Développement Durable, www.developpement-durable.gouv.fr, puis Salle de lecture, voir l'étude « Les pesticides dans les milieux aquatiques - données 2007 » n°26 de la série Etudes et documents publié par le Commissariat général au développement durable en juillet 2010. Données citées en page 5 du rapport. Lien direct : <http://tinyurl.com/bljzcn>

Réf-3 : Site de la FNAB, www.fnab.org, puis Nos actions > eau. Lien direct : <http://tinyurl.com/bucn7sz>

5

Le BIO, ça vient de loin... je préfère le local !



Moret

Bio VS local ?

L'opposition bio ou local n'a pas de sens : le bio est un mode de production reconnu en tant que signe officiel de qualité. Un produit bio peut ensuite être vendu en circuit long ou en circuit court, il est alors... local ! Le « local » est une notion qui renvoie à un aliment produit à proximité, en bio comme en conventionnel...

Un consommateur averti...

Avec plus de 24 000 fermes bio en France, on peut trouver du bio local :

c'est au consommateur d'être vigilant sur :

- l'origine géographique du produit,
- la saisonnalité : choisissons de consommer fruits et légumes dans le respect des cycles naturels et des saisons,
- la lecture de l'étiquette : la réglementation bio impose une mention obligatoire de l'origine : Agriculture UE (si la matière première a été intégralement produite dans l'Union Européenne), Agriculture non UE (si la matière première a été importée), Agriculture UE/non UE, ou Agriculture France, si plus de 98 % de la matière première est d'origine France.

... achète bio localement !

C'est une invitation à modifier ses habitudes de consommation en profitant de la large palette de circuits de distribution des produits bio : vente directe à la ferme, marchés, magasins de producteurs, AMAP, système de panier, magasins spécialisés bio, etc.

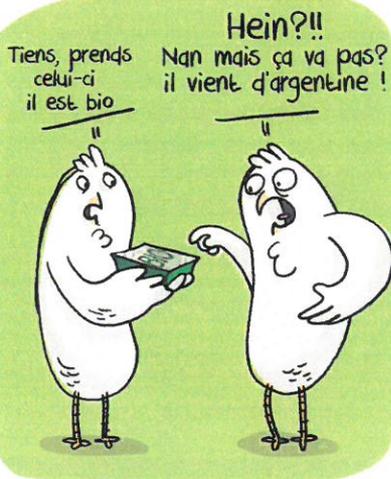
Savez-vous qu'en France plus de 50 % des fermes bio pratiquent les circuits courts ? Savez-vous qu'en Rhône-Alpes 66 % des agriculteurs bio pratiquent la vente en circuit court, contre seulement 30 % des fermes non bio ? (réf-4)

Réf-4 : Recensement Général Agricole 2010 :

- Voir la fiche « Agreste Primeur n°284 de juin 2012 » sur le site www.agreste.agriculture.gouv.fr, lien direct : <http://tinyurl.com/c227433>
- Voir la fiche « Agreste Rhône-Alpes - Coup d'œil - n°138 de février 2012 » sur le site www.agreste.agriculture.gouv.fr/en-region/rhone-alpes/, lien direct : <http://tinyurl.com/d9kdceg>

7

LE LOCAL c'est mieux, Pour soigner mon empreinte écologique !



8

ATTENTION, ce n'est pas aussi simple !

Le bilan Carbone® des productions locales et des circuits courts n'est pas toujours bon.

