



L'ALIMENTATION BIO ET DURABLE : ÉTAT DES LIEUX ET PERSPECTIVES

Les experts français prennent la parole



Un projet de Biocoop, Biodéal, Ekibio, L'institut de l'Alimentation Bio, l'Agence Bio et Synabio.
À l'initiative de Sonia Eyaan



Livre écrit par Sonia Eyaan en partenariat :



SOMMAIRE

●	Édito des partenaires	6
●	« Seuls nous ne sommes rien, ensemble nous pouvons tout » Adnan Jaoui, Président de Biodéal	
●	« La Bio est une réponse aux transitions sociétales qui s'impose à nous. », Claude Gruffat, Président de Biocoop	
●	« La bio grandit aussi vite et aussi bien parce qu'elle est en phase avec les attentes des consommateurs » Jean Verdier, Président du Synabio	
●	« La filière Bio souhaite redonner la priorité au bien-être des humains et non aux profits. » Didier Perréol, Président de L'Agence Bio	
●	Livre co-réalisé avec 36 acteurs de l'alimentation bio et durable	11
●	Introduction : Le bio ou la bio : de quoi parle-t-on au juste ?	12
●	La Bio : des débuts en dents de scie, un présent radieux pour un avenir prometteur	14
●	La genèse de la Bio : le remake agricole de David contre Goliath	15
	L'origine de la Bio : de la révolution industrielle à la première Guerre mondiale	
	Le boom de l'agriculture chimique : de la seconde guerre mondiale aux années 90	
	La progression de la Bio en France depuis le Grenelle de l'environnement	
●	Comment la filière Bio va-t-elle évoluer dans les prochaines années ?	22
	La conversion bio : un phénomène qui fait couler autant d'encre que de salive	
	Interview – Quand les citadins se font producteurs bio en herbe	
	Témoignage – Matthieu Champetier de Ribes, apprenti boulanger bio	
●	Les clés pour comprendre le fonctionnement de la filière Bio	30
●	Autonomie et équité : fer de lance de la culture Bio	31
	L'autonomie des fermes, de quoi s'agit-il ?	
	Le commerce équitable local à la sauce Bio	
	L'agriculture biologique, une affaire de « bonnes femmes » ?	
●	L'évolution de la Bio : comment construire ensemble des filières solidaires ?	37
	La coopération : mode d'emploi pour développer les filières locales	
	L'alimentation locale et la bio font elles bon ménage ?	
	Marché du bio : la grande distribution montre les crocs	
	Les filières Bio Made in France à l'épreuve de la mondialisation	

SOMMAIRE

●	Le pouvoir du caddie ou la place du consommateur dans la Bio	52
●	La consommation bio : zoom sur les raisons du succès	53
	Le bio c'est bon pour la santé ?	
	Interview – Denis Lairon : « le consommateur bio a un mode de vie à part entière »	
	L'agriculture biologique a-t-elle un impact positif sur l'environnement ?	
	L'alimentation bio : le défi du goût et du plaisir	
●	Le bio pour tous et à portée de tous	64
	Manger bio oui, mais à quel prix ?	
	Interview – Christophe Pradal : « les biovores ne sont pas toujours les plus aisés »	
	L'éducation alimentaire à portée de tous ?	
●	Économie, politique agricole : l'avenir appartient-il à la filière Bio ?	72
●	Bio 2025 : « Résister ne se conçoit que dans l'incertitude, et au présent »	73
	Scénario 1 : Évolution de la Bio sous fortes contraintes économiques	
	Scénario 2 : De nouveaux modèles économiques et sociaux pour une Bio gagnante	
	Scénario 3 : Le Bio business ou le cheval de bataille du capitalisme financier	
	Scénario 4 : Échec et mat, la Bio concurrencée sur son propre terrain	
●	Agriculture biologique, agro-écologie...que sera l'agriculture de demain ?	84
	Les politiques et la Bio : un pas en avant, deux pas en arrière	
	La filière Bio, porte-parole de la ville dans les campagnes ?	
●	Épilogue : Le futur de la Bio, une équation à plusieurs variables	91
●	Pour aller plus loin	92





ÉDITO DES PARTENAIRES

« Seuls nous ne sommes rien, ensemble nous pouvons tout. » Adnan Jaoui, Président de Biodéal

« La Bio est une réponse aux transitions sociétales qui s'impose à nous. », Claude Gruffat, Président de Biocoop

« La bio grandit aussi vite et aussi bien parce qu'elle est en phase avec les attentes des consommateurs. » Jean Verdier, Président du Synabio

« La filière Bio souhaite redonner la priorité au bien-être des humains et non aux profits. » Didier Perréol, Président de L'Agence Bio



ADNAN JAOUÏ - PRÉSIDENT DE BIODÉAL

« SEULS NOUS NE SOMMES RIEN, ENSEMBLE
NOUS SOMMES TOUT SANS NOUS BRISER »

En France où la nourriture est abondante et diversifiée, la volonté de proposer des produits biologiques a longtemps été considérée comme l'apanage d'une poignée d'hurluberlus contestataires s'opposant aux progrès agricoles en marche. Et pourtant, si le développement d'une agriculture intensive sembla salubre au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, les politiques agricoles de l'époque ont engendré des conséquences environnementales, sanitaires, économiques et sociales désastreuses, dont nous payons encore le prix fort.

Avec la mondialisation des échanges et la spéculation des matières agricoles, la situation ne s'est pas arrangée, bien au contraire, le pire était à venir... Livrés à la loi du marché et à la concurrence déloyale, les agriculteurs français de la filière conventionnelle croulent chaque jour davantage sous le poids des dettes et des désillusions. Dans ce jeu de dupes, qui fait la part belle aux firmes de l'oligopole agroalimentaire, la famille Bio doit une fois encore résister. Oui, résister en proposant un modèle de production et de consommation alternatif, respectueux des hommes et de la terre.

Cela tombe bien, c'est cela notre véritable raison d'être : agir de manière transversale sur l'alimentation, la biodiversité, la pollution, la santé, la condition paysanne, l'éthique, etc. Des enjeux économiques, sociétaux et environnementaux qui dépassent le simple cadre de l'alimentation.

Si la Bio connaît une croissance à deux chiffres, ces multiples défis nous encouragent à nous structurer davantage et à chérir nos valeurs. Ne perdons pas de vue que face au pot de fer qu'est le secteur agroalimentaire traditionnel, nous sommes qu'un pot de terre. Voilà pourquoi seuls nous ne sommes rien, mais qu'ensemble nous pouvons tout. Mais notre développement doit se faire dans la plus grande bienveillance pour nos confrères du conventionnel, qui plus que jamais ont besoin d'espérance et de soutien.

Adnan Jaoui, Président de Biodéal



CLAUDE GRUFFAT - PRÉSIDENT DE BIOCOOP

« LA BIO EST UNE RÉPONSE AUX TRANSITIONS SOCIÉTALES QUI S'IMPOSE À NOUS. »

Devenir Consom'acteurs c'est réconcilier, en nous, le citoyen qui veut une société meilleure, plus juste, plus équitable, plus d'emplois ... et le consommateur qui aspire à toujours plus de produits tout en payant le moins cher possible. Cette schizophrénie se réconcilie dans le concept de Consom'acteurs de Biocoop, c'est-à-dire en rapprochant et en mettant en cohérence ces 2 facettes de nous que chacun gère avec plus ou moins de succès.

Cette cohérence est rendue visible dans les faits par le vote que chacun fait avec son ticket de caisse.

Quand je fais mes achats chez Biocoop, dans une AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne), au marché paysan, je vote pour un certain modèle de société qui se construit avec un certain modèle économique, celui de l'économie de besoins, celui de l'Economie Sociale et Solidaire. Quand je fais mes achats dans la distribution de masse standardisatrice, je vote pour un autre modèle économique, un autre modèle de société : celui de la prédation, de la concentration de la valeur ajoutée sur peu de personnes, de l'appauvrissement du plus grand nombre, celui de la financiarisation de l'économie. Ce modèle montre ses effets depuis plus de 60 ans et « jette » nos paysans sur le périphérique parisien avec leurs tracteurs.

Quand on a pris conscience de ce vote de tous les jours, alors on peut admettre que la Bio est une réponse aux transitions sociétales dont nous avons besoin et qui s'impose à nous. La transition agricole, la transition alimentaire, la transition monétaire (monnaies complémentaires), la transition énergétique, la transition dans l'éducation, etc., sont autant de domaines qui doivent transformer notre activité d'acteurs économiques.

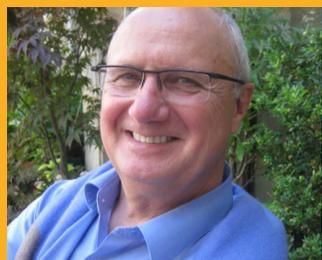
Le rôle et la responsabilité d'un distributeur de la Bio comme Biocoop est de tout mettre en œuvre pour que les valeurs qui construisent la Bio soit préservées. Dans un paysage qui voit la Bio se développer, nous verrons aussi la Bio se banaliser au risque de perdre ses valeurs fondatrices. Quand 1/3 des rayons des généralistes de la distribution seront composés de produits Bio, à quelles conditions seront nous fiers de plus de Bio partout. À condition que ce soit une véritable Bio, celle de nos territoires, celle des paysans d'à côté, celle des filières d'origine Française, celles des entreprise PME de nos territoires. En tout cas pas celle d'importation sur un social et un environnement dégradé.

Si la Bio qui grandit produit les mêmes effets que le conventionnel a produit en se développant depuis les années 60, nous n'aurons pas avancé d'un pas, et nous récolterons les mêmes effets à savoir migrants climatiques, migrants économiques, environnement pollué, sols dégradés, crises économiques, etc.

L'avenir de la Bio sera avec les valeurs qui l'ont fondée et les choix et refus qui l'accompagnent : choix de modèle agricole avec une agriculture paysanne de proximité, choix de modèle de commerce avec le commerce équitable, choix de modèle économique avec l'économie sociale et solidaire, choix de modèle entrepreneurial avec le modèle coopératif.

Biocoop a fait ces choix-là, les a construits dans son activité et poursuivra sur cette route-là !

Claude Gruffat, Président de Biocoop



JEAN VERDIER - PRÉSIDENT DU SYNABIO

« LA BIO GRANDIT AUSSI VITE ET AUSSI BIEN PARCE QU'ELLE EST EN PHASE AVEC LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS »

+ 20 % : tel est le taux de croissance spectaculaire de la bio en France sur les six premiers mois de 2016.

Dans une économie au ralenti et dans un marché de l'agroalimentaire atone, notre secteur fait figure d'exception et, espérons-le, de modèle à suivre pour les agriculteurs, les chefs d'entreprises et nos élus.

Notons qu'il ne s'agit pas là d'une spécificité hexagonale : la bio se développe ailleurs en Europe, en Asie et Outre Atlantique à des taux qui flirtent avec les 10 ou 15% l'an.

Alors que signifie ce dynamisme et où nous mène-t-il ?

Si la bio grandit aussi vite et aussi bien, c'est parce qu'elle est en phase avec les attentes des consommateurs. Au fil des scandales agroalimentaires de ces dernières décennies et des inquiétudes croissantes sur les pesticides, nos concitoyens ont perdu confiance dans les filières agroalimentaires conventionnelles. Plus que jamais, ils veulent comprendre ce qu'ils mangent et avoir des garanties sur la qualité, l'origine, les modes de production.

La bio, avec son cahier des charges particulièrement exigeant, avec la rigueur de ses contrôles, avec sa capacité à innover propose une alternative crédible et qui convainc un public de plus en plus large. L'époque de « la bio pour les bobos » ou de la bio « marché de niche » est révolue si tant est qu'elle ait jamais existé.

Les pionniers qui, il y a 20 ou 30 ans, se sont lancés en bio sous le regard souvent sceptique de leurs confrères ont de quoi s'enthousiasmer en se retournant sur le chemin parcouru. Quoi de plus réjouissant en effet que de participer à cette réinvention de l'agriculture, des filières agroalimentaires et au final de notre alimentation ! Les pages qui suivent en sont la parfaite illustration.

Forts de cette réussite et de cet enthousiasme, nous devons regarder l'avenir avec ambition et responsabilité. En effet, les défis qui sont devant nous ne sont pas minces : lutte contre le changement climatique, préservation de la biodiversité, pérennité économique et équité au sein de nos filières, développement et création de valeur sur les territoires.

Sur tous ces sujets, la bio a des atouts indéniables à faire valoir. Les réussites de nos entreprises et de nos agriculteurs prouvent que la bio génère les emplois viables et rémunérateurs dont notre économie agricole et agroalimentaire a tant besoin. Quant aux impacts environnementaux et sanitaires de la bio, ils ne sont plus à démontrer. Alors, continuons à innover et à inventer sans jamais renier nos valeurs pour faire de la bio le moteur de la transition agricole et alimentaire !

Jean Verdier, Président du Synabio



DIDIER PERRÉOL - PRÉSIDENT DE L'AGENCE BIO

« LA FILIÈRE BIO SOUHAITE REDONNER LA PRIORITÉ AU BIEN-ÊTRE DES HUMAINS ET NON AUX PROFITS »

La conscience citoyenne des dangers liés aux pesticides n'a jamais été aussi puissante que ces dernières années. En 2017, personne ne peut nier leurs effets négatifs sur l'environnement, les sols, l'eau, le changement climatique, la santé, etc. Cette sensibilité des français à la préservation de notre terre nourricière atteste que nous vivons une profonde mutation de la société.

Face à l'évolution des modes de consommation et des styles de vie, le rôle des acteurs de la Bio est de proposer une approche globale de l'alimentation mettant l'accent sur le lien fort entre la santé de l'Homme, la santé de l'écosystème de la terre et des systèmes alimentaires durables et solidaires.

Mais pour inventer des solutions pertinentes aux nombreux défis économiques, environnementaux et sociétaux qui nous attendent, il est essentiel que les membres de la filière Bio se rassemblent, et créent des alliances innovantes avec les citoyens, les associations d'intérêt général et les collectivités territoriales.

Dans le prolongement de mes activités professionnelles j'ai fondé l'Institut de l'Alimentation Bio pour accompagner ce changement profond de la société. Notre priorité est d'informer et former les citoyens à leur responsabilité individuelle et collective. Notamment les jeunes, car ce sont eux les agriculteurs, les restaurateurs, les politiciens, les entrepreneurs et les consom'acteurs qui vont bâtir la France de demain.

Outre les actions de sensibilisation et de mobilisation des citoyens, un autre enjeu est de miser sur les outils numériques pour fédérer des initiatives nationales en faveur de l'alimentation bio et durable ; ainsi que de soutenir la recherche sur les systèmes alimentaires bio de demain.

Moteur européen du développement de l'agriculture biologique, la France est l'un des pays pionniers dans la structuration des filières Bio locales. Notre pays a donc une carte à jouer dans l'élaboration d'un nouveau modèle socioéconomique qui prend en compte la transition d'une alimentation saine et durable dans sa globalité pour que les producteurs vivent de leur métier ; pour que l'agriculture contribue à la protection de notre terre, ce bien commun où la vie prend racine. Et pour redonner la priorité au bien-être des humains et non aux profits.

Didier Perréol, Président de L'Agence Bio

CONTRIBUTIONS : LIVRE CO-RÉALISÉ AVEC 36 ACTEURS DE L'ALIMENTATION BIO ET DURABLE



Adnan Jaoui
Président de Biodéal



Agnieska Mariettaz
Agricultrice (Caumont)



Alain Delangle
Président Bio-cohérence



Alex Miles
Sociologue de l'alimentation



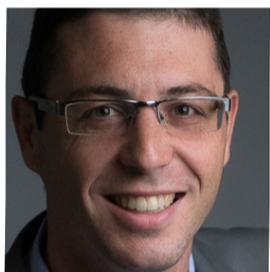
Antoinette Guhl
Adjointe à la Maire
de Paris (ESS)



Bernard Kimmel
Responsable de Biopartenaire



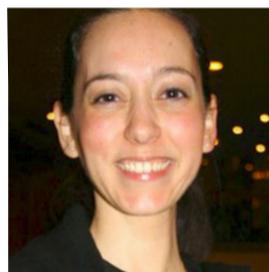
Brigitte Allain
Députée de la
Dordogne EELV



Cédric Geoffroy
Chef de produits laitiers
chez Système U



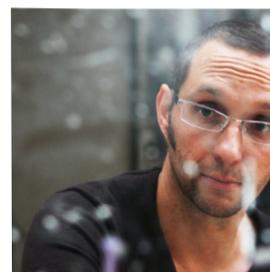
Céline France
Biovore régulière



Christine Lacaze
Biovore addict



Christophe Baron
Président de Biolait



Christophe Pradal
Responsable de
la Coopaparis



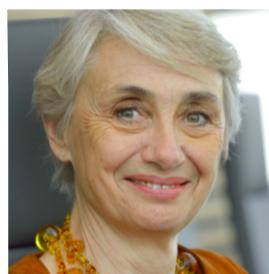
Claude Gruffat
Président de Biocoop



Denis Lairon
Directeur de recherche
émérite INSERM



Didier Perréol
Président de l'Agence Bio



Elizabeth Pastore-Reiss
Directrice Générale
déléguee Greenflex



Etienne Paulin
Président de la
Coopérative du Val Fleuri



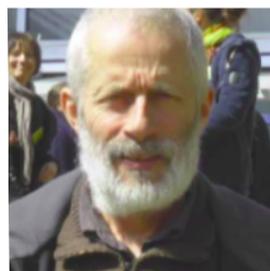
Fanny Le Padellec
Responsable d'Avenir
59/62



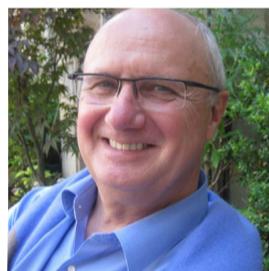
Franck Bardet
Responsable des filières
animales chez Biocoop



Gauthier Maureau
Ingénieur agronome
Isara



Jacques Chiron
Agriculteur (Vay)



Jean Verdier
Président du Synabio



Jean Pierre Simon
Agriculteur



Krotoum Konaté
Directrice de l'ITAB



Marie-Dominique
Tatard-Suffern
Consultante indépendante
(Croc'com)



Matthieu Champetier
de Ribes
Apprenti boulanger
converti



Matthieu Godfroy
Responsable de
l'INRA-Mirecourt



Maximilien Rouer
Secrétaire Général du
Groupe Terrena



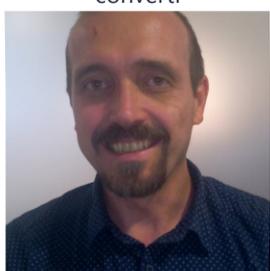
Nathalie Cocquard
Agricultrice
(Arc-sous-Montenot)



Nicolas Bertrand
Directeur d'Organics
Cluster



Rémi Lalevée
Agriculteur (Tholy)



Richard Nivet
Biovore occasionnel



Simon Le Fur
Directeur Général de
Greenweez



Stéphanie Pageot
Présidente de la FNAB



Théophile Jouve
Responsable commercial
Biolait



Xavier Depuis
Agriculteur
(Les Mureaux)



INTRODUCTION : LE BIO OU LA BIO : DE QUOI PARLE-T-ON AU JUSTE ?

Ils sont partout. Des magasins spécialisés aux supermarchés, en passant par les coopératives de consommateurs et les sites de e-commerce, les produits biologiques, communément appelés « bio » s'affichent durablement dans tous les rayons de vente. Les derniers chiffres de l'Agence Bio l'attestent, le secteur affiche une croissance insolente de 20% qui laisse présager que la « biomania » ne fait que commencer.

Quelle aubaine pour les parlementaires. Enfin un enjeu dont ils peuvent débattre dans l'hémicycle sans voir le spectre de la crise pointer le bout de son nez. Loin des pesticides et des OGM, les publicistes et les journalistes ont également découvert dans le bio une poule aux œufs d'or nourrie aux bons grains de chez nous. Autant d'espaces de communication qui laisseraient penser que l'on a fait le tour du sujet et des raisons expliquant sa fulgurante ascension dans le cœur des Français : la santé, le respect de l'environnement et l'éthique.

Preuve de leur connaissance accrue des principes de l'agriculture biologique, 9 Français sur 10 savent que ce modèle de production interdit l'utilisation des OGM révèlent les données de l'agence Bio. Pour 88% de nos concitoyens, l'agriculture biologique suit un cahier des charges public strict; et 87% d'entre eux connaissent les exigences spécifiques quant au bien-être animal et à l'alimentation des animaux. Plus surprenant encore, 75% d'entre eux ont l'information que les produits bio transformés ne contiennent ni colorants, ni arômes artificiels de synthèse.

Voilà une excellente nouvelle pour les militants de l'alimentation bio. Oui, mais il y a un hic à en croire Franck Bardet, Responsable de la filière animale chez Biocoop. « Quand les gens parlent du bio ils parlent des produits bio, alors que la Bio est une filière constituée d'acteurs qui prennent en compte une vision, une activité sociale et économique, voire un modèle de société ». Autrement dit, l'agriculture biologique ne peut être réduite à un mode de production et de consommation.

Dans la même veine, Elizabeth Pastore-Reiss, directrice générale déléguée de Greenflex souligne que l'« on parle beaucoup des produits, mais finalement peu de la ferme, l'entité économique à l'origine des aliments bio. Or, pour madame Pastore-Reiss, il est aujourd'hui plus important « de parler d'un système agricole et d'un mode de vie plutôt que de parler des produits ».

À l'évidence, bon nombre de Français connaissent les produits estampillés AB (Agriculture Biologique). La filière Bio reste en revanche plus méconnue du grand public aux dires de Céline France, une consommatrice assidue de bio. « Moi inclus, j'ai l'impression que les gens connaissent les bénéfices de l'alimentation bio, mais sans connaître les acteurs, les filières, les valeurs, les fermes, etc.»

Bref vous l'avez compris, ce projet ambitionne d'être plus qu'une énième présentation de l'agriculture biologique et de son versant alimentaire. Sa vocation est de laisser la parole à celles et ceux qui font la Bio d'aujourd'hui et pensent celle de demain.

Dans cette perspective, chaque section est construite tel un débat où chaque intervenant – suivant sa sensibilité et son parcours de vie – apporte des éléments d'analyse et de réflexion à cet enjeu qui dépasse le cadre stricto sensu du secteur agroalimentaire.

Les acteurs français de l'alimentation durable prennent la parole. Oui, mais pourquoi ? Alors que la croissance fulgurante de la Bio laisse présager des lendemains radieux, la filière est à l'aube d'un tournant décisif de son histoire. Une période propice à l'introspection collective pour préparer les maillons de ce secteur à affronter ensemble les défis du futur.





LA BIO : DES DÉBUTS EN DENTS DE SCIE, UN PRÉSENT RADIEUX POUR UN AVENIR PROMETTEUR

« Avant d'être un secteur économique à part entière, la Bio est un mode de pensée ; un acte politique en réaction à une approche de l'agriculture qui était devenue destructrice des écosystèmes et de la vie. Rappelons-nous que l'agriculture biologique est née en réaction à l'apparition de la machine, des pesticides, du viol de la terre et de la destruction de la biodiversité.

À l'heure où le monde agricole connaît un vrai bouleversement et s'interroge sur son avenir, il est essentiel de s'intéresser à l'acte de naissance de la Bio ; et d'analyser l'évolution et les multiples conséquences de ce rapport à la terre et de cette vision de l'alimentation. »

Maximilien Rouer, Co-auteur du livre

**« Les agriculteurs à la reconquête du monde » ;
Secrétaire Général de Terrena**

LA GENÈSE DE LA BIO : LE REMAKE AGRICOLE DE DAVID CONTRE GOLIATH

Le bio est-il un effet de mode ou une réelle tendance de fond ?

La question soulevée est légitime au vu de l'intérêt grandissant pour ce mode alimentaire. Mais cela reviendrait à dire que l'agriculture biologique est un phénomène récent en France, ce qui n'est absolument pas le cas. Les acteurs de la filière vous le diront, si l'alimentation bio gagne en visibilité et en popularité depuis une dizaine d'années, ce phénomène est bien plus ancien.



Jean Verdier (Synabio)

J'ai commencé à m'intéresser au monde de la Bio au début des années 70. Le déclic s'est produit quand j'étais étudiant, lors d'une conférence de René Dumont. J'ai alors décidé de faire ma thèse d'ingénieur sur le dosage des pesticides et leurs produits de dégradation. Mon diplôme en poche, j'ai débuté ma carrière comme directeur d'une usine bio. Et en 1985 j'ai créé Naturgie, une entreprise spécialisée dans des préparations bio 100% issues de fruits. J'ai donc bâti toute ma carrière dans la Bio.



Didier Perréol (Agence Bio)

Moi j'ai découvert l'univers de la Bio au début des années 80. À cette époque, je travaillais depuis quelques années dans l'alimentation animale, mais sans être satisfait par mon métier. Travailler dans la Bio m'a permis de concilier mon histoire familiale liée à la terre, mes convictions et mon activité professionnelle.



Claude Gruffat (Biocoop)

Durant 17 ans, j'ai été conseiller agricole dans le domaine de l'installation en agriculture et de la modernisation des fermes. Face à une agriculture très modernisée, très chimique, très productiviste au début des années 80, je gérais des dossiers où de jeunes paysans qui avaient investis dans une exploitation se trouvaient ruinés au bout de quelques années. Et que leurs disaient les banques? Ne vous inquiétez pas, nous allons vous faire un prélèvement de salaire pendant 70 ans! Vous pouvez imaginer les conséquences... Le couple vole en éclats, le jeune agriculteur avait ruiné le patrimoine familial de plusieurs générations. Parfois, cela se terminait au bout d'une corde dans la grange. Ne voulant plus contribuer à ces drames humains, je me suis tourné vers un autre modèle d'agriculture, l'agriculture biologique.

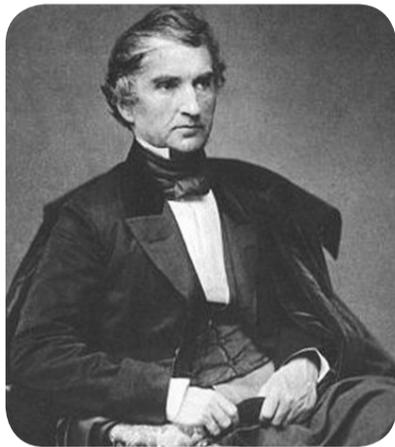


Alex Miles (Sociologue)

Petite précision : dire que l'agriculture conventionnelle a été remplacée par l'agriculture biologique est une erreur. C'est seulement au milieu du XIX siècle que l'on s'est rendu compte que le nitrogène faisait pousser les légumes plus rapidement. On s'est alors acharné à contrôler la nature et à mettre n'importe quoi dans la terre ; violant ainsi les plantes, les animaux et les hommes!

L'origine de l'agriculture biologique : de la Révolution industrielle à la Première Guerre mondiale

Soyons clairs : se limiter aux années 80 pour décrire les soubassements de l'agriculture biologique serait réducteur. Mais avant d'entrer dans le vif du sujet, rappelons que la filière Bio s'est construite en réaction à l'industrialisation de l'agriculture et à la société de consommation. Un présupposé qui exige de faire un petit flashback vers le milieu du XIX^{ème} siècle...



À cette époque, **Justus von Liebig** développa la thèse selon laquelle, rien de tel qu'une bonne terre gorgée de sels minéraux pour obtenir rapidement des fruits et des légumes appétissants. Prenant appui sur les travaux de Théodore de Saussure, le chimiste allemand s'opposa vivement à la théorie exclusive de l'humus promu à la fin du 18^e siècle par l'agronome Albrecht Thaer, fervent défenseur de la nutrition des plantes à partir des débris végétaux.

En l'occurrence, depuis un certain temps déjà, c'était la théorie de l'humus qui remportait l'adhésion de la communauté scientifique. Qu'importe. Malgré les débats à couteaux tirés et l'impopularité de ses travaux, aucun obstacle ne pouvait empêcher le baron von Liebig de se faire l'ardent promoteur de l'agrochimie. La théorie précédant souvent l'expérience, dans un premier temps, les efforts de « l'apôtre » de la chimie organique ne s'avérèrent pas payants. Sur le terrain, seule une poignée de paysans furent véritablement conquis par les trouvailles de Justus von Liebig. Mais ça, c'était avant le premier conflit mondial...

Outre les traumatismes causés par les champs de morts et les tas de ruines de la Grande Guerre, les gouvernements européens devaient payer le lourd tribut de produire abondamment des denrées agricoles pour nourrir les populations, et recycler les usines d'explosifs à base de nitrates en usines de fabrication d'engrais azotés. Un seul inconvénient, mais de taille, subsistait. La fertilisation azotée avait une incidence considérable sur la sensibilité des cultures aux maladies et aux ravageurs. Sous adjonction d'engrais chimiques, la laitue est notamment plus sujette aux infestations de mildiou et de pucerons ; et la tomate au champignon *Botrytis cinerea*.

Les risques sanitaires liés à l'azote rendaient ainsi caducs les projets des politiques et des industriels.



Là encore c'était sans compter sur le génie de **Fritz Haber**, le chimiste allemand à l'origine de l'utilisation du chlore et du Zyklon B en agriculture. Tel un puissant insecticide, le gaz de combat inventé par le prix Nobel de chimie de 1918 est apparu comme la panacée tant attendue.

Chapeau l'artiste pour la prouesse scientifique. L'usage agricole du gaz de combat pose tout de même une question sensible : les hommes politiques de l'époque n'avaient-ils pas trouvé inapproprié de convertir l'acide cyanhydrique, un composé essentiel à la création des obus – utilisé dans les camps d'extermination lors de la Seconde Guerre mondiale – dans les cultures ? Voilà encore une bizarrerie qui ne s'explique pas ; car au bout du compte, l'emploi du Zyklon B en agriculture fut seulement interdit en France en 1988.

Mais pour revenir à la filière Bio, il ne faudra pas attendre sept décennies pour que se manifestent les premiers signes de résistance à cette vision chimique de la production alimentaire. Dès le début du 20^e siècle, des courants philosophiques et agronomiques revendiquant un retour à une agriculture naturelle fleurissent un peu partout en Europe. Et malgré quelques différences d'approches, les diatribes

LA BIO : DES DÉBUTS EN DENTS DE SCIE, UN PRÉSENT RADIEUX POUR UN AVENIR PROMETTEUR

virulentes de Rudolf Steiner, Erhenfried Pfeiffer, Hans Müller ou Sir Albert Howard dressent le même constat : l'agrochimie empoisonne la terre et les hommes.

Plaçant ainsi l'agriculteur au cœur d'une approche systémique de la nature, les pionniers de la Bio souhaitent réhabiliter le paysan dans son rôle de gardien de la « terre nourricière ».



Denis Lairon (INSERM)

Le discours martelé depuis des décennies stipulant que les pesticides ne sont pas toxiques est un très gros mensonge, qui est en train de perdre toute crédibilité. D'ailleurs, après avoir été autorisés et utilisés pendant des dizaines d'années, ils sont ensuite interdits à cause de leur toxicité ! Comment voulez-vous que des molécules qui sont faites pour tuer des organismes vivants n'aient pas d'incidence sur d'autres organismes vivants, dont les humains ?



Claude Gruffat (Biocoop)

Je tiens à souligner que l'agriculture pratiquée par mes parents était 100% naturelle. Elle n'était pas certifiée bio, ça n'existait pas. Les anciens avaient les connaissances agronomiques et empiriques, ainsi que le bon sens nécessaire pour pratiquer une agriculture autonome dans ses modes de production. Ils pouvaient ainsi se dispenser de toute sorte d'intrants, notamment chimiques.



Adnan Jaoui (Biodéal)

C'est important de rappeler que l'agriculture est initialement source de vie. Malheureusement ce qui s'est passé après la Guerre 14-18 n'est que l'arbre qui cache la forêt. Durant les décennies qui vont suivre on assiste à la planification de l'empoisonnement de la planète aux pesticides.



Etienne Paulin (Coop Val Fleury)

Ce que nous retenons de l'avènement de l'agrochimie est qu'il n'est pas si facile de réparer la planète. Les méfaits des pesticides sur l'environnement et la santé sont minimisés par rapport à la réalité !



Didier Perréol (Agence Bio)

Comme l'histoire se répète souvent, les choix qui ont été fait à cette époque nous incitent à être critiques. Non la faim ne justifie pas toujours les moyens. Et au nom du progrès et de la sécurité alimentaire, les politiques ne peuvent pas sacrifier les générations futures.

Le boom de l'agriculture chimique : de la Seconde Guerre mondiale aux années 90

L'essor de l'agrochimie aurait pu en rester là. Mais étrangement, comme le souligne **Jean Claude Guillebaud** dans *La tyrannie du plaisir*, « *les sociétés humaines comprennent rarement l'histoire qu'elles vivent* ». Alors voilà, le 1er septembre 1939, rebelote, une Seconde Guerre mondiale éclata...

Pour répondre à la pénurie alimentaire de l'après-guerre, les programmes d'aide au développement de l'agriculture industrielle reprirent de plus belle. Dans ce contexte de disette et d'urbanisation galopante, la logique derrière tout ça était de baisser le prix de la nourriture et le budget alimentaire des ménages. L'urgence était d'obtenir coûte que coûte un rendement agricole durable, et augmenter la productivité des sols, du bétail et des hommes.

Bingo, le modèle du « Farmer de la Corn Belt » saupoudré aux principes du fordisme est apparu comme le rêve américain transposable au Vieux Continent. La concentration des fermes à coup de remboursements, l'utilisation de la génétique animale et végétale, additionnés au dopage des sols aux fertilisants et aux pesticides était le chemin optimal qui menait aux parts de marché. C'est ainsi qu'en 1962, l'Europe adopte la Politique Agricole Commune (PAC), véritable fer de lance de la production alimentaire tous azimuts.

Grâce à ce changement de paradigme et aux millions de tonnes d'excédents de céréales qui en découlent, l'heure était venue pour le gouvernement français de revoir à la hausse ses prévisions de croissance des matières premières. Produire du blé ou du maïs pour l'autosuffisance alimentaire, oui, mais pas seulement. Avec la bénédiction du ministre de l'agriculture **Edgard Pisani** – père de la loi d'orientation agricole –, la ruée vers les marchés agricoles mondiaux débute alors.

L'image de cette France agricole et conquérante avait tout pour réjouir la population. Mais c'était sans compter sur les lanceurs d'alerte de la Bio. Face à la généralisation de l'utilisation des herbicides, des fongicides et des insecticides dans les sols, des agronomes, des médecins, des agriculteurs et des consommateurs – principalement européens et américains – montèrent au créneau contre cette vision « tout chimique » de l'agriculture.

En France, entre bien d'autres, un exemple probant qui dénonça les effets dévastateurs de l'industrialisation de la production alimentaire sur la santé et l'environnement est la création de la revue « La vie Claire » en 1946 par **Henri Charles Geffroy** ; suivie deux ans plus tard par l'ouverture du premier magasin bio du même nom. Partageant cette vision de l'écologie de la santé, le docteur **Bas** créa en 1952 l'AFRAN (Association Française pour une Alimentation Normale), avec le concours de nutritionnistes et d'homéopathes. Et quelques années plus tard, l'AFAB (Association Française d'Agriculture Biologique) a vu le jour.

Mine de rien, malgré les vents contraires qui soufflaient, « les chantres » de l'alimentation saine et durable n'étaient pas prêts à plier bagage. Face au rouleau compresseur du système productiviste et consumériste des « Trente Glorieuses », en 1964, les frondeurs de l'agrochimie élaborèrent, sous la Houlette de l'association Nature et Progrès, les assises éthiques et philosophiques d'un mode de production agricole privilégiant le travail du sol, le respect des équilibres naturels et l'autonomie des fermes.

C'est ainsi que quatre ans après mai 68, le premier cahier des charges mondial de l'agriculture biologique a été créé par Nature et Progrès ; ainsi que le Salon Marjolaine. En 1978, c'est au tour de la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France) de voir jour. Et en 1993, le Ministère Français de l'Agriculture officialisa le label Agriculture biologique (AB).

LA BIO : DES DÉBUTS EN DENTS DE SCIE, UN PRÉSENT RADIEUX POUR UN AVENIR PROMETTEUR



Adnan Jaoui (Biodéal)

Au début des années 60, la France devait produire plus pour être autonome en matières premières alimentaires. C'est la raison pour laquelle le ministre de l'agriculture Edgard Pisani avait fait voter une loi d'orientation de l'agriculture. Le problème c'est d'avoir utilisé cette nécessité d'après-guerre pour justifier l'agriculture intensive au-delà de l'autosuffisance alimentaire.



Jacques Chiron (Agriculteur)

C'est justement le soutien des politiques à l'agriculture productiviste qui explique en partie l'essor de la Bio durant le mouvement post soixante-huitard. Avec la montée du consumérisme et l'avènement des hypermarchés, des citoyens se sont levés et ont dit : « là ça suffit ! ».



Claude Gruffat (Biocoop)

Durant les 2 décennies qui ont suivies mai 68, les acteurs de la Bio étaient considérés comme des hippies attardés, aux cheveux longs et à la barbe hirsute, tout droit venus du Larzac. Ce qu'ils n'étaient évidemment pas, ou pas tous. Ces acteurs qui portaient une voix différente sur le modèle d'agriculture à développer étaient fustigés afin de ridiculiser leur démarche.



Jean Verdier (Synabio)

Il est clair que nous en avons avalé des couleuvres... Moi non plus je n'étais pas un soixante-huitard. Ce sont les études qui m'ont amené à la Bio. Mais hier comme aujourd'hui la filière a toujours rassemblé une grande diversité d'acteurs.

La progression de la Bio en France depuis le Grenelle de l'environnement

Reprenons avec la Politique Agricole Commune. Pour moderniser l'agriculture européenne, la PAC a sorti les gros moyens. Super, mais c'est là que les affaires se gâtent. Prise au piège de son propre succès, la PAC a connu de multiples réorientations visant à rectifier ses excès productivistes et ses impacts négatifs sur l'environnement. Voilà comment dans le cadre de la réforme de la Politique Agricole Commune de 1992 s'est ouvert en Europe le premier grand débat sur l'agriculture biologique.

Avec la popularisation des enjeux du changement climatique grâce, notamment au succès du film d'Al Gore, en 2007 la promotion d'un mode de production durable fait son entrée à la table des négociations du Grenelle de l'environnement. Il s'agissait de définir des actions concrètes mettant en œuvre les engagements des nations en faveur de la santé humaine et de la préservation de l'environnement.

Ici, petite parenthèse. Suite au Grenelle de l'environnement de 2007 chapeauté par l'ancienne ministre de l'Ecologie, Les hommes d'État d'aujourd'hui comme ceux d'hier, ne sont ni magnanimes par excès, ni écologiques par excès. Au-delà des inquiétudes sur le changement climatique, sur la gestion durable de la biodiversité ou sur l'accès à l'énergie, c'était bien le soutien à un marché fructueux en devenir dont il s'agissait ici. Nathalie Kosciusko-Morizet, le gouvernement Fillon a lancé en 2008 le « plan Ecophyto 2018 » visant à réduire la dépendance des exploitations agricoles aux pesticides tout en continuant à assurer un niveau qualitatif et quantitatif de production élevée. Fin de la parenthèse.

Pour en revenir au virage bio des politiques, ne soyons pas dupes.

Le rapport du Comité opérationnel « Agriculture et alimentation biologique » de mars 2008 était clair à ce sujet : il fallait purement et simplement réduire le décalage entre l'offre et la demande de produits bio. Et pour cause, le marché du bio n'avait cessé d'augmenter d'environ 10% chaque année depuis 1999, atteignant quasiment 15% en 2007. Ce qui équivalait à 1,6 milliard d'euros en 2005. La recommandation fut donc de tripler les surfaces agricoles à l'horizon 2012 ; et d'intégrer progressivement le bio dans la restauration collective publique. Soit une augmentation de 15% en 2010; puis de 20% en 2012. Visiblement la mayonnaise a pris. En 2008, le business de la Bio représentait 2,6 milliards d'euros ; soit une croissance annuelle de 25 %.

Pour s'être remarquablement développée, la filière Bio a tapé dans l'œil du gouvernement sous la présidence de François Hollande. Une année pile-poile après sa nomination au Ministère de l'Agriculture, **Stéphane Le Foll** a lancé le 31 mai 2013 le programme « Ambition bio 2017 ». L'objectif étant de « donner un nouvel élan au développement équilibré de toutes les filières de l'agriculture biologique, du champ à l'assiette ; de la production à la consommation, en passant par la transformation et la commercialisation ».

Parmi les propositions retenues par le Ministre de l'Agriculture on retiendra le doublement des surfaces cultivées en agriculture biologique à l'horizon 2017, la structuration de la filière, ou encore le soutien à la compétitivité de la Bio sur le long terme et à l'augmentation de la consommation locale des produits bio. Autant d'actions qui accélèrent le changement d'échelle de la filière Bio française.



Théophile Jouve (Biolait)

Je me réjouis que le Grenelle de l'environnement ait ouvert de manière plus vive le marché du bio, jusqu'ici plutôt confidentiel. Cela a permis aux distributeurs spécialisés de diversifier leurs gammes de produits et de voir apparaître le bio dans les grandes surfaces à des prix plus accessibles.

LA BIO : DES DÉBUTS EN DENTS DE SCIE, UN PRÉSENT RADIEUX POUR UN AVENIR PROMETTEUR



Claude Gruffat (Biocoop)

Je savais qu'à un moment donné les gens se rendraient compte que les pesticides étaient un poison pour la santé et pour l'environnement. Mes décisions étaient courageuses à l'époque, mais pour moi c'était le pari du bon sens.



Didier Perréol (Agence Bio)

Il faut rappeler qu'en 2015, la Cop21 a aussi contribué à faire prendre conscience aux citoyens des conséquences des pesticides sur la santé. La santé étant la première motivation des consommateurs de produits bio.



Rémi Lalevée (Agriculteur)

Quand je regarde en arrière, je réalise que la Bio existe aujourd'hui grâce aux convictions de beaucoup de gens. Je pense que la filière va continuer à se développer avec la contribution de nouveaux acteurs.

COMMENT LA FILIÈRE BIO VA-T-ELLE ÉVOLUER DANS LES PROCHAINES ANNÉES ?

Manifestement, si l'on se fie aux données de l'Agence Bio, l'essor de l'agriculture biologique n'est pas près de s'arrêter. Fin 2015, la filière biologique comptait 28 725 producteurs, soit 6,5% des fermes françaises. Tandis que 1,3 millions d'hectares étaient engagés en bio fin 2015. On pourrait ajouter que sur cette même année, le nombre « d'opérateurs bio » avait progressé de 7,2%.

Une étonnante évolution qui s'explique notamment par l'implication des politiques dans le développement de ce secteur, ainsi que par l'intérêt grandissant des consommateurs pour les produits bio. La grande nouveauté depuis une quinzaine d'années, tient au nombre de conversions qui ne cessent de croître. C'est-à-dire des acteurs du conventionnel qui bifurquent vers la Bio ; sans oublier – bien que dans une moindre mesure – l'essor des citoyens convertis à l'agriculture biologique.

La conversion bio : un phénomène qui fait couler autant d'encre que de salive

Sit-in devant Lactalis à Vitré, blocages de supermarchés à Montauban, ordures déversées devant la Chambre d'Agriculture du Finistère, barrage de la RN11 à la Rochelle ... 2016 aura été une année de contestations paysannes particulièrement prolifique. Et ce, malgré les gestes de soutien du gouvernement. Sur fond de crise climatique et de crise sanitaire, les agriculteurs français subissent de plein fouet la concurrence internationale.

Preuve que la situation pourra difficilement s'améliorer à court terme : le 31 mars 2015 a sonné le glas de la suppression des quotas laitiers dans l'Union européenne. Ce qui signifie tout bonnement l'augmentation de la production laitière et la chute des prix qui en découle. Un cercle vicieux et infernal qui incite de nombreux éleveurs et agriculteurs à répondre à l'appel d'air de la filière Bio.

Voir la vie en bio n'en demeure pas moins un challenge pour les novices ; et s'apparente parfois même à un vrai parcours du combattant. Durant la phase de conversion qui dure 18 à 36 mois, les candidats à la conversion adoptent des pratiques de production conformes aux règles de production biologique, sans commercialiser leurs productions sous le label AB.

Malgré le manque à gagner, rares sont les obstacles qui découragent une flopée d'agriculteurs à tenter l'aventure de l'agriculture biologique. L'année 2015 représente à elle seule 60 000 hectares de terres en début de conversion. Ce qui laisse présager une forte croissance de la récolte certifiée bio entre 2017 et 2018. Un supplément de sols dépollués qui devrait réjouir les acteurs de la filière ? C'est une question complexe qui mérite d'être explorée. .



Toute création d'entreprise est difficile en France. Mais c'est la filière Bio qui m'a permis de m'installer il y a 6 ans comme agriculteur. Si j'avais voulu le faire en conventionnel je n'aurais pas pu. Un petit paysan qui débarque aurait du mal à réussir dans ce secteur trusté par des structures industrielles gigantesques.

Xavier Dupuis (Agriculture)

LA BIO : DES DÉBUTS EN DENTS DE SCIE, UN PRÉSENT RADIEUX POUR UN AVENIR PROMETTEUR



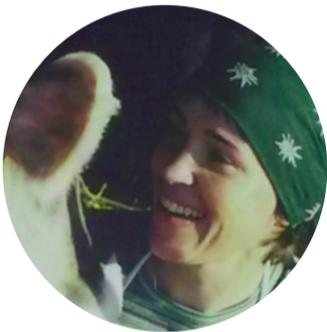
Jean-Pierre Simon (Agriculteur)

Mes premières années de conversion, ce n'était pas évident, je suis allé plusieurs fois à l'affrontement avec des agriculteurs du conventionnel. Et même si c'est plus facile aujourd'hui de passer en bio, les difficultés psychologiques, techniques et financières sont des barrières au changement de système.



Nathalie Coquard (Agricultrice)

Mon mari et moi sommes en conversion bio depuis avril 2014. Et c'est socialement que le passage à la Bio n'a pas été facile, particulièrement lors de la fusion avec la Coop de notre village. Des collègues paysans avec qui nous avons de bonnes relations ont quitté la Coop, car ils ne voulaient pas fréquenter des écolos ! J'ai mal vécu cette rivalité et cette opposition à la Bio.