- Les émissions de gaz à effet de serre liées à la fabrication et à l'épandage des engrais chimiques sont considérables. Elles représentent 70 à 80 % des émissions totales des exploitations en grandes cultures ! Rappelons que 100 kg

d'azote épandus par hectare équivaut à 10 000 km parcourus en voiture. (Réf-5 et 6)

- En France, les animaux d'élevage sont en partie nourris avec du soja importé d'Amérique du Sud, à 80 % OGM. La culture du soja y est développée au détriment des cultures destinées à nourrir les populations locales. Elle entraîne également la déforestation de la forêt amazonienne. Par conséquent, l'empreinte carbone d'une production locale conventionnelle s'en ressent. **A contrario, les animaux**

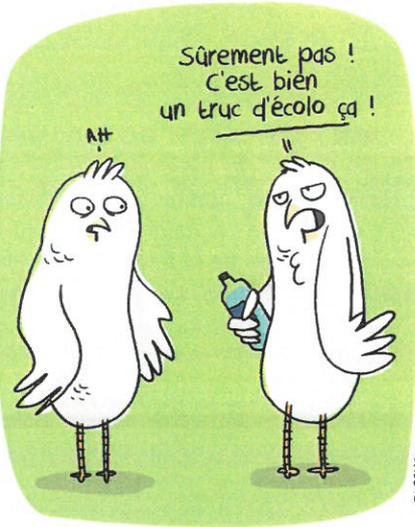
bio sont élevés avec une alimentation bio majoritairement issue des fermes.

- Selon l'ADEME, les modes de production sont beaucoup plus déterminants en matière de bilan environnemental que les modes de distribution. Par ailleurs, toujours selon l'ADEME, « plus de proximité ne signifie pas nécessairement moins d'émissions de gaz à effet de serre si les moyens de transport utilisés sont inadaptés, si la logistique est insuffisamment optimisée ou si le comportement du consommateur est inadéquat ». (Réf-7)

Réf-5 : Livre de Jacques Caplat, « L'agriculture biologique pour nourrir l'humanité », éditions Actes Sud. Lien direct : <http://tinyurl.com/ckpmh3u>

Réf-6 : Etude « Energie dans les exploitations agricoles : état des lieux en Europe et éléments de réflexion pour la France », synthèse du rapport final de mai 2007, réalisée par Solagro (Jean-Luc Bochu, Sylvaine Berger, Jérémie Priamolin). www.solagro.org

RIEN NE DIT... que le bio est meilleur pour la santé !



10

Incontestablement, c'est bon pour la santé des agriculteurs

Les agriculteurs étant les plus exposés, sont les premières victimes des pesticides. Par exemple, la maladie de Parkinson a été reconnue en 2012 maladie professionnelle pour les agriculteurs, du fait de l'exposition aux pesticides. (Réf-8 et 9).

Réf-8 : Site du WWF France, www.wwf.fr, puis s'informer > actualités > note du 27/02/2012 « Pesticides et santé : note sur les risques liés à l'utilisation de produits phytosanitaires en milieu agricole ». Lien direct : <http://tinyurl.com/ct3rqrj>
 Réf-9 : Site de l'Association des agriculteurs victimes des pesticides : www.phyto-victimes.fr/
 Réf-10 : Etude de Générations Futures (ex-MDRGF, www.mdrgf.org) « Menus toxiques : enquête sur les substances chimiques présentes dans notre alimentation » de décembre 2010, sur le site www.menustoxiques.fr, lien direct : <http://tinyurl.com/bnuhzb>
 Réf-11 : Synthèse du FIBL (FIBL pour Institut de recherche de l'agriculture biologique) « 90 arguments en faveur de l'agriculture biologique » d'avril 2007. www.fibl.org/fr.html, puis Sujets > Arguments. Lien direct : <http://tinyurl.com/ctqvcyz>
 Réf-12 : Article « La qualité des produits de l'agriculture biologique » de Denis Lairon, chercheur à l'INRA, publié dans Innovations agronomiques n°4, en janvier 2009, pp. 281-287. Lien direct : <http://tinyurl.com/bs7bmwz>