Agnieszka Mariettaz (Agricultrice)

Il faut avouer que la conversion à l'agriculture biologique n'a pas été facile pour mon mari et moi. C'est un vrai investissement ! Financièrement, il faut serrer les dents durant la période de transition. Mais nous ne regrettons rien. Aujourd'hui je suis en phase avec mes valeurs et je sais pourquoi je me lève le matin.



Christophe Baron (Biolait)

Dans une période où la filière conventionnelle va très mal, les convertis ont absolument besoin des aides publiques, car la période de transition n'est pas évidente : on assèche la trésorerie, on doit suivre le cahier des charges de la bio sur la ferme, et notre production est vendue au prix du conventionnel.



Brigitte Allain (EELV)

Il est vrai que c'est compliqué de passer en AB. Mais c'est un processus qui s'accompagne. Lors des débats de la loi sur l'ancrage territorial, le ministre de l'agriculture a dit dans les deux Assemblées que nous manquions de production de lait bio par rapport à la demande. Puisqu'il y a une demande, il est important que les agriculteurs du conventionnel l'entendent.



Cédric Goeffroy (Système U)

C'est vrai qu'il y a une demande particulière des consommateurs pour le lait bio. Quand on a débuté notre gamme de produits laitiers bio le volume annuel représentait déjà 11 millions de litres. Sur l'année 2015 nous sommes à plus que 18 millions de litres. On a presque doublé les volumes en 5 ans.



Jean Verdier (Synabio)

La conversion en bio est un saut culturel, technique et économique pour les agriculteurs. Toutes les actions montrant la modernité de la démarche, favorisant l'accompagnement technique et sécurisant les débouchés sont primordiales durant les périodes de conversion. Légiférer sur les 20% de produits bio en restauration collective publique ou contractualiser sur plusieurs années entre les acteurs de la filière sont des exemples d'actions qui contribueront à « sécuriser » les parcours en agriculture Biologique.

Vous l'aurez compris, la transition à la Bio n'est pas un long fleuve tranquille. On comprend pourquoi certains agriculteurs s'y aventurent sur la pointe des pieds. Mais le jeu en vaut suffisamment la chandelle pour que des milliers de paysans franchissent le cap de la conversion chaque année. À ce propos, comment l'arrivée de ces nouveaux agriculteurs est-elle perçue par les anciens de la Bio ?



Matthieu Godfroy (Inra Aster-Mirecourt)

Certains agriculteurs disent qu'il faut interdire les conversions sur les fermes où les vaches font plus de 4000 litres de lait. D'autres agriculteurs disent qu'il faut accepter tout le monde, produire et exporter du lait à l'international, et inciter les transformateurs à travailler davantage pour commercialiser plus.



Bernard Kimmel (Biopartenaire)

La vague de conversion actuelle est pour moi une bonne nouvelle. Cela va nous permettre de répondre à une nouvelle demande. Ce sont des centaines d'hectares qui vont passer en bio et qui ne seront plus traités aux pesticides.



Jean-Pierre Simon (Agriculteur)

Le groupement des agriculteurs biologiques des Vosges adhèrent à l'idée d'accepter toutes les conversions. Il faut simplement que la filière soit en mesure de canaliser ce mouvement pour aller à la rencontre de chaque exploitant converti ; et faire passer le message qu'au-delà de l'aspect économique, la Bio répond à beaucoup de questions sociétales et environnementales.



Théophile Jouve (Biolait)

J'espère que les conversions s'opèrent de manière saine et avec des gens convaincus et pas uniquement à cause de la crise agricole. Mais je suis confiant. Chez Biolait nous avons des producteurs qui se sont convertis au début pour des raisons financières, notamment lors la crise de 2009 ; mais aujourd'hui ils adhèrent largement aux valeurs de la filière.



Jean Verdier (Synabio)

Qui ne peut pas approuver 250 000 hectares par an qui passent en bio? Les 21 nouvelles conversions en bio par jour vont contribuer à mieux nourrir, à moins polluer, à sauver la biodiversité et à permettre le maintien des exploitations familiales. L'agriculture biologique est multiforme et il y a de la place pour tout le monde, à partir du moment où l'on reste sur une bio exigeante.

LA BIO : DES DÉBUTS EN DENTS DE SCIE, UN PRÉSENT RADIEUX POUR UN AVENIR PROMETTEUR



Rémi Lalevée (Agriculteur)

Je pense qu'il faut être vigilant au niveau national et au niveau européen pour maintenir un cahier des charges rigoureux. Derrière l'agriculture biologique il y a une aussi une philosophie de vie. C'est important de la vivre et d'être attentif à ce que trop d'opérateurs ne se convertissent pas à la bio essentiellement par opportunisme.



Nathalie Cocquard (Agricultrice)

Je ne suis pas passée en bio par opportunisme économique, mais par convictions philosophiques. Il n'y a pas de grande différence de prix entre le comté bio et le conventionnel. On fonctionnait depuis longtemps sans engrais, et on soignait nos bêtes en homéopathie et en aromathérapie. Par contre on ne nourrissait pas les animaux en bio.



Bernard Kimmel (Biopartenaire)

Cela fait 20 ans que j'entends qu'il faut être prudent face aux vagues de conversions. La vraie différence est que nous sommes aujourd'hui sur des volumes bien plus grands et que nous touchons bien plus d'intervenants. C'est clair qu'il va falloir tenir compte de cette nouvelle dimension si on veut que la Bio continue à être source d'innovation écologique, technique et sociale.

Les faits sont là : les agriculteurs du conventionnel viennent massivement grossir les rangs de la Bio. Que l'on soit timoré ou exalté par la situation, mieux vaut sereinement l'anticiper que de naviguer à vue. Par ailleurs, nul ne doute un instant que des opportunistes alléchés par l'appât du gain entreront sur ce segment. Mais des agriculteurs avec des convictions chevillées au corps seront peut-être un jour, comme d'autres avant eux, les acteurs incontournables de la filière.



Alain Delangle (Bio-cohérence)

Je pense qu'il faut voir la conversion comme une démarche d'éco-consommateur. Au début on fait de petites actions, et au fur et à mesure on va plus loin. Il ne faut pas culpabiliser les gens qui sont au début de leur démarche ; mais les sensibiliser à la possibilité de produire demain des énergies renouvelables, de faire attention à la consommation d'énergie, à être constamment dans une démarche de progrès.



Christophe Baron (Biolait)

Je crois qu'il est important de sensibiliser les agriculteurs en conversion à l'autonomie des fermes. L'importation de matière première pour nourrir les animaux n'est pas très éthique et cohérente. Produire soi-même l'alimentation de nos animaux fait partie de nos valeurs.



Krotoum Konaté (ITAB)

La recherche apporte des réponses aux préoccupations techniques et scientifiques des agriculteurs du secteur conventionnel, habitués à une approche basée sur l'utilisation des produits chimiques. Il est essentiel qu'ils acquièrent une nouvelle approche basée sur une pleine connaissance de leur sol ; et qu'ils puissent mieux appréhender leur exploitation et son système.



Stéphanie Pageot (FNAB)

Tout cela est vrai. Mais une question essentielle reste en suspens : faut-il sensibiliser tous les convertis aux principes de la Bio, et les accompagner pour qu'ils aillent dans notre sens ? Ou faut-il se différencier en réaffirmant nos valeurs, car tous les acteurs n'adhéreront pas à notre vision de la Bio ? Nous sommes aujourd'hui à un tournant de notre histoire, et nous devons savoir clairement quelle voie nous voulons emprunter.



Matthieu Godfroy (Inra Aster-Mirecourt)

Ce n'est pas anodin si des labels autres que le logo AB se mettent en place pour consolider un cahier des charges plus stricte. Mais cela pose la question de la « bio-cohérence » versus le bio tout court. Comment cela va-t-il être compris par les transformateurs, les distributeurs et les consommateurs ?



Bernard Kimmel (Biopartenaire)

Je comprends que certains soient tentés de se différencier pour réaffirmer nos valeurs. Mais je pense que c'est une erreur de profiter de la forte demande pour faire du bio ++ ; et de laisser aux nouveaux entrants une agriculture biologique de bas étage. Le consommateur lambda aura du mal à comprendre l'utilité des logos additionnels.



Marie-Dominique Tatard-Suffern (Vivrao)

Ça c'est clair ! Je rencontre plein de consommateurs réguliers de bio qui sont incapables de vous dire quelle est la différence entre les labels. Par exemple et même si c'est incohérent, pour eux le label AB veut dire que c'est du bio français !



Nathalie Coquard (Agricultrice)

De par mon expérience de nouvelle convertie, le plus important pour moi est de faire évoluer les mentalités tranquillement. Ce n'est pas par une surdose d'informations ou par des discours « intellos » que les nouveaux entrants vont réussir le pari de la Bio, mais par des actions sur le terrain, et si nous adoptons un comportement bienveillant et solidaire.

Quand les citadins se font producteurs bio en herbe

Vous avez peut-être entendu parler des rurbains ? Ces citadins qui délaissent les effluves âcres des transports en commun pour l'odeur vivifiante de la bouse de vache. Harassé par le stress des bouchons, en quête de sens ou d'un cadre de vie paisible pour leurs enfants, qu'ils soient coiffeurs, experts en marketing ou en finance les néoruraux voient en la campagne un rempart face aux multiples crises qui trouvent leur point de cristallisation dans la ville.

Certains d'entre eux poursuivent leur activité professionnelle, souvent dans le tertiaire, grâce aux joies du télétravail. D'autres en revanche choisissent de marcher sur les pas des pionniers de l'agriculture biologique. Au plus proche de la terre et des hommes, ces agriculteurs d'un nouveau genre fertilisent les sols sans produits chimiques, et vendent le fruit de leur labeur directement aux consommateurs.

Cette petite révolution dans le monde paysan illustre une fois de plus que l'agriculture biologique est plus qu'un mode de production : c'est un choix de vie. Les mauvaises langues diront qu'il en faut des rêves et du courage pour quitter le confort de la ville pour l'isolement de la vie à la ferme.

La chance sourit aux audacieux, paraît-il ? Oui, mais sans promesse de succès. Le manque de formation, les conflits de voisinage ou l'inaccessibilité au foncier découragent certains rurbains à s'enraciner durablement dans la terre d'accueil. Alors oui, l'Eldorado rural n'existe peut-être pas. La douceur de vivre confortablement à la campagne dans le respect de l'environnement si !



Fanny Padellec, directrice de l'Association pour la Valorisation Économique des Nouvelles Initiatives Rurales (Avenir 59/62), nous en parle.

La raison d'être d'Avenir 59/62 ?

► Nous avons créé Avenir 59/62 en 1995 en partant de constat que les petites fermes qui ne sont pas reprises par des paysans étaient achetées par des exploitations intensives et industrielles ; et qu'un quart des installations, considérées comme hors normes, ne bénéficiaient pas des aides nationales. Notre objectif est de financer et accompagner les installations en agriculture paysanne ; et de militer en faveur d'une agriculture paysanne et biologique. Et de faire évoluer le contexte de l'installation en région.

Les profils de vos porteurs de projet ?

► La grande majorité des porteurs de projet que nous accompagnons ne sont pas issues du milieu agricole. Beaucoup d'entre eux sont très diplômés et ont fait carrière dans leur domaine d'expertise.

À un moment, ces individus recherchent un métier plus terre à terre, en accord avec leurs valeurs. 90% d'entre eux choisissent d'ailleurs de faire du maraichage bio.

Les obstacles à l'installation des néoruraux ?

► L'intégration en milieu rural est difficile, car c'est un milieu généralement très fermé. Les contacts sont souvent inexistantes ou mauvais avec les agriculteurs du conventionnel, qui les considèrent comme des étrangers, des agresseurs. Car en produisant bio, les néoruraux remettent en cause ce que font ces agriculteurs depuis 20 à 30 ans. Les néoruraux ont aussi des difficultés d'ordre financières et techniques liées à une mauvaise connaissance du milieu agricole. Il faut minimum deux à trois ans pour s'installer. Nos apprentis

agriculteurs peuvent avoir des fins de mois difficiles durant cette période.

Un autre gros problème en milieu rural c'est de vendre. À la campagne, la majorité des gens ont leur jardin, ils sont plus autonomes. Ils ont également de gros aprioris sur le bio, qu'ils pensent plus cher et inutile comme mode alimentaire. Les porteurs de projet sont donc contraints de parcourir pas mal de route pour vendre leur production ; ce qui génère des dépenses et du temps supplémentaires.

Le dernier frein consiste à trouver une ferme, car une ferme se transmet entre agriculteurs. Il est donc déterminant que les agriculteurs conventionnels et ces porteurs de projet se rencontrent afin de faciliter des transmissions se libèrent un peu pour permettre à ces paysans atypiques de s'installer.

Les pistes de solutions ?

► Pour pallier au manque de connaissances techniques et surtout de pratique, l'association a

mis en place un cadre de formation durant laquelle le porteur de projet est accueilli par un collectif de 2 à 3 paysans qui transmettent leurs savoirs. APTEA (Association pour la Pérennisation et la Transmission des Emplois en Agriculture).

Au niveau de la relation avec les agriculteurs, c'est un travail de longue haleine qu'il faut mener sans les brusquer. Nous organisons par exemple des événements durant lesquels le parcours des porteurs de projet sont contés ou chantés. Le moyen culturel permet d'enclencher un dialogue notamment avec les agriculteurs et avec les institutions agricoles. On voudrait que les agriculteurs viennent souvent, mais c'est plus compliqué.

Concernant le foncier, nous aidons les porteurs de projet à gagner la confiance des fermiers installés, grâce au sérieux de leur travail. Rassurés, plusieurs d'entre eux cèdent leur ferme à un ou plusieurs rurbains.



Témoignage – Matthieu Champetier de Ribes, apprenti boulanger bio

Détrompez-vous : l'agriculture n'est pas le seul métier qui intéresse les candidats à la conversion en bio. Des distributeurs et des transformateurs décident aussi de rejoindre la filière. C'est le cas de Matthieu Champetier de Ribes. Un trentenaire parisien qui a fait le pari de troquer son costume de chargé d'études en logistique et transport contre un tablier d'apprenti boulanger.

Le choix de la reconversion n'arrive pas du jour au lendemain. Ma réflexion a été portée par mes échecs et mes aspirations personnelles et professionnelles. L'envie d'entreprendre et de me réaliser différemment en apprenant un métier qui ait du sens est ma principale motivation à ce changement. Pour réaliser ce projet, j'ai dû quitter Paris pour m'installer à Villiers-le-Bâcle, un village situé dans l'Essonne.

Aujourd'hui, je suis dans une étape d'apprentissage du métier d'ouvrier boulanger. J'investis beaucoup de mon temps, mais j'ai conscience que toutes les personnes qui se convertissent au métier n'y parviennent pas forcément. La taille de l'organisation que l'on souhaite déployer et la maîtrise du savoir-faire peuvent être des freins. Mais le plaisir de me réaliser en amenant mon travail jusqu'au bout est pour moi une source de satisfaction personnelle.

Pour finir, même si j'ai changé de cadre de vie et de métier, je pense que l'on ne change jamais complètement de vie. On s'adapte juste à son environnement!





LES CLÉS POUR COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE LA FILIÈRE BIO

« Dès l'instant où l'on entre dans la Bio, on réfléchit plus globalement et on commence également à agir pour pouvoir impacter au niveau de la protection de l'environnement, de la ruralité, du tissu social, etc. Outre mon alimentation bio, j'ai des panneaux solaires, une maison en ossature bois et j'utilise la biothermie. La Bio ça ne s'arrête pas qu'à un mode de production et de distribution de produits labélisés. La Bio est un mode de vie que l'on intègre petit à petit dans son mode de fonctionnement. Ceux qui viennent à la Bio et qui y restent vont se transformer avec le temps. C'est une conversion philosophique d'une certaine manière »

Rémi Lalevée, Agriculteur

L'AUTONOMIE ET L'ÉQUITÉ AU CŒUR DE LA CULTURE BIO

Au risque de radoter, rappelons que la Bio est davantage une philosophie de l'alimentation basée sur un cahier des charges strict. De Mattéo Tavera à Philippe Desbrosses, historiquement et politiquement parlant, les acteurs français de l'AB ont livré bataille pour les principes de santé, d'écologie, du bien-être animalier ou d'équité. La lutte pour le Larzac, les mouvements du « retour à la terre », les manifestations contre les centrales nucléaires et celles sur les OGM, sont des ingrédients incontournables du succès de la Bio d'hier.

Si la Bio d'aujourd'hui était pensée stricto sensu en termes de « marché », il serait normal de la souhaiter plus opportuniste et plus agressive que possible. Mais devant la voracité des géants de l'agroalimentaire, ce serait la condamner à importer les matières premières bas de gamme ; ou à satisfaire les exigences d'une clientèle fortunée.

Pensée au contraire la Bio dans la lignée de ses pionniers ne peut que justifier l'engouement grandissant pour le principe d'autonomie, les actions menées pour limiter au maximum l'utilisation des entrants dans la ferme.

Cette Bio au top de sa forme – dans un secteur alimentaire moribond et malade – est le reflet d'une filière qui se veut localement plus équitable et solidaire. Autant de principes qui ont un sens, économiquement parlant, au service d'une proposition alimentaire plus durable et un modèle de société plus responsable.

Autonomie des fermes : de quoi s'agit-il ?

À quoi bon maintenir le suspense ? Loin d'être un charabia économique, les données qui vont suivre mettent en lumière l'importance de l'autonomie en agriculture :

« Dans le sillage de la graine de soja, le tourteau retrouve des sommets au deuxième trimestre 2016. Les perspectives d'un déficit hydrique aux États-Unis et le renchérissement du dollar vis-à-vis de la Livre Sterling à la suite du Brexit orientent le prix à la hausse, accentuée par les positions longues adoptées par les fonds spéculatifs américains... Cette hausse devrait probablement se répercuter sur le coût de l'alimentation animale en France dans les deux prochains mois. ».



PLAN PROTÉINES VÉGÉTALES POUR LA FRANCE 2014-2020

En clair, et sans vouloir offusquer les producteurs de soja américains, brésiliens et argentins, ces informations des Chambres d'Agriculture corroborent l'idée selon laquelle l'autonomie est plus que jamais un moteur indispensable à la croissance économique des fermes biologiques françaises.

Le plan « protéines végétales 2014 - 2020 » du ministre de l'Agriculture ne laisse d'ailleurs planer aucune ambiguïté. Il faut réduire encore et encore la dépendance protéique de la France par le développement de la production de protéines végétales et le renforcement de l'autonomie fourragère. Par ricochet, la compétitivité accrue des éleveurs limiterait, d'une pierre deux coups, l'impact des importations sur l'environnement dont le poids est estimé à 40 %.

Là où le bât blesse est que nourrir son troupeau au fourrage, sans s'approvisionner en maïs, en betterave ou en soja auprès des industriels requière des connaissances

sur les caractéristiques de la zone pédoclimatique de son exploitation, sur la capacité à adapter le nombre d'animaux au potentiel fourrager de la structure, sur la gestion de l'herbe, etc.

Mais pas d'inquiétude. Une approche globale et totale de l'autonomie est possible. Depuis plus de dix ans, l'équipe Inra Aster-Mirecourt conduit deux systèmes d'élevages bio qui utilisent 0 engrais, 0 pesticide et 0 paille extérieure. Autre point fort, Inra Aster-Mirecourt réduit au maximum l'usage de produits extérieurs à la ferme (le fuel, l'énergie, les produits vétérinaires, et les produits minéraux pour les vaches). Et les 100 vaches de l'exploitation consomment uniquement des aliments produits sur place.

Si la pratique de l'autonomie n'est pas nouvelle, ce mode d'alimentation animalière commence à faire des émules dans le monde paysan. Chaque année, l'équipe de l'Inra Aster-Mirecourt accueille entre 800 à 1 000 visiteurs, qui s'informent sur les pratiques alternatives agronomiques et le fonctionnement autonome de la ferme.



Nous devons rester vigilants ! Produire bio ce n'est pas faire du lait avec du maïs, mais avec de l'herbe. C'est important de préserver nos valeurs et de les rappeler aux nouveaux agriculteurs. Avec une tonne de soja qui coûte environ 1000 euros, on comprend qu'il faut changer de système.

Alain Delangle (Bio-cohérence)



il est important d'expliquer à un agriculteur qui s'intéresse à l'autonomie que ce système n'est pas forcément duplicable suivant la région ou la taille de la ferme. Des agriculteurs peuvent être voisins et posséder des sols totalement différents. Une ferme autonome peut donc transférer de la méthode, des formes de questionnement et d'accompagnement, mais doit avoir son propre mode de fonctionnement.

Matthieu Godfroy (Inra Aster-Mirecourt)



L'enjeu de l'autonomie est de poursuivre une agriculture biologique fidèle à l'esprit des pionniers. En ce sens, il est très important pour nous de travailler sur le concept d'autonomie des fermes. Il y a un quelques mois, nous avons donc décidé chez Biolait de ne plus utiliser du soja d'importation dans les ratios de nourriture pour les vaches.

Christophe Baron (Biolait)



Le cahier des charges bio permet une certaine autonomie pour l'achat d'intrants issus de l'industrie chimique. Par contre, si la filière Bio invite à une plus grande autonomie des fermes, elle n'interdit pas l'achat du lisier de porcs déshydraté par exemple.

Matthieu Godfroy (Inra Aster-Mirecourt)



Les recherches agronomiques et scientifiques d'initiatives comme la ferme Inra Aster-Mirecourt sont essentielles pour faire avancer nos pratiques agricoles.

Etienne Paulin (Coop Val Fleury)



Je tiens à ajouter que l'autonomie d'une ferme passe aussi par l'aspect décisionnel. Est-ce les agriculteurs ou des intervenants extérieurs qui prennent les décisions sur les exploitations ? Cette partie de la recherche a permis une grosse réorganisation du fonctionnement des équipes, à travers des groupes de travail et des méthodes de co-construction.

Matthieu Godfroy (Inra Aster-Mirecourt)

Le commerce équitable local à la sauce Bio

«Trade but not aid ». Le commerce au lieu de l'assistanat. Beaucoup d'eau a coulé sous les ponts depuis que la première Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement (Cnuced) de 1964 a officiellement posé les jalons de rapports économiques plus équitables entre le Nord et le Sud.

« Trade but not aid » ! Une fois n'est pas coutume, ce slogan repris en 1997 par Bill Clinton, trois ans avant l'African Growth and Opportunity Act, vaut la peine d'être répété. Car à une virgule près ces quatre petits mots décrivent avec justesse les doléances des paysans français : des prix justes plutôt qu'une mise sous perfusion étatique.

Mieux vaut tard que jamais. Face à l'urgence de repenser des modes de production et de commercialisation plus équitables, le gouvernement français a promulgué la loi Hamon sur l'Economie Sociale et Solidaire (ESS) en juillet 2014. Une évolution notable dans le domaine du commerce équitable Nord/Nord.

Mais les acteurs de la Bio n'ont pas attendu l'ESS pour exercer des pratiques vertueuses au sein de la filière. Depuis 2002, Biocoop a créé les filières équitables et durables « Ensemble, Solidaires du producteur au consommateur. » L'objectif du magasin spécialisé est de renforcer la transparence des acteurs de la filière sur la qualité des produits et la rémunération juste et équitable des partenaires.