C'est également positif pour mon eau et mon assiette

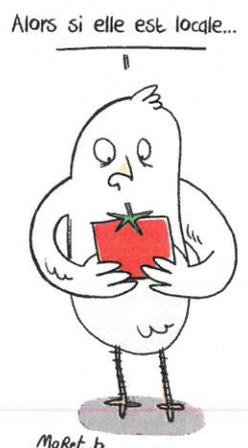
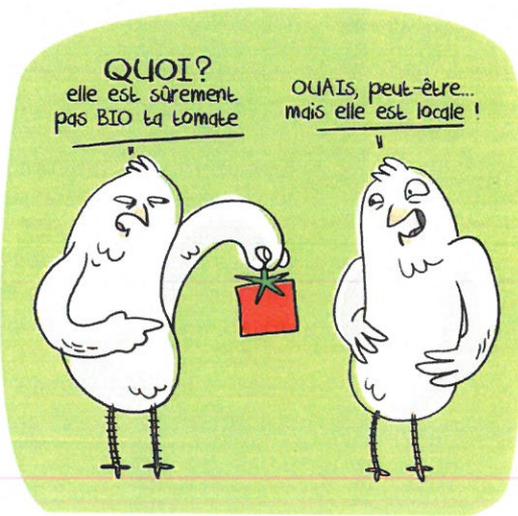
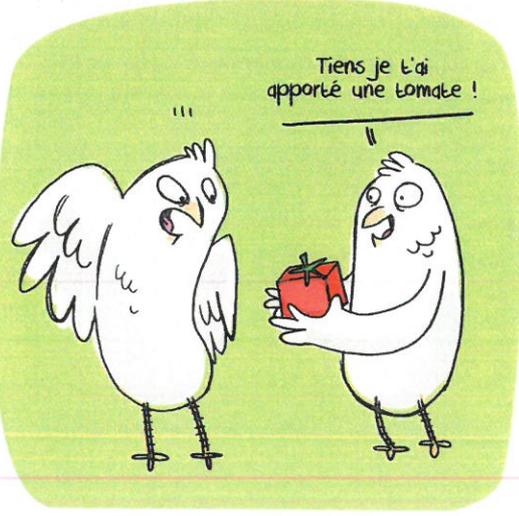
Malgré le peu de moyens engagés pour étudier les effets des pesticides sur la santé, leur dangerosité est aujourd'hui établie. Dans ce contexte, l'agriculture biologique est la meilleure réponse. Selon une étude de Générations Futures sur les menus toxiques, il y a 223 fois moins de résidus de pesticides dans les aliments bio. Par ailleurs, 17 résidus de pesticides suspectés d'être cancérigènes ou perturbateurs endocriniens ont été détectés dans des produits non bio contre un seul en bio. (Réf-10)

C'est un plus nutritionnel !

Les produits biologiques se distinguent par des teneurs plus élevées en composants bénéfiques : plus de matière sèche, de vitamine C et d'anti-oxydants dans les fruits et légumes, meilleur équilibre des acides aminés dans les céréales, meilleure composition en acides gras dans les produits animaux. La transformation biologique utilise moins d'additifs et préserve mieux les qualités nutritionnelles de la matière première. (Réf-11 et 12)

11

Un produit local est... UN PRODUIT SAIN



MoRet.b

Le « local » n'est pas un signe de qualité

Malgré l'ambiguïté souvent entretenue, un aliment produit localement n'est pas nécessairement un produit sain. Le fait de consommer les produits de votre voisin agriculteur ne vous apporte aucune garantie sur le mode de production de ses produits.

Saviez-vous, par exemple, qu'aujourd'hui en France, 80 % des animaux des fermes conventionnelles consomment des organismes génétiquement modifiés (OGM), principalement issus de soja importé du continent américain ? (réf-13 et 14)

Saviez-vous également que la France est le 1er consommateur de pesticides en Europe, et le 4e à l'échelle mondiale, avec plus de 61 000 tonnes de produits de synthèse utilisés en 2010 ? (Réf-15)

Le cahier des charges relatif à l'agriculture biologique interdit strictement l'utilisation des OGM, des engrais et pesticides de synthèse. La solution, pour manger sain, est donc de manger des produits bio locaux.