Quatre ans plus tard, Biopartenaire généralise l'application des principes du commerce solidaire aux filières françaises. Aujourd'hui, l'association compte 24 filières françaises labellisées Biopartenaire



Bernard Kimmel (Biopartenaire)

Depuis longtemps il est facile de nouer des relations amicales dans l'univers de la Bio. Mais avant on oubliait parfois de vérifier que les producteurs pouvaient réellement développer leur activité sur la base du prix fixé. Par peur de perdre un marché, certains agriculteurs ne disaient pas le prix de vente nécessaire pour développer leur activité. Le commerce équitable Nord/Nord formalise et pérennise le principe du gagnant-gagnant.



Claude Gruffat (Biocoop)

Malheureusement des erreurs se produisent même dans la filière Bio. Néanmoins, lorsque Biocoop est né en 1986 les groupements d'achats se sont réunis autour de la table pour se mettre d'accord sur le type de produits bio qu'ils souhaitaient et le type de commerce qu'ils voulaient développer. Le combat de ces gens n'était pas de faire du commerce profitable, mais de mener un combat d'idées. Ils étaient là pour faire un commerce équitable du producteur au consommateur dans un esprit de coopération.



Jean Verdier (Synabio)

L'actualité nous montre que ce sont les éleveurs et les agriculteurs qui paient le prix fort dans le rapport commercial. C'est justement pour éviter ce type de situations que les acteurs de la Bio rémunèrent justement ceux qui produisent la matière première. Mais à un moment donné il était devenu important de généraliser ces rapports de manière contractuelle.



Franck Bardet (Biocoop)

Aujourd'hui le cadre du commerce équitable Nord/Nord est établi sur les structures de production et de distribution. Par rapport au cahier des charges très précis de la Bio, il arrive que les transformateurs collaborent aussi avec des producteurs qui travaillent de façon mixte. Depuis trois ans nous souhaitons développer un réseau de transformateurs 100% bio qui seront totalement impliqués dans cette démarche équitable.



Jacques Chiron (Agriculteur)

Pour renforcer et pérenniser la filière, je pense qu'il faut sensibiliser les nouveaux acteurs de la Bio à l'importance de se développer sur des rapports respectant le travail des uns et des autres. Plus il y aura d'opérateurs dans la Bio, plus on comprendra la nécessité d'appliquer les principes du commerce équitable Nord/Nord.



Adnan Jaoui (Biodéal)

Le but ultime du commerce équitable Nord/Nord est de permettre aux producteurs de la Bio d'avoir des débouchés et d'être correctement payés; et que les consommateurs aient des produits à un prix juste. Car les prix peuvent s'envoler très vite en bio, ce qui en ferait un marché de niche pour les riches. C'est totalement à l'encontre de nos valeurs.



L'agriculture biologique, une affaire de « bonnes femmes » ?

Aïe ! Voilà une question qui risque d'hérissier les poils de bon nombre de femmes. Mais faut-il se voiler la face pour autant ? L'extrait d'un film publié sur le site du Ministère de l'Agriculture illustre parfaitement la place de l'agricultrice en 1961 : « la femme chez nous est considérée plutôt comme une domestique. » Édifiant non ?

C'est donc trente-six ans après le droit de vote de la femme, quinze ans après la loi sur la réforme des régimes matrimoniaux et treize ans après Loi Neuwirth autorisant la contraception qu'en 1980 le statut de « co-exploitante » fut le premier grand pas vers la reconnaissance officielle du rôle des agricultrices. Il était temps !

Fort heureusement les temps changent, les mœurs aussi. Le 6 décembre 2012, le ministre de l'Agriculture, Stéphane Le Foll, s'est engagé à améliorer les droits sociaux des agricultrices lors de l'assemblée générale de la Commission des agricultrices de la FNSEA ; notamment en favorisant l'égalité d'accès à la formation et la représentativité dans les organisations agricoles.

Un quart des exploitations agricoles françaises sont ainsi dirigées par des femmes en 2010, contre 8 % en 1970 selon les données gouvernementales. Côté bio, parmi les moins de 40 ans, la proportion d'exploitations féminines certifiées « bio » est de 6,9% contre 5,3% d'exploitations masculines.

Preuve que l'apport de la femme est particulièrement valorisé dans la filière Bio : c'est à l'unanimité que Stéphanie Pageot a été élue en 2013 présidente de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France (FNAB). Une fois n'est pas coutume, madame Pageot est la première agricultrice à diriger le premier réseau des paysans bio de France.

Hasard du calendrier ? Toujours en 2013, Marjolaine, le grand salon Bio à Paris, a organisé sa première édition du « Prix des Femmes Marjolaine ». Un concours qui récompense les actions exemplaires menées par des femmes, en France ou à l'international, en faveur d'une agriculture et d'une alimentation écologiques et solidaires.



Adnan Jaoui (Biodéal)

Il faut rendre à César ce qui appartient à César : c'est sous l'impulsion de mon épouse que je suis arrivé à la Bio. C'est durant un stage de conversion effectué dans un syndicat interprofessionnel des oléagineux et protéagineux que Mirabelle a rencontré des entreprises de la Bio. Elle a senti qu'il y avait cette sensibilité en elle et m'a convaincu à me lancer avec elle dans cette aventure. Nous avons décidé d'ouvrir un magasin Biocoop en août 1997.



Nathalie Coquart (Agricultrice)

Il faut savoir qu'aujourd'hui encore l'agricultrice reste un peu le sous-chef. Je dois avouer que depuis que nous nous sommes convertis à la Bio en 2014, j'ai le sentiment d'avoir plus de responsabilités. Le fait que d'autres couples de la région se soient convertis en même temps que nous, a permis à un groupe de se constituer ; et chacun apporte sa pierre à l'édifice.



Stéphanie Pageot (FNAB)

La sensibilité des femmes aux enjeux environnementaux joue forcément un rôle sur le choix de certaines fermes à passer en Bio. À cela il faut ajouter que les femmes gèrent souvent la comptabilité et la gestion. Elles sont plus à même de constater que financièrement les fermes en bio se portent un peu mieux que celles du conventionnel. Ce sont aussi les femmes qui sont souvent à l'origine et responsables de la diversification des fermes en circuits courts.



Jean-Pierre Simon (Agriculteur)

En parlant du rôle des femmes dans la diversification des fermes en circuit court, notre projet de développer des activités de transformation et de vente directe a été porté par ma belle-sœur Adeline. Nous avons commencé à confectionner nos propres produits laitiers, puis nous avons ouvert un magasin dans notre ferme. Nous y vendons nos produits et ceux des producteurs bio du secteur. Nous nous épanouissons pleinement avec nos deux nouveaux métiers que sont la transformation et la vente. Cela nous permet d'expliquer aux consommateurs les valeurs que nous défendons.



Jacques Chiron (Agriculteur)

C'est tout à fait normal que les femmes aient une telle place dans la filière. Les enjeux sanitaires liés à l'alimentation bio font écho à leur instinct maternel. Elles sont plus sensibles aux dangers des pesticides sur les sols et l'eau. Je pense que dans les prochaines années elles auront une plus grande place dans la filière, et c'est tant mieux.



Agnieska Marisa (Agricultrice)

En tant qu'agricultrice, je suis fière que la Bio valorise le travail d'une femme autant que celui d'un homme. Mais même si le monde agricole a changé, les mentalités doivent encore évoluer ; et les politiques doivent continuer à soutenir le travail des agricultrices.



Jean Verdier (Synabio)

Force est de constater que dans le Club de Jeunes Pousses de Synabio, il y a beaucoup de femmes ; et c'est super. Je tiens à souligner qu'en Afrique, les femmes sont très souvent à l'initiative de démarches en faveur de l'agriculteur biologique.



L'ÉVOLUTION DE LA BIO : COMMENT CONSTRUIRE ENSEMBLE DES FILIÈRES SOLIDAIRES ?

Autant l'avouer d'emblée, débiter la réflexion sur l'organisation de la filière Bio par une citation du Sun Tzu est d'une banalité sans nom. Mais tant pis, citons-la : « tout le succès d'une opération réside dans sa préparation ». Cette référence peut sembler d'autant plus incongrue que faire l'analogie de l'armée avec la Bio, c'est un peu le mariage de la carpe et du lapin.

Que nenni ! Emprunter cette pensée au stratège militaire chinois, auteur de « l'Art de la guerre », n'est pas anodin. Cette allégorie de la Bio va-t-en-guerre a le mérite de poser une réelle question de fond : les acteurs de l'alimentation biologique peuvent-ils accroître leur compétitivité sans renforcer la structuration de la filière nationale et des filières locales ?

À votre avis ? Au temps où la mondialisation est assimilée à une guerre des parts de marché et la concurrence à une féroce bataille des prix, rassembler, organiser et contractualiser des opérateurs toujours plus nombreux est-ce un luxe ou une nécessité ? La création en 2008 du Fonds de structuration des filières biologiques « Avenir Bio », par l'Agence Bio, laisse peu de place aux doutes.

La coopération : mode d'emploi pour développer les filières locales

« Les hommes ne peuvent pas s'entendre, car trop méfiants et dominateurs ». Il va de soi que « les hommes doivent renoncer à leur liberté naturelle et ainsi transférer au Léviathan le pouvoir de contrainte et la force. »

Que penser de ces deux extraits du Léviathan de Thomas Hobbes ? Que dîner avec le philosophe politique ne devait pas être drôle tous les soirs. Assurément. Mais quoique l'on en pense, l'argument de monsieur Hobbes selon lequel seul un État est apte à réguler les comportements égoïstes, fruits d'une concurrence sans merci, est recevable.

Pour preuve, si dans bien des familles la plupart des affaires se règlent discrètement autour d'une table, la crise de la filière porcine conventionnelle – comme les autres filières d'ailleurs – fait état d'une situation où sans cadre contraignant c'est la loi du plus fort qui régit les comportements égoïstes.

Petit rappel : depuis plusieurs années la grande distribution fait pression sur les industriels pour obtenir des réductions de prix et gonfler ses bénéfices grâce aux plus-values. Ne souhaitant pas augmenter leurs coûts de production et baisser leurs marges, les industriels rémunèrent à la baisse la matière première des éleveurs. Véritables dindons de la farce de ce système tripartite, les producteurs n'ont que la rue pour exprimer leur détresse.

Thomas Hobbes aurait-il vu juste : l'homme serait-il un loup pour l'homme ? Pas fatalement. Cet espoir-là a été argumenté par Robert Axelrod dans « Comment réussir dans un monde d'égoïstes ». Deux cent vingt-six pages durant lesquelles le lauréat du prix MacArthur de 1987 s'appuie sur l'exemple des coopérations réciproques entre ennemis durant la guerre des tranchées, ou celui du respect de la règle de réciprocité des sénateurs américains souhaitant gagner des voix, pour démontrer que la coopération sans l'intervention d'un pouvoir central est possible.

Il faut croire que les barons de l'industrie agroalimentaire n'ont pas eu le temps de lire le bouquin du professeur américain, disponible pourtant à la Fnac ou dans de nombreuses librairies indépendantes. Dommage. Il ferait beau voir que les entreprises de la grande distribution s'essaient davantage à l'art du partenariat équitable.

Avec ou sans livre, les acteurs de la Bio ont adopté depuis bien longtemps un modèle de partenariat gagnant-gagnant. C'est notamment le cas d'Adnan Jaoui, qui dès la création de sa fromagerie Biodéal à Lyon en 2002 a souhaité travailler main dans la main avec les autres maillons de la filière laitière. C'est donc entouré de Biolait pour la production de lait, de la fruitière du Val Fleury pour la transformation de la matière première, et de Biocoop pour la distribution de ces produits que Biodéal n'a cessé de se développer ces dernières années.

Autre région, autre exemple de coopération, dans le Massif Central la filière des plantes médicinales et aromatiques créée en 2009 a été bâtie sur la contractualisation d'un partenariat entre l'industriel et distributeur Arcadie, et la coopérative agricole de producteurs Sicarappam. Basée sur un engagement de 3 ans renouvelables à son terme, cette collaboration a permis aux cueilleurs de Sicarappam de pérenniser leurs commandes et de sauver des emplois. Et pour d'Arcadie, c'est la garantie d'avoir un approvisionnement de qualité Made in France.

À croire que la responsabilité partagée et la contractualisation entre les opérateurs des filières Bio explique en partie la fulgurante croissance du secteur. Qu'en pensent les acteurs de la Bio ?



Alain Delangle (Bio-cohérence)

J'aime bien cette idée de responsabilité partagée. Durant des années, le monde de l'alimentation s'est construit sur la base d'un fonctionnement corporatiste. Les agriculteurs faisaient des coopératives de producteurs ; les consommateurs des coopératives de consommateurs ; et les distributeurs des coopératives de distributeurs. Mais ce que les gens ont fondamentalement oublié c'est qu'en matière d'alimentation nous avons tous un intérêt commun : celui de préserver notre santé et de préserver les sols.



Cédric Geoffroy (Système U)

Pour confectionner notre gamme de produits laitiers bio, nous avons monté un partenariat où Système U est à pied d'égalité avec les producteurs de Biolait et le transformateur LSDH. Tous les trois ans, on se met autour de la table pour définir les volumes et les prix. Nous ne sommes pas dans un contrat classique où chaque année il y a une épée de Damoclès sur les producteurs et les transformateurs.



Etienne Paulin (Coop du Val Fleury)

Moi j'ai 55 ans, je suis la preuve vivante que les relations de coopération sont possibles dans un monde d'égoïstes. Il y a trente ans que je suis agriculteur. Et c'est seulement depuis quelques années que je suis bien dans mon métier. Le fait d'avoir mis en place un partenariat avec Biodéal, Biolait et Biocoop a été le déclic pour moi. Si n'avions pas mis en place un partenariat, je pense que je ne serais plus agriculteur. On n'est pas seul dans l'agriculture biologique. On se construit avec les autres.

LES CLÉS POUR COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE LA FILIÈRE BIO



Adnan Jaoui (Biodéal)

La filière a permis de mettre en lumière l'importance de passer d'un système corporatiste, où chacun défend son petit bout de gras, à une coopération transversale qui associe des producteurs, des transformateurs, des distributeurs et des consommateurs.



Jean Verdier (Synabio)

De l'agriculteur au distributeur, la filière doit se construire le plus possible dans des démarches contractuelles et pluriannuelles. Cela donne de la visibilité et de la sécurité à tous. Si je compte la période de réflexion, l'étude du projet et l'arrivée en production, il faut 6 à 7 ans pour mettre en route une conversion et une production bio en arboriculture ou en viticulture. Sept ans c'est le temps minimum pour amortir un nouvel outil de transformation.



Maximilien Rouer (Terrena)

Il est important de ne pas opposer les agriculteurs français. Aujourd'hui beaucoup de paysans intègrent rapidement les nouvelles attentes sociétales. La Bio est une expression de cette diversité, mais risque de devenir un îlot conservateur dans un océan en mouvement, riche de nouvelles contributions sociétales.

Non content de jouir d'une rentabilité économique élevée, championne toutes catégories de la coopération, la filière Bio se positionne comme la bonne élève du secteur agroalimentaire. Une situation qui l'invite, à plus forte raison, à innover dans des rapports toujours plus collaboratifs et solidaires...



Didier Perréol (Agence Bio)

Le grand enjeu des prochaines années est de généraliser la contractualisation sur les volumes et les prix à l'ensemble de la filière. Pour donner plus de visibilité au marché et à tous les acteurs de la Bio, un transformateur doit contractualiser avec un agriculteur et un distributeur avec un consommateur. C'est cela le vrai partenariat gagnant-gagnant.



Franck Bardet (Biocoop)

La complémentarité et la solidarité sont en effet au cœur du développement de nos filières. La Bio sait qu'elle a besoin de ses propres outils pour perdurer. Le travail que nous effectuons depuis trois ans est de construire des modèles 100% bio, libres et indépendants.



Krotoum Konaté (ITAB)

Il est pour moi essentiel de favoriser les échanges de coopération entre les agriculteurs. Beaucoup d'entre eux, particulièrement dans la filière Bio, sont très innovants. Ces agriculteurs ne cherchent pas à déposer des brevets. Ils sont plus dans une démarche de Farmlab. Dans un esprit de partage, d'échange et de co-construction qui caractérise la Bio.



Denis Lairon (INSERM)

Le partenariat doit aussi se faire au niveau international. Plus de 30 pays, dont la France, vont coopérer de façon à démultiplier la recherche et le développement local en faveur de l'agriculture biologique et de la consommation saine.



Krotoum Konaté (ITAB)

Travailler avec l'Allemagne, l'Angleterre, la Suisse, l'Italie ou l'Espagne sur les questions de sélection végétale, de santé animale ou de qualité des produits est fondamental. De 2006 à 2009, nous avons participé à un projet européen Orwine dont l'objectif était de mieux connaître les pratiques œnologiques des vignerons biologiques européens. Cela a permis à la Commission Européenne de rédiger le texte réglementaire sur la vinification biologique.



Jean verdier (Synabio)

Résolument tournée vers l'avenir, la filière Bio doit rester « premier de cordée » en innovant dans ses produits et dans ses démarches. Il faut se maintenir sur des pistes alternatives tout en évoluant dans le monde en perpétuel changement. La « révolution numérique » s'invite aussi à chaque échelon de la filière, à nous d'en garder le meilleur.

L'alimentation locale et le bio font-ils bon ménage ?

Magasins de producteurs, vente à la ferme, AMAP ou approvisionnement des restaurants collectifs en produits bio locaux, l'alternative d'une agriculture durable et biologique, basée sur les circuits courts gagne le cœur des Français.

Pour illustration, avec près de 700 Ruches en France – dont 153 en Ile-de-France –, le carton de La Ruche qui dit Oui illustre de manière significative la volonté des citoyens de consommer des produits



de proximité pour réduire les dépenses d'énergie, respecter les saisons et soutenir l'économie locale. Des attentes qui font d'ailleurs écho aux valeurs de la filière Bio.

Portée par l'attrait des citoyens pour une consommation responsable et convaincue que la relocalisation est l'une des réponses aux crises agricoles, dans sa loi sur l'ancrage territorial de l'alimentation, la députée Brigitte Allain a proposé l'introduction en restauration collective au 1er janvier 2020, de 40% d'alimentation locale et durable ; dont 20% d'aliments issus de l'agriculture biologique ou en conversion.

Adoptée à l'unanimité par l'Assemblée Nationale en janvier 2016, dans un contexte confus, la proposition de loi de l'élue Europe Ecologie Les Verts a été rejetée le 9 mars par le Sénat ; pour finalement être adoptée le 19 mai. Mais face à une loi vidée de sa substance (la suppression notamment des 20% de bio dans les cantines d'ici 2020), Madame Allain n'a pas souhaité que sa loi poursuive son parcours législatif.

Pour plus d'efficacité, les deux principales mesures de la Proposition de loi sur l'ancrage territorial de l'alimentation ont été introduites dans la loi Égalité et Citoyenneté. Si la proposition de loi Égalité et Citoyenneté est encore aujourd'hui en discussion au Parlement, la Député EELV a bon espoir que ses mesures soient adoptées d'ici la fin de l'année.

Les politiques auraient-ils décidé de ramer à contre-courant des citoyens ? Allez donc savoir. Car si l'on se réfère aux données du Baromètre Agence Bio/CSA, les consommateurs réclament plus de produits bio et locaux. Notons d'abord qu'en 2014, 79 % des Français se déclaraient intéressés par des repas intégrant des produits bio dans les restaurants, 75 % dans les hôpitaux ou encore 74 % en maisons de retraite. Mieux encore : 88% des parents désiraient des produits bio dans les écoles de leurs enfants.

Un paradoxe qui a incité la FNAB à reconduire, du 17 au 25 septembre 2016, la campagne de sensibilisation « Manger bio et local, c'est l'idéal ». De quoi donner du grain à moudre aux acteurs de la Bio.



Concernant le refus des 20% de bio dans la restauration collective, je crois que les sénateurs républicains ont adopté une posture pour aller dans le sens des maires. C'était une façon pour les maires de manifester leur mécontentement face à la suppression de leurs subventions. Mais ce n'était une bonne façon de faire, car cette loi répond à une demande sociétale.

Brigitte Allain (Députée EELV)



Il est essentiel de pouvoir choisir des repas bio dans les cantines scolaires, universitaires, des établissements de soins et des entreprises. Quand j'achète un produit, je m'assure qu'il soit certifié bio. J'avoue par contre que je ne regarde pas toujours s'il est local. J'essaie de prioriser tout de même les fruits et légumes de saison français.

Céline France (Biovore régulière)



Richard Nivet (Biovore occasionnel)

« Moi c'est l'inverse. Bio c'est bien, local c'est mieux. Je regarde la provenance des produits et privilégie un producteur local, notamment pour l'impact carbone.



Elizabeth Pastore-Reiss (Greenflex)

Le bio est tout de même chez beaucoup de consommateurs relié au local. L'idéal pour les gens est que les produits bio viennent de leur département, au pire de leur région mais pas d'Europe de l'Est. Et pour les plus engagés, environ un tiers des Français, manger bio c'est aussi un moyen de créer de l'emploi local.



Christine Lacaze (Bioaddict)

C'est vrai. Local rime pour moi avec bio grâce aux paniers biologiques ! Avoir une relation directe avec les agriculteurs est un privilège. Quelle joie de découvrir chaque semaine les délicieux légumes de saison que la ferme nous a préparé.



Christophe Pradal (Coop de la Goutte d'Or)

Lorsque nous avons créé notre coopérative alimentaire, c'était pour des raisons de traçabilité, de transparence et pour valoriser l'agriculture biologique et paysanne. Sans débouchés, des savoir-faire paysans risquent de disparaître dans bien des régions.



Jean-Pierre Simon (Agriculteur)

Dans notre ferme on a identifié deux principaux types de clientèle : les amateurs de produits bio et les locavores qui ne consomment pas forcément du bio. Quand on leur explique l'intérêt de manger des produits locaux et bio, ils sont tous très réceptifs.

Bon d'accord, il y a visiblement une convergence entre l'alimentation locale et le bio. Confrontée elle aussi à la libéralisation des échanges, la filière bio française peut-elle répondre aux enjeux de la relocalisation des filières locales et dynamiser les territoires ?

LES CLÉS POUR COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE LA FILIÈRE BIO



Brigitte Allain (Députée EELV)

L'agriculture biologique est un levier pour recréer du lien entre notre alimentation et ce que nous produisons au niveau local et régional. Cela peut permettre à des collectivités locales de réserver du foncier pour des agriculteurs, en particulier dans la périphérie des villes. Et cela n'est pas neutre par rapport à la pollution.



Jacques Chiron (Agriculteur)

Tournée vers le développement local, l'agriculture biologique est un mode de production transversal qui peut sans aucun doute apporter des solutions sociétales et économiques en revitalisant les territoires.



Cédric Geoffroy (Système U)

Concrètement, à la différence de certains distributeurs qui importent du lait bio, nous avons choisi un approvisionnement 100% français en se mariant avec Biolait. Cela a un coût que l'on répercute dans le prix de vente de la bouteille ; mais le surcoût payé par le consommateur contribue au final à développer les régions françaises.



Stéphanie Pageot (FNAB)

Une production bio et locale c'est l'idéal. La FNAB défend l'idée de recréer du lien entre les producteurs et les consommateurs. Mais ce n'est pas suffisant. On a aussi besoin d'avoir des filières longues pour pouvoir approvisionner 12 millions de personnes en région parisienne par exemple. D'où l'importance d'avoir une organisation qui gère l'approvisionnement des grandes villes à des niveaux interrégionaux.



Alain Delangle (Bio-cohérence)

Moi je suis producteur en Basse-Normandie. Nous sommes trois agriculteurs en bio dans ma commune. Si on fait du circuit court dans un rayon de 20 kilomètres cela va poser des problèmes. La relocalisation ne signifie donc pas exclusivement circuit court. D'autant plus que les gens habitent de moins en moins en campagne. À chaque fois que l'on peut faire plus petit, il faut le faire. Mais dès fois une filière régionale, voire nationale, c'est déjà de la relocalisation.



Brigitte Allain (Députée EELV)

Reprendre en main sa politique alimentaire c'est aussi s'occuper des sujets de réinsertion. En visitant plusieurs territoires j'ai constaté que beaucoup d'associations de réinsertion s'appuient sur l'alimentaire, notamment l'agriculture biologique.



À titre d'exemple, depuis la création de ma ferme bio dans les Mureaux, je travaille avec des populations locales, originaires d'Afrique Noire et du Tibet, qui ne sont pas les plus aisées. C'est pour eux une intégration économique et aussi sociale.

Xavier Dupuis (Agriculteur)

Marché du bio, la grande distribution montre les crocs

Non ce n'est pas une plaisanterie : une rude bataille entre les magasins spécialisés en bio et les grandes et moyennes surfaces (GMS) vient de commencer. Pas aujourd'hui, certes. Mais depuis quelques années, fleurant bon le secteur de niche à forte valeur ajoutée, c'est à coup de campagnes publicitaires et de têtes de gondoles affriolantes que les poids lourds de la grande distribution ont investi le marché du bio.

Les exemples ne manquent pas. Tandis que Intermarché scande à qui veut bien l'entendre que chez eux « il fait Bio tous les jours » ; avec sa marque Bio Village, E-Leclerc joue à fond la carte du terroir et du bio pas cher. Le groupe Casino n'est pas en reste. Pour sa première sortie officielle devant la presse, le nouveau président de Monoprix, Régis Schultz, a chanté les louanges du bio et annoncé que la baguette classique serait remplacée dès le 19 octobre 2016 par la baguette bio, au même tarif. L'enseigne souhaite également proposer une offre bio plus pointue et sophistiquée, disponible auparavant exclusivement dans les enseignes spécialisées.

Hold-up ou coup de génie, depuis 2013 Carrefour a inauguré son premier magasin 100% bio. Le géant de la distribution ne compte d'ailleurs pas s'arrêter en si bon chemin. Un parc composé de 10 Carrefour Bio est prévu pour fin 2016. Croche-patte supplémentaire, après Bretigny-sur-Orge, Auchan a ouvert son deuxième magasin Bio, Cœur de Nature, fin septembre dans le 9e arrondissement de Paris.

La Vie Claire, Biocoop ou Naturéo doivent-ils s'inquiéter de cet intérêt grandissant des GMS pour le bio ? À l'évidence, les magasins spécialisés de la première heure doivent réagir rapidement avant de se faire couper l'herbe sous les pieds. Car comme disent les Américains, « business is business ». L'acquisition de Naturalia par Monoprix, ou celle de Greenweez – le leader français du e-commerce bio – par Carrefour en fournit une illustration flagrante.

Et cela, d'autant plus que les consommateurs bio ont tendance à diversifier leurs lieux d'achats d'après le Baromètre Agence BIO / CSA. Avec 29 % des actes d'achats recensés, les magasins spécialisés génèrent 36 % de la valeur globale des achats de produits bio par les ménages français. Les grandes surfaces, avec 81 % des actes d'achats génèrent 46 % de la valeur globale. On trouve ensuite la vente directe (13%) et les artisans-commerçants (5%).

Talonnés de part et d'autre par les supermarchés et les discounters, les distributeurs de la Bio doivent accélérer l'expansion de leur réseau sur l'ensemble du territoire. C'est notamment la stratégie adoptée par Biocoop. Après avoir ouvert 25 franchises entre septembre 2014 et septembre 2015, le réseau



coopératif poursuit son développement avec la création d'une quarantaine de nouveaux magasins au cours de l'année 2016.

Au-delà des prix et des parts de marché, comme certains aiment à le rappeler, l'essor des grandes enseignes va de pair avec le nivellement par le bas des valeurs de la Bio et de la qualité des produits. Aux dires de certains acteurs de la Bio, Système U a adopté des pratiques plus vertueuses.

Pour créer sa gamme de produits laitiers bio, la coopérative de commerçants a mis sur pied un partenariat exemplaire de trois ans renouvelable avec le collecteur Biolait et le transformateur LSDH ; basé sur une négociation préalable des volumes de lait souhaités et une rémunération des partenaires au juste prix.

Faut-il rire ou pleurer du caractère exceptionnel d'une telle posture ? Cela se passe de tout commentaire. Mais allez savoir, le partenariat gagnant-gagnant lancé par les pionniers de la Bio pourrait faire des émules parmi les mastodontes des GMS. Une certitude à ce jour : la conquête du marché bio n'est pas près de s'arrêter.



Attention ! Tout ce qui devient business déforme une idée. La volonté de développer autant les magasins spécialisés participe aussi à la déformation de la philosophie de la Bio. D'où l'importance d'avoir des circuits courts.

Alex Miles (Sociologue de l'alimentation)



Je n'ai pas d'état d'âme à ce que Biocoop grandisse ! Cela sous-entend que des petits magasins de proximité et des groupements de producteurs bio vont se répandre sur les territoires. La croissance de Biocoop fera la décroissance des grandes enseignes. L'enjeu derrière tout ça, c'est le développement d'un modèle de société basé sur des valeurs de solidarité et de proximité.

Claude Gruffat (Biocoop)



Au commencement de la Bio, il y a cette prise de conscience qu'il faut aller vers un modèle de production et de consommation plus éthique et durable. Il est essentiel de conserver en France ces valeurs que portent les réseaux de magasins spécialisés.

Bernard Kimmel (Biopartenaire)



La distribution spécialisée se développe très vite et très fort. C'est notamment le cas de Biocoop qui atteint des niveaux de croissance inédits. Mais pour ce qui est des produits laitiers bio, même si l'écart tend à diminuer, le gros du marché se fait en grande distribution.



Étienne Paulin (Coop du Val Fleury)

Le développement dans la grande distribution est important car plus on augmente la proposition des produits dans les différents vecteurs de distribution, automatiquement cela va emmener plus consommateurs. Le nombre de biovores a aussi augmenté en raison de la croissance des produits AB dans les GMS.



Bernard Kimmel (Biopartenaire)

Aujourd'hui les approches des magasins spécialisés et de la grande distribution sont différentes mais elles ne sont pas déconnectées l'une de l'autre. Des consommateurs qui s'approvisionnent en grande distribution pour des produits bio de base, peuvent aller dans un magasin spécialisé pour avoir plus de choix.

Bis repetita placent ? L'aphorisme latin résume parfaitement la question que soulève la conquête du marché bio par les GMS : la grande distribution va-t-elle tout bonnement copier-coller son mode opératoire basé sur le rapport de force ? Ou va-t-elle progressivement évoluer vers un modèle de commerce équitable Nord/Nord ?



Bernard Kimmel (Biopartenaire)

En France malheureusement, la grande distribution est coutumière des relations fournisseurs anxigènes. J'ai travaillé avec les GMS en Belgique, même si les négociations sont serrées, on n'est pas dans des rapports de rabaissement psychologique. En grandissant, une partie de la filière bio va sûrement accepter ce type de fonctionnement avec la grande distribution. Il est donc vital de maintenir parallèlement un réseau spécialisé qui fonctionne autrement.



Alain Delangle (Bio-cohérence)

Aujourd'hui encore, la grande distribution communique sur le bio pas cher, il est urgent que les enseignes qui adhèrent à l'esprit de la Bio communiquent sur le prix juste. C'est ce que fait Biocoop depuis des années ; ou Système U dans le cadre de son partenariat avec Biolait. La Bio ne gardera ses valeurs qu'en créant une autre forme d'économie.



Stéphanie Pageot (FNAB)

Plutôt que de prôner le prix le plus bas nous souhaitons que la GMS milite sur le prix le plus juste. Cela demande un dialogue avec eux pour faire évoluer leurs pratiques. Nous sommes conscients que le marché du bio fait 50% de son chiffre d'affaire en GMS. Mais nous ne voulons pas que nos producteurs se fassent presser comme des citrons.

LES CLÉS POUR COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE LA FILIÈRE BIO



Maximilien Rouer (Terrena)

Les accords tripartites sur trois ans mis en place avec Terrena et Système U, qui garantissent aux producteurs de porc issus de la Nouvelle Agriculture une plus-value de 8 à 12 centimes d'euro le kilo, démontrent que la grande distribution peut évoluer si ses responsables sont sensibles à la cause des agriculteurs.



Claude Gruffat (Biocoop)

Rien n'est ni tout noir, ni tout blanc. Mais de manière générale, en faisant ses courses dans un circuit spécialisé le consommateur vote pour des valeurs, pour un nouveau modèle économique. En faisant ses courses dans un supermarché, il vote pour un autre modèle de société et pour les conséquences qui vont avec.



Xavier Dupuis (Agriculteur)

Les producteurs comme les consommateurs doivent garder un esprit critique. Il y a aujourd'hui des gens qui développent des filières, ou qui montent des chaînes de magasins par pur opportunisme. Ce sont des tentations qu'il faut éviter sinon il va nous arriver le même sort que le conventionnel.



Simon Le Fur (Greenweez)

Dans un magasin bio, les relations humaines sont différentes à celles dans les grandes surfaces. Il y a du contact avec les vendeurs, les clients s'échangent des conseils entre eux.



Antoinette Guhl (Ajointe Maire de Paris)

Globalement on voit une grande méfiance envers la grande distribution. De plus en plus les consommateurs cherchent ou créent des systèmes leur permettant d'être en lien avec le producteur. Ces systèmes alternatifs encouragent des formes de distribution alimentaire plus coopératives.



Franck Bardet (Biocoop)

C'est clair que le maître mot est la coopération avec les consommateurs. Au-delà des peurs, le fait de chercher à savoir ce que représentent leurs actes d'achat dans un magasin spécialisé, conditionne complètement la manière dont la filière Bio continuera à se développer.

Les filières Bio Made in France à l'épreuve de la mondialisation

À une époque où les échanges entre les pays sont fortement globalisés, peut-on produire des aliments 100% français ? Cette question semble plus que jamais d'actualité depuis la fin du système des quotas datant du 31 mars 2015, évoquée précédemment.

Prenons à titre d'exemple le lait de chèvre bio, produit peu allergisant dont les Français raffolent. Un engouement qui induit hélas une offre nationale inférieure à la demande. Pour répondre aux exigences du marché, il y a encore cinq ans, le lait de chèvre bio arrivait massivement d'Autriche ou de Hollande. Et pour ne rien cacher, il y a tout juste deux ans, il n'existait pas à proprement parler de filière de chèvre bio française.

« Il n'y a pas de problèmes ; il n'y a que des solutions », disait André Gide. Biocoop ne le sait que trop bien. Après avoir passé au tamis l'ensemble des opérateurs français de ce segment, l'enseigne spécialisée s'est attelée à fédérer les producteurs et les transformateurs de lait de chèvre de l'Hexagone.

Grâce à sa filiale de capital développement Defibio, le leader sur le marché de la distribution des produits bio a accompagné en 2014 la construction de la laiterie de la Lémance. Résultats, les yaourts sont fabriqués avec du lait de chèvre bio 100% français, collecté par l'APLC (Association de Producteurs de Lait de Chèvre), et transformé à la laiterie de la Lémance, à proximité du lieu de production.

Une démarche qui a déjà permis d'assurer pour 2017 plus de 800 000 litres de lait bio supplémentaires, notamment en sécurisant, par un contrat pluriannuel, les producteurs conventionnels désireux de passer en bio.

Prise en sandwich entre les défis locaux et les opportunités mondiales, la filière Bio française peut-elle faire fi des matières premières étrangères ?



Cédric Geoffroy (Système U)

Il ne suffit pas qu'un produit soit labellisé bio pour qu'il réponde au besoin du marché français. En ce sens les distributeurs français ont la responsabilité d'acheter des produits issus d'exploitations françaises chaque fois que c'est possible. Sinon nous risquons de voir le cahier des charges se dégrader sur les aspects nutritionnels, environnementaux et sociétaux.



Claude Gruffat (Biocoop)

Les aliments bio ne peuvent pas être produits par des gens vivants à l'autre bout de la planète, et qui sont payés moins de deux euros par jour ; et être consommés par des gens riches en Occident. La Bio cohérente est produite dans les filières françaises, organisée en France et source d'emploi local. Si la filière Bio s'industrialisait au service des circuits mondialisés ce serait un échec.



Certaines incohérences de la Bio sont reliées à la demande. La saison des haricots va de juin à mi-novembre et pourtant, toute l'année, les consommateurs français achètent des haricots produits et mis en barquette par des Kenyans payés au lance-pierre. Promouvoir le bio local c'est aussi sensibiliser les Français à la saisonnalité des produits.

Marie-Dominique Tatard-Suffern (Croc'com)



Vouloir à tout prix du bio pas cher c'est encourager le développement de filières qui utilisent des paysans marocains ou kenyans comme des esclaves, pour que nous français puissions manger sainement. Elle est où la logique ?

Xavier Dupuis (Agriculteur)

Dire que la mondialisation accroît la compétition entre les territoires et exacerbe les inégalités sociales n'est pas qu'une simple vue de l'esprit. La belle affaire ! Puisqu'on peut prédire sans grand risque que les opérateurs français ne vont pas cesser aussitôt d'exporter du bio d'ici et importer du bio d'ailleurs. À se demander si la filière Bio française peut se passer du marché international ?



Avant tout chose, il faut rappeler qu'avant 2010, l'internationalisation de la Bio était un sujet très marginal. Mais entre 2012 et 2014 nous nous sommes retrouvés avec un surplus de lait disponible. Les producteurs ne trouvant pas preneur pour l'ensemble de leur production en France se sont dirigés vers des marchés exports. On fait quoi si une autre crise survient demain ?

Théophile Jouve (Biolait)



Moi je n'ai rien contre le fait d'exporter. On ne va pas cesser de boire du café ou de manger de l'ananas. Il y a certains produits qui sont liés à un climat. Les gens ont le droit d'avoir une alimentation diversifiée. Heureusement que l'on ne boit pas en France tout le vin que l'on produit ! Mais ce qu'il faut avant tout c'est de retravailler notre politique européenne de répartition et de régulation de la production pour éviter que les prix soient décidés par les cours mondiaux.

Brigitte Allain (Députée EELV)



Pour moi la vraie question est de savoir quelle agriculture nous souhaitons ? Est-il logique d'importer du soja pour produire du porc et l'envoyer aussitôt à l'étranger ? Est-ce qu'il ne vaut pas mieux consacrer une grande part de nos terres à notre alimentation ? En produisant mieux peut-on réguler nos exportations et nos importations ?

Jean Verdier (Synabio)



De plus en plus de transformateurs et de distributeurs souhaitent travailler avec nous sur la relocalisation de leurs approvisionnements ; depuis toujours, les productrices et les producteurs bio souhaitent développer une agriculture biologique cohérente, exigeante et territorialisée.

Stéphanie Pageot (FNAB)



Chez Greenweez le client est libre de faire son choix. Nous ne sommes pas là pour dire n'achetez pas des produits chinois. Le plus important pour nous est de sélectionner et de rémunérer au prix juste des professionnels qui font du bio de qualité et de manière rigoureuse.

Simon Le Fur (Greenweez)



On a tous à gagner à travailler avec du lait français, produit pour des consommateurs français. Même s'il y a des opportunités significatives sur les marchés européens, il est clair que notre priorité reste pour des gens qui nous font confiance depuis des années et respectent le travail de nos producteurs. Après je n'aime pas trop cette vision bleu blanc rouge du marché bio.

Théophile Jouve (Biolait)

Pour l'essentiel

On peut tirer d'utiles leçons de cette partie : vivre Bio, c'est être autonome avec un grand A, afin de se prémunir des fluctuations du cours des graines de soja et des tourteaux. Défendre la Bio, c'est s'opposer farouchement à la mainmise des grands groupes sur les matières premières.

Respecter la Bio, c'est développer et protéger jalousement le dynamisme local pour ne pas être tributaire des aléas de la concurrence internationale. Miser sur le bio, c'est aller à contre-courant du prix le plus bas en rémunérant de manière équitable les agriculteurs.

Nourrir bio, c'est proposer aux consommateurs une alimentation saine et accessible. Penser bio, c'est appréhender les défis sociaux, environnementaux et économiques dans leur globalité. Adopter la culture Bio c'est peut-être cela : être dans l'air du temps et savoir arrêter le temps. La capacité qu'a cette famille à se réinventer sans renoncer à son histoire et à ses valeurs.





LE POUVOIR DU CADDIE OU LE RÔLE DU CONSOMMATEUR DANS LA FILIÈRE BIO

« Le bio est une tendance qui augmente énormément chez les consommateurs citoyens. Pour les consommateurs les moins impliqués dans le développement durable c'est pour des raisons de santé : on est ce que l'on mange. C'est donc l'idée d'avoir une alimentation sans pesticides et sans OGM. Et pour les plus engagés, je dirai un quart de la population, manger bio c'est aussi un moyen de créer de l'emploi local et de permettre une autre répartition de la valeur. »

**Elizabeth Pastore-Reiss, directrice générale
délégée de Greenflex**

LA CONSOMMATION BIO : ZOOM SUR LES RAISONS DU SUCCÈS

Les Français aiment les produits bio. C'est une lapalissade au vu des chiffres du Baromètre Agence BIO / CSA. En 2015, 65% d'entre eux ont en effet consommé régulièrement bio contre 37% 2003. Ce chiffre grimpe à 89% pour les consommateurs occasionnels, contre 54% douze ans auparavant. Un carton plein pour le bio qui représente au passage la rondelette somme de 5,5 milliards d'euros en 2015. Soit une croissance de 10% la même année.

Les raisons du succès sont multiples. Mais pour Elizabeth Pastore-Reiss, directrice générale déléguée de Greenflex, «dans un climat de perte de confiance, les motivations principales qui ressortent en premier lieu sont la santé, l'environnement, la qualité et le goût des produits. Auxquelles il faut ajouter l'éthique, le bien-être animal, les habitudes familiales et le fait d'avoir des enfants ».

Le bio c'est bon pour la santé ?

C'est ce que pensent 89 % des consommateurs de produits AB suivant les données de l'Agence Bio. Convaincu de l'impact de l'alimentation sur la santé, le maire de Mouans-Sartoux (06), a fait de cette ville, la première de plus de 10 000 habitants à offrir une cantine scolaire 100% bio. Total respect à André Aschiéri. Mais face à la doxa, que dit la science sur les vertus santé de l'alimentation bio ?

Une grande étude internationale réalisée par l'Université de Newcastle en 2014, et dont les conclusions ont été adoptées en mars 2015 par le CNA (Conseil National de l'Alimentation) dans son avis 74 sur le « bio en France », est sans ambiguïté : les aliments bio comportent plus de composés antioxydants et polyphénoliques potentiellement bénéfiques pour la santé que les produits équivalents issus de l'agriculture conventionnelle.

Si les fruits bio sont plus riches de 10 à 15 % en polyphénols, les céréales bio sont plus pauvres en protéines. Par ailleurs, certains fruits bio ont des teneurs plus élevées en vitamine C, en magnésium et fer ; alors que certains légumes bio ont des teneurs plus faibles en nitrates.

S'il reste encore à démontrer quels sont les bienfaits de l'alimentation bio sur la santé, on connaît déjà des éléments montrant que l'agriculture industrielle entraîne des méfaits sur la santé.

En janvier 2015, le Docteur Stephanie Seneff établit une corrélation entre l'utilisation croissante du désherbant glyphosate – la molécule active du Roundup de Monsanto – et le développement de l'autisme chez les enfants américains. Selon la chercheuse au MIT (Massachusetts Institute of Technology) au laboratoire d'Informatique et intelligence artificielle, « d'ici 2025, la moitié des enfants nés aux États-Unis seront diagnostiqués autistes ».

Cette prévision sanitaire donne froid dans le dos. Et comme une mauvaise nouvelle n'arrive jamais seule, le Centre international de recherche sur le cancer (Circ) a publié le 20 mars 2015, dans la revue Lancet Oncology, une évaluation de la dangerosité de cinq pesticides. Deux d'entre eux sont désormais classés «cancérogènes possibles», trois autres «cancérogènes probables», le dernier échelon avant «cancérogène certain». Mauvaise pioche, c'est le glyphosate du Roundup – encore lui –, le désherbant le plus utilisé au monde qui inquiète le plus. Mais revirement de situation à la fin de la même année,

lorsque l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) a, au contraire, jugé « improbable » que le glyphosate soit cancérigène.

Dans ce climat d'incertitudes, certains dirigeants européens, notamment les Français, ont préféré adopter le principe de précaution. Résultat, en juin 2016, la Commission européenne a tenté d'obtenir en vain une prolongation de l'autorisation de vente du glyphosate, présent dans le Roundup, pour la durée de 15 ans, puis de 9 ans... Les partisans du glyphosate ont finalement obtenu un sursis de 18 mois à Bruxelles. Et hop, c'est reparti pour quelques coups de pulvérisateur du désherbant « chouchou » des agriculteurs dans les champs.

Mais combien de temps ce feuilleton va-t-il encore durer ? Monsanto acceptera-t-il de s'asseoir sur ce marché juteux évalué à 6 milliards de dollars ? Le développement des biotechnologies végétales se fera-t-il avec ou sans le Roundup ? Autant de questions qui nous tiennent en haleine jusqu'au prochain épisode, fin 2017, lors de la publication des résultats de l'étude effectuée par l'Agence européenne des produits chimiques (ECHA). Reste que pour l'heure, manger bio rime avec santé pour de nombreux Français.



C'est au travers de documentaires, de lectures ciblées et de proches passionnés de nutrition que j'ai réellement pris conscience que l'alimentation moderne pouvait empoisonner notre corps à long terme. Mais il n'y a pas que les aliments qui peuvent être nocifs. C'est pour cela que j'utilise aussi des cosmétiques bio pour prendre soin de l'extérieur de mon corps.

Céline France (Biovore régulière)



Je consomme bio par choix de vie. Le bio garantit à ma famille et moi de manger plus sainement en respectant le plus possible la nature.

Richard Nivet (Biovore occasionnel)



En 2013 l'INSERM a réalisé une synthèse des données disponibles sur l'implication des pesticides dans plusieurs pathologies chez des personnes exposées, dont les enfants, montrant des liens avérés. « Dormez tranquille, vous ne risquez rien » est donc un mensonge ! Nous commençons à avoir suffisamment de données pour le prouver. Le lien entre la maladie de Parkinson et l'exposition professionnelle aux pesticides a été récemment reconnu en France. Le lien avec d'autres pathologies a été aussi établi (lymphomes, leucémies, myélomes multiples, tumeurs neurologiques).