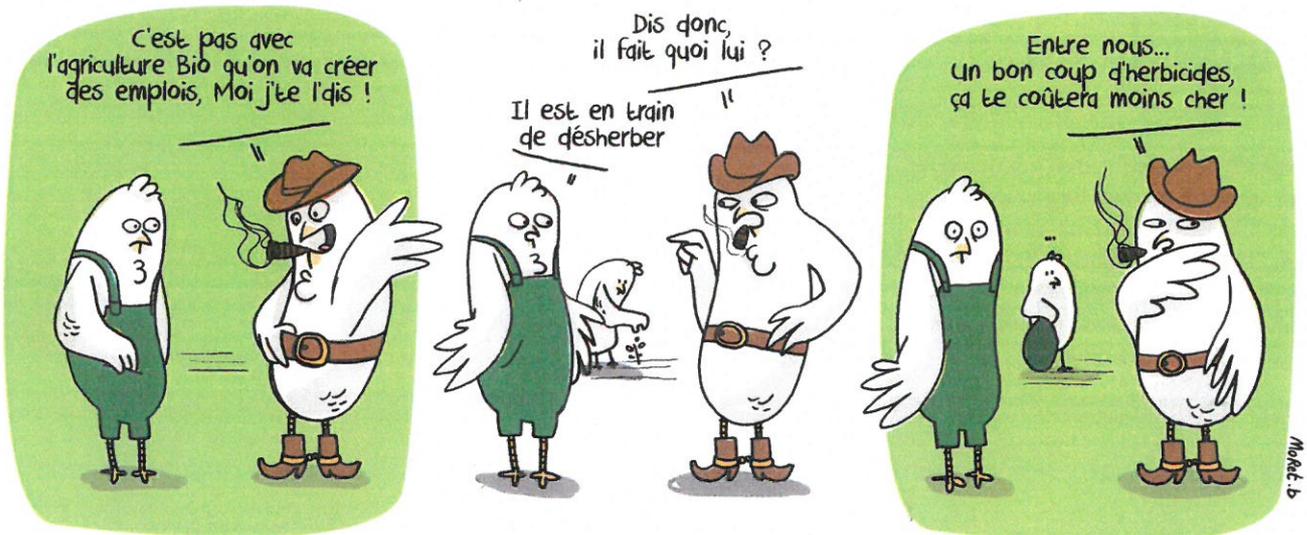


Réf-13 : Site de Greenpeace, www.greenpeace.org, puis S'informer > OGM > Fiches thématiques > Des OGM dans nos assiettes. Lien direct : <http://tinyurl.com/cc3b4xn>

Réf-14 : Rapport du WWF « Viandes : un arrière goût de déforestation » de 2012. www.wwf.fr, puis S'informer > Actualités > « Viandes : un arrière goût de déforestation ». Lien direct : <http://tinyurl.com/8xorok>

Réf-15 : Site de l'UIPP, Union des Industries de la Protection des Plantes, www.uipp.org, puis Services Pro > Chiffres Clés > L'UIPP et ses adhérents : chiffres clés. Lien direct : <http://tinyurl.com/czgwblj>

L'AGRICULTURE BIO, ça change quoi pour l'emploi ?



14

La bio crée de l'emploi en zone rurale

Les exigences particulières du cahier des charges de l'agriculture biologique engendrent une main d'œuvre plus élevée dans les fermes et maintiennent ainsi l'emploi en milieu rural. A surface égale, une ferme bio nécessite davantage de main d'œuvre qu'une ferme conventionnelle : en moyenne plus 0,6 Unités de Travail Annuel (UTA), selon le recensement général agricole de 2010. (Réf-4)

De nouveaux circuits de distribution, pour plus de lien social

Le marché alimentaire bio a été multiplié par 4 en 10 ans. Les consommateurs ne s'y trompent pas, ils diversifient leur panier et veulent de la bio qui vient d'ici. Avec 1 million d'hectares cultivés en agriculture biologique en 2012, la production française est en mesure de répondre à l'augmentation de la demande. (Réf-16) Les circuits courts rendent la bio plus accessible pour le consommateur, davantage rémunératrice pour le producteur, créant ainsi une économie sociale de proximité pour nos territoires.