Denis Laileron (INSERM)



Christine Lacaze (Biovore addict)

Quand j'ai appris à lire les étiquettes (par exemple, les mayonnaises commerciales sont faites à partir du vinaigre blanc que nous utilisons pour nettoyer les surfaces), que j'ai réduit ma consommation de viande, et que je me suis abonnée à un panier bio, j'ai commencé à ressentir une plus grande énergie, une meilleure digestion, et moins de fatigue dans mon corps.



Denis Lairon (INSERM)

Vu les connaissances sur les risques liés à l'exposition aux pesticides et aux perturbateurs endocriniens, il est d'intérêt public que la filière Bio se développe le plus vite et le plus fort possible. C'est une façon d'appliquer le principe de précaution en alimentation. Les agriculteurs et les populations qui vivent à proximité arrêteront de s'intoxiquer aux produits chimiques ; et les consommateurs auront plus facilement accès à une alimentation saine.



Gautier Maureau (Isara)

Petite précision : ce n'est pas juste le fait de consommer bio qui va avoir un impact sur la santé. L'agriculture biologique permet d'avoir moins d'impact sur l'environnement. Le fait que l'alimentation d'une vache laitière ne pollue pas la planète aura des répercussions sur notre santé. La façon dont un aliment a été produit est donc aussi importante que sa qualité finale.



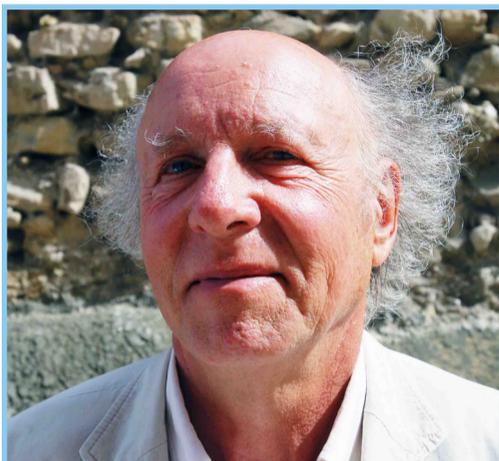
Céline France (Biovore régulière)

Tout commence dans le ventre de la mère. Il faut informer et sensibiliser les parents à une meilleure éducation alimentaire pour leurs enfants.



Elizabeth Pastore-Reiss (Greenflex)

Le passage au bio se fait généralement à la naissance du premier enfant. S'il existe des petits pots bio ou des soupes de légumes, je pense qu'il est important de poser les sujets de la Bio partant d'un mode de vie plus global, plutôt que par les simples produits.



Interview – Denis Lairon : « Le consommateur bio a un mode de vie à part entière »

Une étude sans précédent réalisée par NutriNet auprès de plus de 54 000 individus, corrobore l'idée selon laquelle l'alimentation bio est au cœur d'un mode de vie plus sain. Denis Lairon, Directeur de recherche de l'INSERM, nous livre les résultats surprenants de cette étude.

L'apport en nutriments ?

► Plusieurs études internationales démontrent que bon nombre de produits bio contiennent plus de nutriments que les aliments conventionnels. Mais indépendamment de cela, les apports journaliers en nutriments des consommateurs bio sont souvent plus importants que ceux qui ne mangent pas bio. Les Oméga 3 et les fibres par exemple – éléments déficitaires chez les français –, les consommateurs bio ingèrent 20% d'Omégas 3 de plus que ceux qui ne mangent pas bio ; et 30% de fibre en plus. Les consommateurs bio ont aussi 30% de plus de bêta-carotène, 16% de plus de Vitamine B9, 10% de vitamine C et 20% supplémentaires de fer et de magnésium. Ces chiffres sont d'autant plus intéressants que l'apport en énergie chez les bio et les non bio est comparable. Dit autrement, l'alimentation bio n'apporte pas plus d'énergie mais plus de nutriments.

Le mode de vie des consommateurs bio ?

► Outre le fait de manger bio, les consommateurs réguliers bio ont un mode alimentaire différent des non bio. Ils mangent beaucoup plus de produits végétaux que les non-bio. Cette alimentation plus végétale est justement celle qui est recommandée par le Programme national nutrition santé (PNNS). À l'inverse ils ingèrent 36% moins de produits

sucrés, et mangent 25% moins de fastfood. Sans oublier qu'ils consomment beaucoup moins de produits animaux (produits laitiers et viandes et charcuteries), et qu'ils boivent 18% moins d'alcool. Globalement, les consommateurs bios adoptent un mode de vie plus sain, dont l'alimentation est une composante. Ces derniers prennent plus soin de leur corps, font des cures de detox et pratiquent plus d'activité physique. Ils fument aussi 18% moins, et ont généralement une attitude plus écologique. Le consommateur bio a un mode de vie à part entière.

Le surpoids et l'obésité ont-ils un lien avec l'alimentation non bio ?

► Bientôt nous pourrions dire s'il y a une relation de cause à effet entre le surpoids et l'alimentation non bio. Il faut à priori une dizaine d'années pour que les bénéfices d'un mode alimentaire bio sur la santé soient avérés.

Mais les résultats obtenus sont déjà spectaculaires. En moyenne, nous observons que les consommateurs bio, femmes comme hommes, sont moitié moins en surpoids, et sont encore moins obèses. Ces résultats sont d'autant plus frappants qu'ils sont obtenus en faisant des ajustements en fonction de l'éducation, de l'âge, du tabagisme, de l'activité physique, etc.

La Bio a-t-elle un impact positif sur l'environnement ?

Loin de se cantonner uniquement aux préoccupations sanitaires, le Baromètre Agence BIO / CSA 2015 révèle que 78% des Français estiment que l'agriculture biologique est une solution aux problèmes environnementaux. Tandis que 58 % d'entre eux disent consommer bio pour « préserver l'environnement ».

Conformément à l'opinion publique, plusieurs études attestent que les performances environnementales de l'AB peuvent être meilleures que celles de l'agriculture conventionnelle. Parmi les nombreuses références qui corroborent l'impact positif de l'AB sur la biodiversité, intéressons-nous à l'étude menée par Le Réseau Mixte Technologique « Développement de l'Agriculture Biologique » (RMT DévAB) en 2010.

Premier constat : en agriculture biologique, les espèces de la faune et de la flore sauvages sont généralement plus abondantes qu'en agriculture conventionnelle. Bien entendu, et il faut lucidement le reconnaître, certaines pratiques utilisées en AB peuvent toutefois avoir des effets négatifs sur la biodiversité. À titre d'exemple, les insecticides naturels comme les pyréthrinés sont peu sélectifs et peuvent occasionner des dégâts sur les insectes pollinisateurs ou les auxiliaires.

Mais à la faveur des recommandations de l'Intergovernmental science-policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services (IPBES) de février dernier, autant le dire clairement : les causes majeures du déclin alarmant des abeilles ou des papillons sont la perte d'habitats et les pesticides. L'IPBES convoque ainsi les nations à développer l'agriculture biologique, diversifier les cultures et réduire l'usage des pesticides.

La messe est dite. Même les jusqu'au-boutistes de l'agroalimentaire ont tout intérêt à mener le bon combat. Poursuivre dans la voie de l'agrochimie c'est prendre le risque de renoncer à un sacré pactole évalué entre 215 et 528 milliards d'euros par an. Ah bon messieurs, vous ne le saviez pas ? Cette coquette somme d'argent c'est la valeur marchande de la production agricole mondiale attribuable directement aux pollinisateurs.

Pour revenir à l'étude du RMT DévAB, l'agriculture biologique a tendance à mieux conserver la fertilité physique et biologique des sols que les systèmes conventionnels. Les sols conduits en AB contiennent davantage de bactéries, de microchampignons ou de vers de terre. Mais là encore, l'action répétée de désherbage mécanique, parfois observée en AB, peut en conditions humides altérer la porosité du sol.

Au niveau de la nappe phréatique, un sol exempt d'engrais chimique et de produits phytosanitaires de synthèse est un atout majeur pour préserver la qualité des eaux, limitant notamment le lessivage des nitrates et pesticides. Des pertes de nitrates peuvent néanmoins survenir lors de retournement de prairies par exemple ; ou dans certaines fermes utilisant du fumier et du lisier en trop grande quantité.

Avant de laisser la parole aux acteurs de l'alimentation durable, finissons avec les conclusions du RMT DévAB sur le changement climatique. Visiblement, les émissions à l'hectare de gaz à effet de serre par l'AB sont plus faibles que celles de l'agriculture conventionnelle. Les émissions de CO₂ par exemple sont inférieures de 48 à 66 % en agriculture biologique par rapport aux systèmes conventionnels. Sans oublier que l'agriculture biologique permet de stocker plus de carbone dans le sol. À noter que le mode de production biologique pourrait encore progresser pour réduire ses émissions de gaz à effet de serre. Et c'est tant mieux car pour parler simple, aucun mode de production n'est parfait. L'Agriculture Biologique, semble cependant préserver davantage la terre nourricière que l'agrochimie.



Christine Lacaze (Biovore addict)

La Bio pour moi est au centre des enjeux écologiques. En m'y intéressant, j'ai constaté les ravages produits par les cultures d'OGM sur notre terre, la laissant quasiment sans vie. Et aussi de l'endettement et de l'assujettissement des agriculteurs à des engrais spécifiques. C'est d'abord pour des raisons environnementales et humaines que je me suis tournée vers les produits AB.



Etienne Paulin (Coop Val Fleury)

Depuis un an, la conscience citoyenne par rapport aux pesticides n'a jamais été aussi puissante. Les consommateurs ont de plus en plus peur des machines qui distribuent des pesticides sur les terrains agricoles.



Claude Gruffat (Biocoop)

Avec l'agriculture intensive, la fertilité des sols s'est fortement dégradée. On vit sur un capital qui fait qu'aujourd'hui on n'est pas au stade de créer des déserts, mais les agronomes le pronostiquent. La plaine de Beauce, grenier à blé du pays, avait 6% de matière organique dans ses sols en 1960 ; elle est tombée en dessous de 1,7% aujourd'hui. Si cela continue à baisser, à un moment donné, les sols vont complètement se déliter et perdre leur fertilité.



Maximilien Rouer (Terrena)

Face aux défis environnementaux, les agriculteurs sont les seuls professionnels capables de « réparer la planète », et notamment de restaurer le climat, en repompant les gaz à effet de serre de l'atmosphère dans la biosphère (les plantes cultivées, et la biofaune du sol). Les autres secteurs n'ayant pas cette possibilité se gardent bien de l'évoquer avec les agriculteurs.



Alex Miles (Sociologue de l'alimentation)

Contrairement à ce que certains pensent, les fruits et légumes bio ont parfois des résidus de pesticides. Bien que de qualité, il faut tout de même les laver.



Gauthier Maureau (Isara)

Pour limiter les risques sur l'environnement, l'alimentation des animaux doit être issue de la même région. Le fait de travailler en local avec des produits ayant une grande traçabilité permet d'éviter de trouver des traces de produits OGM dans les produits bio.



Globalement le cahier des charges de l'agriculture biologique permet d'avoir un certain filet de sécurité, limitant les dérapages aux nitrates et aux produits phytosanitaires. Mais comme le principe d'autonomie n'est pas appliqué sur toutes les fermes bio, la filière n'est pas exempte de pratiques agricoles à risques pour l'environnement, toutes proportions gardées bien sûr !

Matthieu Godfroy (Inra Aster-Mirecourt)

Au bout du compte, l'AB est aujourd'hui l'une des agricultures à plus forte performance environnementale. Les conclusions d'une étude effectuée par l'Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB), présentée en octobre dernier à Stéphane Le Foll, confirment son absence d'externalités négatives sur l'environnement et sur la santé ; et indiquent, toutes proportions gardées, que l'AB a plus d'avantages écologiques que l'agriculture conventionnelle. En clair, pour garder son leadership durable, la Bio a une carte maîtresse à jouer : la recherche scientifique bien évidemment. Mais comment dire ? Cela requiert du temps et de l'argent. Beaucoup d'argent !



La science doit fournir les outils aux agriculteurs pour qu'ils s'impliquent pleinement dans la gestion des sols, des territoires et de l'environnement. Mais les agriculteurs doivent être associés en amont des programmes de recherche. Car au final, ce sont eux les utilisateurs !

Krotoum Konaté (ITAB)



La recherche est indispensable pour développer une agriculture biologique à haute performance environnementale. Depuis des décennies, l'agriculture conventionnelle est fortement aidée par la recherche, alors que la filière Bio se débrouille avec les moyens du bord. Nous sommes en retard en France, mais il est temps que la recherche se mette au service de la Bio.

Denis Lairon (INSERM)



Oui, mais il faut souligner qu'une étude exhaustive nécessite souvent 5 ans, voire 10 ans. Malheureusement les programmes de recherche sont souvent financés sur des périodes de trois ans. Sauf que trois ans c'est court en recherche. Et lorsqu'un programme arrive à terme et que nous déposons des demandes de financement pour le poursuivre, c'est bien souvent sans suite.

Krotoum Konaté (ITAB)



L'argent est en effet le nerf de la guerre. C'est grâce à l'important financement de l'Agence Nationale de la Recherche que nous pouvons mener cette étude Bionutrinet spécifiquement sur le bio.

Denis Lairon (INSERM)



**Matthieu Godfroy
(Inra Aster-Mirecourt)**

Une recherche scientifique sérieuse demande en effet du temps ! Depuis douze ans à la ferme de Mirecourt nous avons réalisé des études assez diverses sur l'évolution physico chimique des sols, sur un suivi pluri annuels de carabes et de lombrics (faune du sol), mais également sur les insectes pollinisateurs et sur les oiseaux. Dans un autre registre nous avons également réalisé des campagnes de suivis de Gaz à Effet de Serre en bâtiment d'élevage. Mais cette approche ne peut être que pluri factorielle et située ! Nous n'avons donc malgré tout qu'encore peu de recul pour dire précisément quels sont les impacts de l'AB sur l'environnement.



Denis Lairon (INSERM)

En tout cas, à l'inverse des industries pharmaceutiques, les multinationales agroalimentaires n'ont pas l'obligation de financer des études sur les pesticides. Et pourtant leur responsabilité serait de payer des études indépendantes analysant les effets des produits toxiques qu'ils fabriquent.



Jean Verdier (Synabio)

L'AB doit se doter d'une vraie recherche tant nationale que de proximité. La recherche privée a délaissé la recherche bio dans l'agronomie, les semences, les auxiliaires de lutttes contre les ravageurs, etc. La recherche régaliennne doit avoir un vrai projet pour la filière Bio sur du court terme, du moyen terme et du long terme en France et au sein de l'Union Européenne.

L'alimentation bio : le défi du goût et du plaisir

Autant vous prévenir tout de suite : bien malins seraient les agriculteurs biologiques français qui s'imaginent bénéficier d'un traitement de faveur question goût. Les chiffres d'une étude TNS Sofres/Sial publiée en 2014 sont sans appel : en quête de nouveautés alimentaires, 84% des Français sont friands de produits authentiques, locaux et goûteux. Ainsi, 59% d'entre eux considèrent que s'alimenter doit être source de plaisir et de convivialité.

Cocorico ! Ce lien quasi charnel unissant les Français à la nourriture a été inscrit par l'Unesco, en novembre 2010, au patrimoine immatériel de l'Humanité. Le grand paradoxe des gourmets français, mis en exergue par l'étude TNS Sofres, tient au contraste entre leur appétence pour la bonne chère, et le fait que 24 % d'entre eux n'ont plus confiance dans la qualité des produits alimentaires ; un chiffre qui les positionne comme les consommateurs les plus méfiants au monde. L'Agence Bio révèle fort heureusement que 82 % des consommateurs font confiance aux produits AB ; tandis que 56% estiment que les aliments bio sont de bonne qualité et sont riches en goût.

Les résultats d'une étude réalisée en 2011 par Jenny Wan-chen Lee encouragent cependant les agricultures biologiques à ne pas lésiner sur la qualité et la saveur de leur production. En effet, dans

le cadre de son mémoire, l'étudiante de l'Université Cornell a convié 144 personnes dans un centre commercial à déguster trois échantillons de produits alimentaires. Les uns labellisés bio et les autres pas.

Le but était de comparer sur une échelle allant de 1 à 9 une dizaine, des attributs tels que le goût, la valeur nutritionnelle ou le nombre de calories. Sans grande surprise les testeurs ont préféré le goût des aliments étiquetés bio, les ont jugé moins caloriques, plus riches en fibres, moins gras et plus chers que leurs homologues non bio. Manque de bol, tous les produits présentés étaient bio !

Influencés ainsi par « l'effet de halo », en raison des nombreux bienfaits de l'alimentation bio, les consommateurs ont supposé que les produits AB avaient un meilleur goût. Sauf qu'avec un cahier des charges qui n'impose ni le local, ni la saisonnalité et ne condamne pas la culture intensive, les tomates bio d'Almeria produites sous serre et vendues en grande distribution, auront difficilement un meilleur goût que celles d'Asafumi Yamashita, le célèbre maraîcher qui bichonne ses légumes à Chapet dans les Yvelines.

Mais soyons très clairs : nul ne conteste qu'une large frange des paysans Bio produisent des aliments de grande qualité. N'empêche qu'à une époque où la filière est l'objet de la plus grande attention, ces études invitent les maillons de la filière à rester à la hauteur du capital sympathie dont ils bénéficient.



Dans mon cas, le résultat n'a pas été concluant. Pour avoir fait le test à l'aveugle je pense que les produits bio n'ont pas forcément plus de goût que les produits conventionnels. Je préfère d'ailleurs acheter des tomates en saison produites en France que des tomates bio produites au Benelux.

Richard Nivet (Biovore occasionnel)



Qu'est-ce que l'on veut dire par bon goût ? C'est toujours une perception culturelle. Moi je suis américain, quand je suis arrivé en France il y a 35 ans j'ai dégusté des fraises et des tomates exceptionnelles. Aujourd'hui s'il faut choisir entre un produit local ou un produit bio, je préfère le local, particulièrement si je connais l'agriculteur. Si on peut manger bio c'est bien, mais le goût est très important.

Alex Miles (sociologue de l'alimentation)



Les produits bio ont le goût de l'authentique. Après, tout dépend de la sensibilité de notre palais et de nos habitudes alimentaires. Certains trouveront qu'une banane conventionnelle aura le même goût qu'une banane bio, d'autres sentiront une différence. Il ne faut pas oublier que certains aliments industriels peuvent avoir des «rehausseurs» de goût. Je dirai donc qu'il ne faut pas se tromper entre «plus de goût» et le «vrai goût».

Céline France (Biovore régulière)



Xavier Dupuis (Agriculteur)

De manière générale la différence de goût d'un aliment dépend de la façon dont il a été travaillé. Mais je ne pense pas qu'un gamin de 6 ans fasse la différence entre des carottes râpées bio et des non-bios, une fois dans l'assiette avec de la vinaigrette.



Christophe Pradal (Coop de la Goutte d'Or)

Il y a des produits bio, notamment en grande distribution, qui sont dégueulasses. Le bio n'est pas toujours satisfaisant. L'enjeu est donc de trouver un équilibre entre le mode de production, le goût, le prix et la proximité.

Vous l'aurez compris, les préférences gustatives ne se discutent pas ! Réputés pour être des amateurs de bonne chère, en matière d'alimentation les Français accordent aussi de l'importance à la convivialité et aux partages. Les preuves sont nombreuses : le succès des émissions culinaires, l'attrait pour les conseils de gastronomes avisés, et bien entendu la pratique sociale de se réunir autour d'un bon repas.



Elizabeth Pastore-Reiss (Greenflex)

Les gens sont sensibles aux circuits courts, car ils aiment rencontrer les producteurs, et être conseillés sur l'usage du produit. Ils aiment par exemple avoir accès à des recettes sur les fruits et les légumes anciens. Les outils numériques sont un plus pour créer du lien et du contenu.



Céline France (Biovore régulière)

Personnellement il est vrai que je ne connais pas bien les acteurs de la Bio, mais ça m'intéresse. Je pense que c'est important de rééduquer une génération qui s'alimente pour la plupart mal.



Simon Le Fur (Greenweez)

Chez Greenweez notre axe principal est de favoriser les échanges entre les clients. On n'est pas là pour leur dire qu'un produit est génial ou qu'une marque est superbe. Les échanges et les conseils sont beaucoup plus riches, car ils sont plus simples et directs. Les gens ont besoin de connaître aussi les humains qui font les marques.



A l'ère de l'économie collaborative et du numérique, les acteurs de la Bio devraient casser leur image « bobo » pour créer du lien avec plus de consommateurs. C'est par l'éducation, la transparence et l'exemplarité que la Bio gagnera le combat contre la malbouffe.

Richard Nivet (Biovore occasionnel)



Les acteurs de la Bio doivent comprendre qu'il est urgent d'interagir davantage avec les consommateurs. Dans la plupart des supermarchés, je ne vois pas d'animation sur les produits bio. Et pourtant pour casser les préjugés les membres de la filière doivent expliquer quelles sont leurs valeurs ; et cela ne peut se faire qu'en allant à la rencontre des consommateurs, là où ils se trouvent et jusque dans les magasins non bios.

Marie-Dominique Tatard-Suffern (Croc'com)



La bio c'est l'excellence de plusieurs chefs étoilés, et de nombreux grands crus. C'est aussi l'innovation comme les boissons et les desserts végétaux à base de « laits » végétaux, c'est le goût du pain au levain retrouvé. Mais C'est surtout le plaisir de cuisiner, d'élaborer de biens belles recettes chez soi.

Jean Verdier (Synabio)

LE BIO POUR TOUS ET À PORTÉE DE TOUS ?

Avez-vous remarqué que dans les villes où de somptueuses demeures vous toisent avec arrogance et où les pelouses sont taillées au millimètre près, les enseignes bio ont pignon sur rue ? Ce n'est donc pas un hasard si en juin dernier l'E-Leclerc a jeté son dévolu sur Nice – 6ième ville la plus riche de France –, pour créer un concept store « Bio et Italien », doté de la plus grande surface bio de l'Hexagone.

Sans faire de mauvais jeu de mots, toutes les villes ne sont pas logées à la même enseigne. À Saint-Denis, pas de Naturalia ni de Biocoop à l'horizon. La rue de la République fait la part belle à McDonald, KFC et tutti quanti.

Un article du Parisien révélait d'ailleurs en novembre 2015, que la sous-préfecture du département 93 était la seule ville de plus de 100 000 – sur quarante et un – qui ne possédait pas d'enseigne bio de renom. L'une des raisons mises en avant par Biocoop était le manque de porteur de projet souhaitant s'y implanter. Un an plus tard, qu'en est-il ? Toujours pas de Biocoop, de Naturalia, de Bio c'Bon ou de La Vie Claire, si l'on se fie à leur carte respective de géolocalisation. Oh ! L'alimentation bio serait-elle un signe ostentatoire de richesse ? En poursuivant la lecture, vous aurez la réponse.

Manger bio oui, mais à quel prix ?

L'auriez-vous deviné ? Contrairement aux idées reçues, l'étude NutriNet effectuée auprès de plus de 54 000 individus, dévoile que les aficionados des produits AB disposent généralement des mêmes revenus que le reste de la population. Un élément qui rend caduque l'argument phare des biosceptiques : « le bio c'est pour les riches ».

Difficile de nier pour autant que les prix des produits bio peuvent facilement s'emballer. Les chiffres de l'Observatoire des prix « fruits et légumes » réalisés par le Mouvement Familles Rurales en 2016 donnent le vertige... Cette année, le prix moyen d'un kilo de fruits conventionnel est de 4,1 euros contre 6,95 euros en bio. Tandis que le prix moyen du kilo de légumes conventionnel est de 2,3 euros contre 4,1 euros pour le bio.

Le résultat est sans appel. Non seulement l'association note une flambée des prix des fruits et légumes conventionnels et bio ; mais l'écart de prix entre les produits bio et les conventionnels n'a jamais été aussi élevé. Il se creuse de plus 2,85 euros (+70%) pour les fruits, et plus 1,8 euro (+78%) pour les légumes. Autant dire que la facture du panier bio est indigeste pour les ménages les plus modestes.

Manger bio et local à prix raisonnable c'est pourtant possible. Sur les traces de The Park Slope Food Coop, - le plus grand supermarché coopératif américain –, La Louve, épicerie solidaire et participative, vient officiellement d'élire domicile dans le 18e arrondissement de Paris. Le concept de ce circuit court est simple : seuls les adhérents de la coopérative peuvent y faire leurs courses à des prix inférieurs de 20 à 40 % à ceux pratiqués par la grande distribution. En échange, les membres assurent trois heures par mois les tâches qui incombent au bon fonctionnement du magasin.

Deux ans avant l'ouverture de la Louve, quelques rues plus loin, la Coopérative de la Goutte d'Or rassemble 450 foyers adhérents. Au-delà d'accéder à des produits bio et locaux à des prix abordables, la superette co-gérée par ses clients vise à soutenir l'agriculture paysanne en achetant les denrées alimentaires des producteurs au juste prix.



Quand un acte de naissance est éthique, c'est-à-dire en réaction à des actes jugés déviants, les sympathisants de ce mouvement sont prêts à payer plus cher. Aujourd'hui les « neobios » n'ont plus toujours cette dimension politique dans leur acte de consommation. Ils vont en premier lieu chercher la plus-value santé; et ils sont aussi sensibles au prix.

Maximilien Rouer (Terrena)



Si le prix d'un produit bio est supérieur de 10 à 20%, le consommateur vient vers la bio. Et quand il vient vers la bio, il y devient fidèle.

Christophe Baron (Biolait)



J'étais la première à me dire : le bio d'accord, mais c'est trop cher ! La différence de prix sur certains aliments peut être énorme. Mais si je réfléchis à la composition et aux carences nutritives d'un aliment industriel, alors je n'hésite pas ! Ma santé n'a pas de prix. Après c'est une question de choix. Même s'ils ont peu de moyens financiers, je connais certaines personnes qui préfèrent manger moins, mais mieux. Bien sûr il ne faut pas non plus que le prix en bio soit abusif.

Céline France (Biovore régulière)



Souvent, ce qui coûte cher c'est le conditionnement et le niveau de transformation que l'on opère sur les produits. Mais quelqu'un qui s'alimente à base de fruits, légumes, lait ou viande bio ne va pas forcément payer plus cher.

Christophe Baron (Biolait)



Il faut rappeler qu'il y a des personnes qui ont chaque mois un budget de 500 euros pour vivre. Dans ce cas de figure, le bio n'est pas une priorité, manger en est une.

Xavier Dupuis (Agriculteur)

En matière d'évolution de la filière, on entend bien souvent deux sons de cloche différents. Il y a ceux qui disent qu'à terme il sera possible de nourrir une grande majorité des Françaises au bio ; tandis que d'autres rétorquent le contraire. Finalement, l'important n'est pas de se projeter dans un futur plus ou moins lointain, mais de savoir comment consommer régulièrement bio sans se ruiner ?



Quand on consomme bio, on apprend aussi à consommer moins. Manger bio est souvent lié à l'anti-gaspillage, à la slowfood. Il y a des gens qui ont des salaires modestes et qui consomment bio. C'est souvent un choix de vie.

Nicolas Bertrand (Organics Cluster)



Il existe aujourd'hui de nombreuses manières de consommer bio. Selon son budget, selon son lieu d'habitation, selon son aptitude à cuisiner ou jardiner chacun peut trouver son chemin et son circuit de distribution. L'essentiel est que chaque étape, de la fourche à la fourchette respecte l'environnement, l'être humain d'aujourd'hui et de demain.

Alain Delangle (Bio-cohérence)



Le supermarché auto-géré par ses clients rend possible une alimentation bio pas chère. Et le jour où une coopérative alimentaire rassemble 200, puis 1000, puis 4000 adhérents, les citoyens deviennent un axe majeur de l'économie coopérative.

Christophe Pradal (Coop de la Goutte d'Or)



Globalement, la plupart des personnes montent un projet de légumerie pour que le bio local puisse approvisionner les cantines ; et le rendre accessible à tous les jeunes, quel que soit le niveau de revenu de leurs parents.

Marie-Dominique Tatard-Suffern (Croc'com)



Plus on sera techniquement performants, plus on pourra proposer aux consommateurs des produits bio à des prix moins chers. Mais il faut que les consommateurs répondent présents à l'offre. Ce qui n'est massivement le cas dans toutes les villes.

Xavier Dupuis (Agriculteur)



Gauthier Maureau (Isara)

À terme, ce sera possible à tous de manger bio. Après si les prix des produits bio baissent trop mécaniquement, c'est ce que gagne l'agriculteur qui diminue. Le bio doit être accessible, mais le consommateur doit aussi réfléchir à ses dépenses prioritaires.



Alex Miles (Sociologue de l'alimentation)

Aujourd'hui encore dans bien des régions, le frein à la consommation bio n'est pas forcément le prix, mais celui de la disponibilité. Il y a une nette diminution de prix pour bien des produits.



Jean Verdier : (Synabio)

Les approches économiques avec de la créativité montrent que le budget est similaire en bio si on évite le gaspillage. On peut notamment cuisiner en introduisant un peu plus de protéines végétales tant réclamées par les nutritionnistes pour une bonne santé.



Interview – Christophe Pradal : «Les biovores ne sont pas toujours les plus aisés »

Manger des produits bio et locaux de qualité, eu égard au statut socioéconomique des individus, est possible. Christophe Pradal, fondateur de la Coopérative de la Goutte d'or, nous en parle.

Quel est le profil type de vos membres

► Il y a beaucoup de gens différents. Des adhérents plus ou moins engagés, plus ou moins consommateurs et plus ou moins riches. Et contrairement aux idées reçues, les biovores ne sont pas toujours les plus aisés.

Avez-vous mis en place des dispositifs pour soutenir vos consommateurs les plus défavorisés ?

► Pour soutenir les familles dans le besoin, nous

avons développé les produits suspendus, en nous inspirant du concept italien des cafés suspendus. Concrètement, un client achète par exemple deux paquets de pâtes, et met gratuitement l'un des paquets à disposition d'un coopérateur qui souhaite le prendre.

Cela fait un an que nous avons mis en place ce dispositif, et cela doit être équivalent à plusieurs centaines d'euros mis à disposition et pris sous forme de produits. Mais le principal inconvénient de ce dispositif est qu'il soit stigmatisant. C'est comme si la personne qui se présente en caisse

avec le produit suspendu est obligé de dire : « je suis pauvre et je veux des pâtes. »

Avez-vous des projets destinés à encourager les plus modestes à manger bio et local ?

► Depuis quelques mois nous souhaitons proposer un dispositif de remise automatique en caisse, pour lequel nous avons eu la subvention

d'une fondation. Ce qui va permettre à certains coopérateurs d'avoir une remise de 10 à 20% du produit en présentant leur carte directement en caisse. Certaines personnes vont donc payer le prix normal et d'autres moins cher. Ce dispositif se fera sans critère ni contrôle, mais par une démarche volontaire des personnes auprès des référents pour la durée convenue.

L'éducation alimentaire à portée de tous ?

Inégalités de revenus, inégalités de poids, mêmes combats ! Une étude de l'entreprise Withings publiée en 2014 établit une corrélation entre la pauvreté et l'obésité. À Paris où le salaire moyen par habitant est de 2.061 euros nets par mois, 38% de la population souffre de surpoids. Tandis qu'à Argenteuil où le salaire médian d'un habitant est de 1.349 euros nets par mois, 55,1 % de la population souffre de surpoids ou d'obésité.

Mais l'écart des revenus n'explique pas tout. L'étude de Withings dévoile que le surpoids va de pair avec l'éducation. La ville de Boulogne-Billancourt (92), qui dénombre le plus de diplômés, peut se targuer d'avoir un taux de population en surpoids faible (37,6%). À contrario, Saint-Denis qui compte 20% de personnes diplômées de l'enseignement supérieur, affiche un taux de personnes souffrant de surcharge pondérale de 44,9%. Rappelons brièvement le constat de Denis Lairon, chercheur à l'INSERM : « les consommateurs de bio sont moins touchés par les problèmes de surpoids et d'obésité ».

Le travail des femmes et l'augmentation du nombre de repas pris hors domicile (cantine, restauration collective, etc.) concourent aussi à la réduction du temps consacré à l'éducation alimentaire à la maison. Et d'ailleurs selon l'Insee, le temps de préparation des repas à domicile a baissé de 25 % entre 1986 et 2010; ce qui confirme le triomphe des plats préparés – + 4,4 % par an en moyenne depuis 1960 –, et des produits transformés.

Les politiques de santé publique n'ont-elles pas un rôle grandissant à jouer? Assurément. L'étude de Withings atteste que les villes où le taux de surpoids est faible ont souvent mené des politiques alimentaires très efficaces. Dans la ville d'Aix, depuis décembre 2007, un repas 100% bio par semaine est proposé aux enfants fréquentant les restaurants scolaires ; et la cuisine centrale fait appel à une nutritionniste. Les parents peuvent découvrir, tous les jours sur le site Internet de la ville, des conseils pour que le repas du soir soit complémentaire à celui du déjeuner.

Quel est le lien entre l'agriculture biologique et la préservation de la biodiversité ? D'où viennent les légumes de la cantine? Quel est le cycle de vie d'une carotte ? Autant de questions auxquelles répond Marie Dominique Tatard-Suffern lors de ses animations pédagogiques dans les cantines et les écoles Ile-de-France, et de ses ateliers découvertes de la ferme de Xavier Depuis dans Les Mureaux. L'objectif : inculquer dès l'enfance les rudiments élémentaires du « mieux manger pour être en bonne santé ».



Brigitte Allain (Député EELV)

Assurer l'alimentation saine de sa population c'est la base de la sécurité qu'un pays doit assurer. Un enfant qui n'a pas mangé le matin n'est pas capable de bien écouter l'enseignant à l'école. Une alimentation saine participe à l'éducation scolaire de nos enfants.



Antoinette Guhl (Ajointe Maire de Paris)

À la mairie de Paris nous soutenons les projets solidaires qui favorisent une alimentation saine pour tous. C'est le cas notamment de Kelbongoo, une entreprise de l'économie sociale et solidaire qui s'approvisionne directement auprès des fermes situées à moins de 200km de Paris. Et qui majore le prix producteur de 20% ; ce qui permet d'avoir des produits de qualité à des prix discount.



Xavier Dupuis (Agriculteur)

Il est important d'éduquer la jeunesse à la Bio, car les adultes sont déjà formatés. Quand les jeunes visitent ma ferme et que je leur montre une betterave rouge avec ses feuilles ils sont ébahis et ils ont soif d'apprendre.



Marie-Dominique Tatard-Suffern (Croc'com)

Oui, il faut éduquer les jeunes à la Bio le plus tôt possible. Les animations auprès des plus jeunes fonctionnent très bien. Mais il y a un vrai travail de sensibilisation à faire auprès des adultes par des animations ou des ateliers découvertes sur leurs lieux d'achat pour que les gens arrêtent d'avoir des préjugés et comprennent ce qu'ils achètent de manière éclairée.



Adnan Jaoui (Biodéal)

Le fait que beaucoup de consommateurs sont friands d'informations démontre qu'ils aspirent à une certaine forme d'éducation. Après c'est à la Bio de continuer à proposer des documents faciles d'accès et simple à lire pour le plus grand nombre.



Marie-Dominique Tatard-Suffern (Croc'com)

Bien souvent les parents sont ravis que leurs enfants mangent bio dans les cantines. Mais beaucoup d'entre eux n'appliquent pas ce mode alimentaire chez eux. Les politiques de santé publique sont importantes, mais les parents doivent offrir une éducation alimentaire de qualité à leurs enfants.

Faut-il le rappeler ?

Le passage à l'alimentation bio s'accompagne bien souvent d'un changement de mode de vie plus durable (lutte contre le gaspillage alimentaire, recyclage, cure de detox, pratique d'activité sportive...). Pour répondre aux nombreux défis liés à l'alimentation, l'éducation des plus jeunes et la sensibilisation des adultes semblent être des éléments prépondérants.

Manger bio ne doit pas être perçu pour autant comme une contrainte sanitaire et environnementale. Mettre le plaisir au cœur de l'alimentation bio, notamment en tissant des liens entre les acteurs de la filière, est la clé de voûte de ce modèle alternatif qui rassemble les agriculteurs, les transformateurs, les distributeurs et les consommateurs.

Au passage, l'émergence des supermarchés collaboratifs et participatifs souligne une vraie demande des circuits courts de la part des consommateurs. Une chose est certaine, les principes de solidarité et d'équité portés par la filière, prendront tout leur sens auprès des consommateurs si « produire bio au juste prix » va de pair avec « manger bio à prix juste ». Tel est sans doute un double enjeu pour la Bio.





ÉCONOMIE, POLITIQUE AGRICOLE : L'AVENIR APPARTIENT-IL À LA FILIÈRE BIO ?

« Lorsque l'on s'interroge sur l'avenir de la Bio, le véritable sujet est de savoir dans quelle mesure la filière est apte à se réinventer. Selon moi, la Bio comme l'ensemble de l'agriculture ; est en train de se transformer avec le numérique pour répondre au consommateur en attente de produits dont il connaît l'origine, et qui soient bons pour la santé et l'environnement. Cette évolution permettra sans doute de réduire les coûts de production. Le prix élevé du bio était la traduction économique de l'acte de naissance politique et éthique de la Bio. »

**Maximilien Rouer, Co-auteur du livre « Les agriculteurs à la reconquête du monde » ;
Secrétaire Général Terrena**

BIO 2025 : « RÉSISTER NE SE CONÇOIT QUE DANS L'INCERTITUDE, ET AU PRÉSENT »

Cette citation empruntée à Marie Desplechin, extrait d'un article du journal *Lemonde.fr*, retentit comme un avertissement à la famille Bio. À une époque où les échanges économiques se mondialisent, se numérisent et s'ubérisent chaque jour un peu plus, le rapport au temps est bouleversé. Pour faire face à l'incertitude décuplée par les profondes mutations technologiques, et à une concurrence de plus en plus féroce, à l'instar des autres secteurs économiques, les acteurs de la filière Bio font appel aux analyses de prédiction.

C'est notamment le cas d'Organics Cluster, qui a dévoilé lors de l'édition 2014 des B.I.O. N' Days les résultats d'une étude prospective réalisée par Futuribles. Durant trois jours, quarante experts du secteur des produits AB ont tenté de répondre à l'unisson à une question d'avenir : comment la Bio va-t-elle évoluer d'ici 2025 ? Difficile de prédire le futur sans une boule de cristal ou sans l'oracle Mō tibétain. Quatre scénarios qui méritent d'être scrutés à la loupe, ont tout de même été envisagés ; allant d'une évolution en demi-teinte à une situation catastrophique.

Scénario 1 : L'évolution de la Bio sous fortes contraintes économiques

Débutons par un scénario sans grand panache ni éclaboussures.

Pour sensibiliser les Français à la Bio, de nombreuses initiatives éparses et peu coordonnées sont lancées tous azimut. Au même moment, certains pionniers et rigoristes de la filière souhaitent se démarquer de cette agriculture biologique à laquelle ils n'adhèrent que partiellement. Manque de bol, la foulditude des labels fleurissant sur les emballages et les étiquettes de produits bio sèment la confusion chez les consommateurs.

Ces dissonances intestines, qui sonnent comme un aveu d'incapacité à structurer la filière, n'échappent pas à la concurrence. Soumis au même titre que la Bio à une réglementation plus stricte, les agriculteurs du conventionnel misent sur la proximité et le local pour regagner le cœur des Français.

Cependant, malgré son morcellement et le pouvoir d'achat des ménages en berne, dopée par les aides publiques, en 2025, le marché bio poursuit son développement cahin-caha.



En réponse à la « banalisation » du bio, il est important de fournir davantage de transparence et de traçabilité des produits AB ; ainsi que de garantir les qualités nutritives de l'alimentation bio.

Nicolas Bertrand (Organics Cluster)



Théophile Jouve (Biolait)

Aujourd'hui notre évolution se fait pour deux raisons principales : la demande des consommateurs et une croissance naturelle du marché du bio. La deuxième raison est beaucoup moins glorieuse vu que la filière conventionnelle souffre.



Christophe Baron (Biolait)

Chez Biolait on préférerait voir la filière se développer progressivement dans le temps. Car cela demande des préparations au métier pour les nouveaux venants. La période actuelle va très vite par rapport à notre disponibilité, mais il faudra tout de même être à la hauteur.



Simon Le Fur (Greenweez)

Les gens sont plus conscients que consommer bio c'est un projet citoyen, un projet pour la planète et pour une meilleure santé. Les acteurs de la filière doivent continuer à tenir le haut du pavé via un cahier des charges rigoureux pour rester au niveau de l'attente des consommateurs.



Matthieu Godfroy (Inra Aster-Mirecourt)

Concernant la filière laitière, j'ai l'impression qu'il y a un risque de scission assez fort entre les types d'agricultures bio. L'éthique ou le cadre plébiscité par le cahier des charges bio est plus ou moins pris au premier degré par certains acteurs de la Bio ; notamment sur les questions d'autonomie. Cela conduit aujourd'hui déjà à plusieurs visions de la Bio.

La famille Bio serait-elle en route vers la médiocrité dorée ? La question se pose. Car il va de soi que la filière bénéficie dans ce scénario des bonnes faveurs des consommateurs. Tout n'est pourtant pas si rose. La Bio semble vouloir évoluer ici à pas de tortue. Et devant l'essor des labels bio, envisager le risque d'une filière à deux vitesses n'est pas si farfelu. L'heure est peut-être venue pour la Bio de réévaluer sa stratégie globale.



Stéphanie Pageot (FNAB)

Il est important de réaffirmer ce que nous souhaitons comme projet de société dans le cadre du développement de l'agriculture biologique. Nous devons nous recentrer sur l'humain. La Bio n'est pas uniquement un marché de produits attractifs. Le vrai enjeu c'est de proposer une autre façon de s'alimenter en lien avec les territoires, la relocalisation et le commerce équitable.



Didier Perréol (Agence Bio)

L'unité de l'ensemble des professionnels du secteur est essentielle. Le 14 novembre, l'Agence Bio organise les Assises de la Bio pour l'ensemble des opérateurs de la filière, portant sur « la Bio 3.0 », au-delà de 2017. L'enjeu est de multiplier par deux le chiffre d'affaire. La famille Bio regroupant beaucoup d'acteurs, il faut réussir à la rassembler autour de valeurs.



Krotoum Konaté (ITAB)

Il est important d'être dans une démarche collaborative. De faire travailler ensemble un anthropologue, un généticien, un agriculteur, etc. Faire côtoyer des spécialités qui n'ont pas l'habitude d'interagir va permettre à la Bio de développer une réflexion transversale et pluridisciplinaire, favorisant la compréhension et l'innovation sur tous les sujets liés à l'alimentation.



Marie-Dominique Tatard-Suffern (Croc'com)

Moi qui travaille avec la filière Bio depuis quelques années maintenant, j'ai suffisamment de recul pour dire aux acteurs de la Bio d'être plus ouverts vers l'extérieur. De manière générale et c'est un peu normal de par l'histoire et quelque part de la philosophie de l'agriculture bio, les acteurs de la Bio ne parlent qu'aux bio et entre les bios ! Face au questionnement des consommateurs vis-à-vis de leur assiette, les bios ont tout à gagner à aller à leur rencontre en toute transparence.



Nicolas Bertrand (Organics Cluster)

Nous devons rendre le bio plus accessible au niveau des prix, mais aussi le ré-enchanter en travaillant le marketing, et en transformant les réseaux de distribution.

Scénario 2 : intégration de nouveaux modèles économiques et sociaux pour un bio gagnant

La filière Bio a la baraka !

Malgré la crise économique, les magasins bio ne désemplassent pas. Bien au contraire, plus rien n'arrête la « biomania » qui déferle sur l'Hexagone. L'État français n'est d'ailleurs pas étranger à ce raz de marée.

Le soutien financier conséquent du gouvernement, qui reconnaît les externalités positives du bio suite à plusieurs crises sanitaires, provoque un effet de levier sur le développement de la filière. En

l'espace de dix ans, les surfaces agricoles ont quasiment triplé, au grand bonheur des consommateurs massivement convaincus des bénéfices de l'alimentation bio sur la santé et l'environnement.

Dans la lignée du Château Massillan – doté d'un hôtel, d'un restaurant et d'un potager bio de 3500 mètres carrés –, ou du camping bio à la ferme de Marc et Isabelle, les lieux insolites dédiés à la Bio poussent comme des champignons. Exit les week-ends en amoureux à Venise et les excursions à Marrakech. En 2025, les vacances bio et locales ont le vent en poupe.

Galvanisée par l'engouement des générations Y et Z, la Bio ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. À l'affût des nouvelles tendances telles que les ruches de consommateurs, les Fablab, les supermarchés collaboratifs, les marchés au fil de l'eau, les concours de crowdsourcing, les expériences de marketing sensoriels ou de « click and collect », la Bio 3.0 réussit son pari de transformer le citoyen consommateur en un consommateur-collaborateur. Le tout sans trahir son identité et ses valeurs.



Pour concrétiser le scénario du bio gagnant, il faut valoriser l'impact positif de l'AB sur l'environnement et la santé. Je ne suis pas certain que les gens aient conscience que l'agriculture biologique préserve leur ressource en eau. Ce n'est pas si facile de trouver des chercheurs qui démontrent que le bio est meilleur pour la santé.

Nicolas Bertrand (Organics Cluster)



Oui, je pense que la population a besoin de savoir plus concrètement les effets de l'alimentation moderne pour mieux comprendre l'intérêt du bio. En quoi l'alimentation industrielle est-elle si nocive? Quels sont les meilleurs modes de conservation? Pourquoi Manger bio?

Céline France (Biovore régulière)



Ce besoin d'information correspond à l'idée que les gens ne veulent plus qu'une institution leur dise que le bio, c'est bien pour vous. Ils veulent pouvoir remonter la chaîne pour comprendre le processus derrière le bio. Les gens sont méfiants, car il y a eu beaucoup d'abus dans l'alimentaire et ils savent que leur santé se joue sur des petits détails.