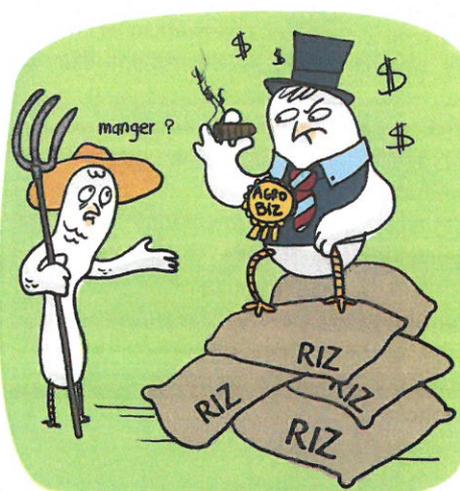
Des projets bio à caractère social

Il existe de nombreux circuits courts bio à dimension sociale. En choisissant de commercialiser collectivement ce que chacun vendait individuellement, les producteurs bio créent des emplois s'inscrivant dans des démarches d'économie sociale et solidaire. L'agriculture bio est également un outil d'insertion par l'emploi dans de nombreuses fermes et jardins d'insertion, dont le réseau Jardin de Cocagne. Enfin, certaines AMAP, systèmes de paniers et épiceries solidaires développent des systèmes solidaires visant à rendre accessible les produits bio aux personnes en difficultés financières. (Réf-17)

Réf-16 : Dossier de presse de l'Agence Bio « La Bio, une alternative qui crée de l'emploi »

L'AGRICULTURE BIO ne peut pas nourrir le monde

La nourriture, oui j'en ai, mais ça s'paye mon p'tit gars !



MoRet.b

La faim dans le monde est un problème d'accès à la nourriture disponible !

Nous produisons déjà assez d'aliments pour nourrir le monde : on estime qu'il faut en moyenne 200 kg d'équivalent céréales par habitant pour être bien nourri. Nous en produisons aujourd'hui 330 kg. Si l'on souffre de malnutrition ou que l'on meurt de faim, c'est que l'on n'a pas l'argent nécessaire pour acheter la nourriture disponible, c'est donc la répartition des richesses qui est en jeu. (Réf-18)

Changer les comportements, pas les rendements !

Nous pourrions obtenir d'importantes quantités de nourritures supplémentaires sans produire plus. Deux exemples simples :

- réduire le gaspillage selon la FAO, le tiers des aliments produit dans le monde pour l'alimentation humaine est perdu ou gaspillé, du champ à la cuisine du consommateur. (Réf-22)
- réduire la quantité de viande que nous mangeons permet sans produire plus, de libérer d'importantes quantités de céréales qui seront destinées aux hommes et non aux animaux.

La question du mode de production

Si l'agriculture biologique implique des rendements égaux ou inférieurs de 10 à 20% à ceux de l'agriculture conventionnelle dans les pays développés, en revanche, dans les pays du Sud elle permet d'améliorer les rendements de 50 à 100 % tout en augmentant l'autonomie des paysans. (Réf-19) A contrario, l'agriculture conventionnelle n'est pas durable : elle dégrade les sols et la ressource en eau, sa compétitivité présumée est conditionnée aux réserves de pétrole nécessaire à la production des engrais et pesticides ! Quand l'agriculture bio améliore la qualité des sols (Réf-20), l'agriculture conventionnelle les dégrade, voire les rend impropres à la culture (Réf-21)

Réf-18 : Livre de Marc Dufumier, « Famine au sud, malbouffe au nord, comment le bio peut nous sauver », 2012, Nil éditions.
 Lien direct : <http://tinyurl.com/bsvoed8>
 Réf-19 : « Agroécologie et droit à l'alimentation » Lien direct : <http://tinyurl.com/svuakln>
 Réf-20 : Rapport du Rodale Institute « The Farming Systems Trial ; celebrating 30 years » Lien direct : <http://tinyurl.com/sv9b8qd>
 Réf-21 : Site Agriculture et Développement Rural de la Commission Européenne. Lien direct : <http://tinyurl.com/cr9lv3>
 Réf-22 : Rapport « Global food losses and food waste » de la FAO de mai 2011. Lien direct : <http://tinyurl.com/cvnjw39>

MANGER BIO, c'est trop cher pour moi !

Tu comprends les temps sont durs



J'aimerais bien, moi ! mais comment veux-tu ?



J'ai pas les moyens, c'est bien trop cher de manger BIO



MoRet.b

Pour manger bio sans vous ruiner, adoptez les bons réflexes

Privilégiez la vente directe et les magasins de producteurs, préférez le vrac et les conditionnements familiaux, évitez d'acheter des plats préparés, limitez votre consommation de viande, dont les apports en protéines sont avantageusement remplacés par l'association de céréales et légumineuses (pois, haricots, lentilles vertes, lentilles corail...), consommez des fruits et légumes de saison...

Le saviez-vous ?

- Les aliments non bio sont plus coûteux qu'on ne le pense. Leur prix n'intègre pas les coûts supportés par les contribuables pour traiter l'eau, fortement polluée par les nitrates et les pesticides : compter 0,46 à 0,81 € /m³ d'eau pour dépolluer nitrates et pesticides (Réf-23), ainsi que les subventions massives versées aux agriculteurs pour garantir leur compétitivité sur le marché.

- Produire en bio coûte cher. Les contrôles, les semences bio, l'alimentation des animaux, et les apports de matière organique représentent

des postes de charge importants pour les producteurs bio. Les frais de main d'œuvre sont également plus élevés : surveillance accrue des troupeaux et des cultures, désherbage mécanique, travail du sol, etc.



Le logo AB (Agriculture Biologique) et l'Europefeuille garantissent que le produit que vous achetez obéit à un cahier des charges précis

Réf-23 : Site du Ministère du Développement Durable, www.developpement-durable.gouv.fr, puis Salle de lecture, voir l'étude « Coûts des principales pollutions agricoles de l'eau » n°52 de la série Etudes et documents publié par le Commissariat général au développement durable en septembre 2011. Données citées en page 13 du rapport. Lien direct : <http://tinyurl.com/dxcmkge>

19

le petit guide pour vos amis BIOSCEPTIQUES



Vous en avez marre d'entendre que la bio c'est cher, ça vient de loin et que de toutes façons, ce n'est pas la bio qui va nourrir le monde ? Vous trouverez dans ce petit argumentaire à l'attention de vos amis bio sceptiques quelques réponses argumentées aux idées reçues qui ont la vie dure...

Retrouvez toutes les références citées dans ce guide sur www.corabio.org



BIO DE PROVENCE
ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs Bio de PACA

Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur
255 chemin de la Castelette - BP 21284
84 911 Avignon cedex 09
04 90 84 03 34 / contact@bio-provence.org
www.bio-provence.org

Avec le soutien de :

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



Imprimé par IML CAPCOLOR avec des encres végétales et sur papier PEFC issu de forêts gérées durablement



le petit guide pour vos amis BIOSCEPTIQUES

ILLUSTRATIONS BÉNÉDICTE MORET
Conçu et édité par



Corabio
La Fédération Bio de l'Azur Alpes



BIO DE PROVENCE
ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs Bio de PACA