Simon Le Fur (Greenweez)



Pour la première fois depuis 2005, l'étude Ethicity sur la consommation responsable montre que les 15-24 ans bougent aussi. Ils ne sont pas encore concrètement dans l'action, mais ils sont conscients que le développement durable est nécessaire; et ils se posent des questions sur le réchauffement climatique, la santé, le bio...

Elizabeth Pastore-Reiss (Greenflex)

Pour résumer la situation : les acteurs de la Bio sont sur un petit nuage. Et justement, surfant sur cette vague de popularité, l'émergence d'une relation client à plus grande valeur ajoutée n'est-elle pas nécessaire pour consolider son ancrage auprès d'une nouvelle génération de consommateurs ?



Claude Gruffat (Biocoop)

La jeunesse fait partie de nos préoccupations actuelles. Nous sommes conscients qu'avec les générations Y et Z les modes de fonctionnement, de consommation et de communication ne seront pas les mêmes que ceux d'aujourd'hui. Dans dix ans, nos magasins auront certainement un autre visage.



Adnan Jaoui (Biodéal)

La consommation collaborative est un axe de développement important de la filière pour impliquer davantage les consommateurs dans la gestion des magasins, dans le développement de nouveaux produits ou dans le choix des assortiments. Il y a des choses à inventer.



Antoinette Guhl (Ajointe Maire de Paris)

Une autre tendance de consommation est le zéro déchet. Nous avons travaillé avec Biocoop à la création de Biocoop21, un magasin bio éphémère, 100% vrac et sans emballage, dans le 10e arrondissement de Paris. Le but était de voir comment la distribution pouvait s'emparer du zéro déchet, et comment y répondre à l'échelle d'un magasin. La durée de vie de la supérette était limitée à 2 mois, mais face au succès le magasin Biocoop21 a duré 6 mois.



Stéphanie Pageot (FNAB)

La Bio dans sa globalité doit avoir plus d'impact sur les réseaux sociaux pour fidéliser ses consommateurs. Et pour être en phase avec les modes de communication des nouvelles générations d'agriculteurs.



Etienne Paulin (Coop du Val Fleury)

Pour moi, il est essentiel d'exploiter l'air du numérique pour structurer une organisation bio allant du producteur au consommateur. Il faudrait avoir un outil qui rassemblerait tous les acteurs de la Bio.



Simon Le Fur (Greenweez)

Le numérique c'est aussi le e-commerce. À la différence d'un magasin bio qui peut proposer entre 2000 et 5000 références, chez Greenweez nous fournissons 20 000 à 30 000 références ; soit une plus grande diversité de produits, de marques et de goûts.

Scénario 3 : le bio financier et libéral, cheval de bataille du secteur privé

Incroyable, mais vrai : la filière bio succombe dans ce troisième scénario à l'appel de l'argent.

Les grands groupes sont gourmands, ils ne mangent pas à un seul râtelier. C'est un fait bien connu. Alléchés par le marché juteux de la Bio, à l'instar de Naturalia par Monoprix, les ténors de l'agroalimentaire multiplient les rachats de boutiques spécialisées ; ce qui oblige les petites et moyennes entreprises à se regrouper pour survivre.

Finies les belles promesses sur le développement des filières locales. Finis aussi les sacro-saints principes des pionniers de la Bio. Place aux puissants conglomérats qui dictent leur loi : « no rules, no limits », comme on dit en anglais, ou « laissez faire, laissez passer », c'est blanc bonnet et bonnet blanc.

Un seul mot d'ordre pour une logique sans faille : faire du fric jusqu'à plus soif. Sacrilège ! Raoul Lemaire, Jean Boucher et les autres défricheurs de la Bio doivent pousser des cris d'orfraie dans leur tombe. Et alors, puisque les consommateurs réclament du bio bon marché.

En se livrant une guerre des prix sans merci, les géants de la Bio stabilisent leurs marges et réduisent les coûts en important la matière première d'Égypte, d'Argentine ou de Chine. Alors tant pis si c'est au détriment des producteurs français. L'argent n'a ni odeur, ni frontière.

Et comme on pouvait d'ailleurs s'y attendre, la généralisation « du bio-business » génère une forte segmentation du marché, mettant en lumière, le phénomène de l'alimentation discriminante, peu ou prou similaire des Trente Glorieuses, décrit par Pierre Bourdieu. Alors oui, manger bio en 2025 est à la portée de tous. Reste que ce mode alimentaire s'apparente dorénavant à un signe extérieur de richesse.

À quoi bon lutter ? Si l'industrie agroalimentaire accepte de médiatiser un ou deux trublions de la Bio – mais qui ne mettent rien en cause d'essentiel sur le bio-business –, les défenseurs des valeurs initiales de la Bio se font rares. Circulez, il n'y a rien à voir ! Même les risques de spéculation ne semblent pas arrêter l'exploitation effrénée de cette nouvelle terre promise du capitalisme financier, au risque de perdre de vue la raison d'être première de la Bio.

ÉCONOMIE, POLITIQUE AGRICOLE : L'AVENIR APPARTIEN-T-IL À LA FILIÈRE BIO ?



Nicolas Bertrand (Organics Cluster)

Il est clair que nous devons être particulièrement vigilants. Si notre croissance fulgurante nous tourne la tête nous allons devenir un secteur économique comme n'importe quel autre. Ce qui va nous desservir à moyen terme.



Gauthier Maureau (Isara)

Le futur de la filière est difficile à cerner. L'objectif actuel est d'augmenter les terres cultivables en bio, mais cela incite certains à faire du bio de manière moins réfléchie. Le drame est que nous risquons de refaire les mêmes erreurs que la filière conventionnelle.



Alex Miles (Sociologue de l'Alimentation)

il faut faire attention à ne pas faire du bio aseptisé ! Aujourd'hui, même en bio, on privilégie la perfection de la forme, le temps de conservation et le calibre. Je compare les fruits qui semblent parfaits à une belle américaine dans la rue, mais qui n'a rien à l'intérieur. C'est beau, mais quand on croque dedans il n'y a rien de bon.



Adnan Jaoui (Biodéal)

Dès lors que l'on va vers des marchés internationaux, on fait appel à des multinationales dont l'objectif est rarement de nourrir les populations. Aujourd'hui on produit beaucoup plus que ce qu'il faudrait pour nourrir le monde et pourtant plusieurs millions de personnes souffrent de la faim. La production inonde les marchés, mais il n'y a pas de régulation pour que les agriculteurs vivent décemment de leur travail.



Bernard Kimmel (Biopartenaire)

Pour de nombreuses sociétés financières, l'alimentation est un secteur comme un autre, destiné à gagner de l'argent. Dans cet imbroglio d'une agriculture financiarisée, où les cours mondiaux font la pluie et le beau temps, pour garder la main sur nos politiques alimentaires il faut garder notre souveraineté alimentaire. C'est urgent !



Brigitte Allain (Députée EELV)

Très clairement, si on ne définit pas une vraie politique agricole européenne de sécurité alimentaire, il n'y a pas de raison que la Bio soit à l'abri des fluctuations des cours mondiaux. Ce n'est pas normal que les cours mondiaux se basent toujours sur le pays qui propose le plus bas prix pour définir le prix des produits agricoles. Cela contribue à déréguler la production alimentaire, accentuant la pénurie alimentaire dans certains pays !

« À force de sacrifier l'essentiel pour l'urgence, on finit par oublier l'urgence de l'essentiel » (dixit Edgar Morin). Grisés par le succès et attirés par l'alléchante manne financière des fonds spéculatifs, les opérateurs de la Bio se sont convertis avec zèle à la loi des marchés. Et pourtant, tout le monde en convient, il suffit d'une étincelle pour embraser tout un secteur. Quelles mesures faut-il prendre pour éviter à la Bio de s'enliser dans les sables mouvants du capitalisme sauvage ?



Il y a de plus en plus de concentration de PME Bio qui sont rachetées ou qui se regroupent avec d'autres pour constituer des outils plus performants. Cela fait partie de la loi économique. Dès l'instant où il y a plus de demande, il faudra plus d'outils et plus de matière première pour produire davantage. Des fonds d'investissement de la filière, tels que « Avenir Bio », ont pour vocation d'accompagner des projets existants ou en développement.

Didier Perréol (Agence Bio)



S'il y a des rachats entre les entreprises, il y a aussi beaucoup de créations de jeunes entreprises bio. Notre secteur est très dynamique ; et il continue à innover. C'est aussi un secteur créateur d'emplois. Il y a de bons espoirs pour le futur.

Jean Verdier (Synabio)



Oui, certains peuvent-être tentés de produire des aliments bio de mauvaise qualité qui jetteront du discrédit sur la filière. Mais je suis assez optimiste sur l'avenir car il y a des beaucoup d'opérateurs qui proposent d'excellents produits aux Français. Le bio de qualité doit être accessible à tous. Le bio élitiste doit rester minoritaire.

Simon Le Fur (Greenweez)



Notre façon de travailler chez Biolait est très terre à terre. Notre conseil d'administration est géré par 15 producteurs de lait ; et nos Assemblées générales réunissent 400 producteurs qui peuvent prendre le micro s'ils ne sont pas d'accord avec une proposition. Tant que nous aurons ce fonctionnement démocratique, la spéculation ne sera pas à l'ordre du jour chez nous.

Théophile Jouve (Biolait)



Aujourd'hui pour avoir un maximum de conversions, le cahier des charges européen a été assoupli. Demain, pour garder le cap on risque de se retrouver, comme en Allemagne, avec des marques privées qui proposent un cahier des charges strict. Mon exploitation est certifiée Bio-cohérence parce que cet outil nous distingue du flux des conversions labellisées AB.

Jean Pierre Simon (Agriculteur)



Brigitte Allain (Députée EELV)

La meilleure façon de prémunir les agriculteurs des cours mondiaux c'est via une relocalisation de l'agriculture avec des accords construits entre des collectivités, des agriculteurs, des entreprises locales ; et par le biais de la restauration collective. Cela permettra de développer un marché global d'une alimentation de territoire.

Scénario 4 : Échec et mat, la bio concurrencée sur son propre terrain

Ce dernier scénario n'était pas inscrit dans les gènes de la Bio. Et pourtant, en choisissant de passer du côté obscur de la force, les acteurs de la Bio ont dynamité la filière.

Tout commence par des crises sanitaires et des affaires de corruption à répétition. Atterrés, les consommateurs sont plus que jamais dubitatifs sur les fondements éthiques de la Bio. Il n'en fallait pas plus pour que les médias jettent de l'huile sur le feu, incitant les représentants des grands organismes du secteur à présenter publiquement leurs excuses.

Mais rien n'y fait, la population ne décolère pas. Les acteurs de la Bio se voyaient déjà en haut de l'affiche, c'est mal barré. Le couperet tombe : la disgrâce du label AB confirme le désaveu des Français pour le bio. Faute de débouchés, les entrepreneurs les plus fragiles sont contraints à brader leur ferme, désertent leur supérette ou se déconvertent à la bio. Seules les marques d'excellence résistent un temps au rachat des géants de l'agroalimentaire.

Ce revers de fortune de la filière est une occasion inespérée pour des modèles de production hybrides de tirer leur épingle du jeu. Après une longue période d'errance, les sociétés agricoles traditionnelles ont finalement réussi leur transition écologique en s'appuyant sur les fonctionnalités offertes par les écosystèmes.

La naturalité, l'autonomie et l'agronomie sont devenues les maîtres mots des paysans en herbe. Et l'habileté des agriculteurs à influencer sur la fertilité du sol tout en préservant l'environnement s'est décuplée grâce aux nombreux partenariats avec les chercheurs, et à l'utilisation optimale des nouvelles technologies. Sans oublier que la structuration des filières locales contribue au recul du chômage, y compris dans les campagnes les plus isolées.

Autant de victoires qui n'ont pas échappées aux consommateurs. Aux oubliettes les scandales de la vache folle, de la grippe aviaire et des lasagnes à la viande de cheval. Le secteur agroalimentaire traditionnel parvient à gommer l'image un peu « cheap » qui lui collait à la peau. Revenue en odeur de sainteté, la filière conventionnelle se gargarise d'avoir infligé un soufflet à la Bio sur son propre terrain de jeu. En 2025, manger bon, sain et local sans se ruiner rime avec agro-écologie. La moralité de ce dernier scénario ? Gare à l'arroseur arrosé !



Nicolas Bertrand (Organics Cluster)

Deux éléments sont à retenir dans ce scénario. Primo, il est important d'anticiper l'avenir afin d'éviter ce type de crise. Secundo, la Bio n'a pas le monopole des pratiques responsables et durables. D'où l'importance d'innover et d'avoir des pratiques en harmonie avec notre discours.



Maximilien Rouer (Terrena)

La Bio concurrencée sur son terrain de jeu est déjà en marche. Grâce aux outils numériques qui vont faciliter les interactions entre les producteurs et les consommateurs, et la mutualisation des intelligences pour réduire à la fois la pénibilité du travail et les coûts de production. Tout cela va arriver beaucoup plus vite qu'on ne le pense.



Jean Pierre Simon (Agriculteur)

La Bio doit montrer ses différences par rapport à l'agriculture raisonnée. Et les acteurs de la Bio doivent garder des pratiques cohérentes pour que l'agriculture raisonnée soit une étape, et seulement une étape pour les producteurs du conventionnel, avant de franchir le cap de la Bio.



Antoinette Guhl (Ajointe Maire de Paris)

Les appétences particulières pour le bio, le zéro déchet, la consommation responsable ou le commerce équitable poussent les agriculteurs à changer leurs modes de production, et modifient la façon de distribuer dans les villes.



Rémi Lalevée (Agriculteur)

Si demain, les agriculteurs et les transformateurs ne se sont plus concernés par la philosophie de la Bio, ce sont des financiers qui vont prendre la place.

L'argent corrompt les mœurs, encore une preuve ! Il n'y aurait donc rien de nouveau sous le soleil... Jamais depuis le début de son histoire, la filière Bio n'avait été confrontée à une situation aussi urgente à régler. Mais alors que plane toujours le spectre de la chute finale, quelles solutions adopter pour tirer un trait sur ce scandale alimentaire ?



Simon Le Fur (Greenweez)

L'urgence pour moi est de favoriser la transparence. C'est quelque chose qui manque encore dans la Bio. La filière doit se doter d'outils capables de dire au consommateur la provenance, la méthode utilisée à la fabrication d'un produit bio. Le blockchain, système de transmission d'informations à travers tous les acteurs de la chaîne, permettra au consommateur de retrouver la confiance perdue dans certaines entreprises alimentaires.



Jacques Chiron (Agriculteur)

Nous arrivons à la fin d'un cycle. Les patrons des entreprises qui se sont constituées il y a 40 ans partent à la retraite. Si on ne fait rien, c'est l'industrie agroalimentaire qui va racheter les terres et plaquer son modèle. Il faut s'assurer que ces entreprises de la Bio gardent leur indépendance pour que le projet de relocalisation fonctionne.



Bernard Kimmel (Biopartenaire)

On a créé un petit groupe avec Biocoop sur les aspects de financement des petites entreprises pour qu'elles ne se fassent pas racheter par des groupes financiers et agroalimentaires. C'est l'un des grands enjeux pour garder les valeurs de la Bio. Le risque de la chute de la filière est bien plus financier qu'éthique.



Claude Gruffat (Biocoop)

Il faut aussi donner la possibilité aux salariés de ces entreprises de les racheter en SCOOP. Biocoop a mis en place un fond de capital développement en 2009 pour répondre aussi à ces questions. Il faut aider ces projets à se structurer et à se développer dans le temps. La loi Hamon sur l'ESS de 2014 nous aidera sur la question de la transmission des magasins Bio et des entreprises Bio.



Jean Verdier (Synabio)

Si à un moment donné les consommateurs constatent que ce sont les multinationales qui gèrent la filière, le doute va s'installer. Le travail de lobbying que Synabio, la FNAB, et les confrères de la Bio font en France et en Europe est vital. Si cette force de lobbying disparaissait, la réglementation serait diluée dans le temps. La dérive peut se faire aussi par cette voie. Mais l'investissement de chacun et le souci de rester exigeant sont un gage de pérennité de l'esprit pionnier ; et de notre succès sur le long terme.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE, AGRO-ÉCOLOGIE...QUE SERA L'AGRICULTURE DE DEMAIN ?

L'information est presque passée inaperçue. Dix mois avant la COP21, Stéphane Le Foll a décrété 2015 l'an 1 de la généralisation de l'agro-écologie. Un modèle agricole qui considère les systèmes sociaux et écologiques comme un tout indivisible. Tiens, tiens, le calendrier grégorien est-il en passe d'être remplacé par le calendrier « agro-écolo », l'Anno Domini par l'Anno Oecologia ; voire le célèbre « tu aimeras ton prochain comme toi-même » par «tu aimeras ton potager comme la prunelle de tes yeux » ? Aucune rumeur ne circule à ce sujet dans les couloirs de l'Hôtel de Villeroy. Mais allez savoir. Depuis son encyclique sur l'environnement, même le pape François se fait le chantre de l'écologie humaine.

Trêve de plaisanterie. L'élément essentiel à retenir de l'annonce du ministre de l'agriculture est l'ambition de ce dernier de « positionner la France comme le leader de l'agro-écologie ». Et faire de « l'environnement un atout majeur de compétitivité ». Monsieur Le Foll appelle ainsi de ses vœux l'ensemble des acteurs du monde agricole à bâtir de nouveaux systèmes de production visant à faire progresser la performance à la fois économique, environnementale et sociale.

Le message a été reçu 5 sur 5 par les paysans. De l'agroforesterie à l'agriculture de conservation, en passant par la biodynamie ou la permaculture, tous ces modes de production se réclament de la grande famille de l'agro-écologie.

Et la Bio dans tout ça ? Dans la Charte des valeurs de la FNAB, Stéphanie Pageot rappelle que « l'agriculture biologique se base sur l'agronomie et une approche systémique des fermes et à ce titre s'inscrit pleinement dans l'agro-écologie ; elle en est même le système le plus abouti car elle n'utilise pas de produit chimique de synthèse » Mais selon le très médiatisé Pierre Rabhi, Porte-parole de l'agro-écologie, des différences entre les deux approches existent.

Certes, l'agriculture biologique préserve l'environnement en excluant l'usage des intrants et des produits phytosanitaires issus de la pétrochimie. Mais l'agro-écologie va encore plus loin : elle enseigne à l'agriculteur à faire corps avec sa terre. Des nuances philosophiques et techniques qui laissent perplexes plus d'un consommateur, mais qui donnent tout de même à réfléchir...

L'agriculture biologique se fera-t-elle un jour damer le pion par des modèles écologiquement et socialement responsables en gestation ? Là encore nul ne le sait. On peut sans grand risque prédire que l'agriculture responsable et écologique sera ces prochaines années au cœur des enjeux politiques.

La relation entre la politique et la Bio : un pas en avant, deux pas en arrière

Ouf, on respire ! La filière Bio et la politique ne sont pas en instance de divorce. Le 25 août 2016, suite à un entretien avec Florent Guhl, le directeur de l'Agence Bio, Stéphane Le Foll a missionné le groupement d'intérêt public pour lancer un travail associant tous les maillons de la filière sur l'évolution de la Bio dans les prochaines années et sur l'accompagnement de son essor.

La relation avec les dignitaires politiques semblait pourtant s'être refroidie après la suppression par le Sénat de l'objectif de 20% de bio dans les cantines d'ici à 2020, préconisé par Brigitte Allain dans sa proposition de loi. En réalité, le désamour réciproque avait déjà commencé un an plus tôt. Le 7 mars 2015, le ministère de l'Agriculture publiait un arrêté réduisant de 25 % les aides au maintien à la production biologique pour la campagne 2014. Oh là là! Quel sacré coup de l'État.

L'annonce à peine divulguée causa un haro sur le gouvernement. Et pour dénoncer le coup de Jarnac du ministre, une mobilisation nationale fut annoncée pour le 17 mars 2015. Dos au mur, Stéphane Le Foll fit machine arrière quelques heures avant le rassemblement, évitant ainsi le tohu-bohu des « biomen ». Finalement tout est bien qui finit bien : les agriculteurs toucheront la totalité des aides promises pour 2014 ; soit la modique somme de 117 millions d'euros.

C'est quand même curieux de déclencher un tel raffut pour finalement rebrousser chemin. Surtout que la lune de miel avait si bien commencé en 2013 avec le plan « Ambition bio 2017 ». L'objectif fixé par le ministre – toujours d'actualité – était de doubler les surfaces cultivées en bio d'ici cinq ans.

Mais bon, peu importe les accords et les désaccords du passé, la relation semble désormais au beau fixe. Mais si un autre sujet de discorde se présente, il est bon de rappeler que l'abrogation des subventions agricoles en Nouvelle-Zélande ont permis aux producteurs du pays de se porter aujourd'hui mieux sans. Pour l'heure, que pensent les acteurs français de la Bio sur le rôle des politiques dans son évolution ?



Didier Perréol (Agence Bio)

Malheureusement certains politiques se préoccupent plus de leur carrière que des intérêts des citoyens. La preuve, les sénateurs n'ont pas voté les 20% de bio dans les cantines. Mais le changement se fera grâce à la société civile, les ONG, les entrepreneurs engagés ; et parce que les parents demandent de l'alimentation bio pour leurs enfants. La Bio représente à ce jour 100 000 emplois. Et on espère que son développement permettra de créer chaque année 1000 emplois supplémentaires. Mais il faut tirer les élus par le bras pour qu'ils comprennent que c'est stratégique de nous aider à développer la filière.



Brigitte Allain (Députée EELV)

Je crois que certains sénateurs n'ont pas saisi que cette loi avait des externalités positives bien au-delà de proposer des aliments bio dans les cantines. Mais je tiens à souligner qu'à chaque débat sur la loi j'ai eu un soutien fort du gouvernement. Le vote à l'unanimité à l'Assemblée Nationale est aussi le reflet des convictions fortes exprimées par le gouvernement.



Stéphanie Pageot (FNAB)

Le fait que la proposition de la loi fut votée à l'unanimité à l'Assemblée Nationale, puis déboutée au Sénat sur la question des 20% de bio est quand même surprenant. Les citoyens attendent une plus grande cohérence des politiques. La cohérence interministérielle est aussi nécessaire pour répondre à des enjeux beaucoup plus globaux qu'englobe la Bio, comme la qualité de l'eau, la biodiversité ou la santé des citoyens.



Claude Gruffat (Biocoop)

Il faut tout de même rappeler que la vision que défendent les acteurs de la Bio a été portée à ses débuts par des leaders militants comme René Dumont, premier candidat « écologiste » à l'élection présidentielle de 1974. Ce dernier a été un porte-drapeau de l'idée selon laquelle il fallait arrêter le pillage de la planète pour satisfaire les besoins des consommateurs du Nord, et que les ressources n'étaient pas infinies comme on le croyait à l'époque.



Bernard Kimmel (Biopartenaire)

Les pouvoirs publics doivent être plus honnêtes avec la filière. Aujourd'hui, la Bio subventionne le conventionnel, car toutes les taxes du secteur agricole tombent dans la même caisse. C'est un comble : les politiques doivent faire deux caisses séparées. Par ailleurs, les aides agro-environnementales européennes qui sont destinées au développement de la protection de l'environnement en France sont aussi pompées en grande partie par l'agriculture conventionnelle. Ces deux sources de financement doivent contribuer au développement de la Bio en France.

Avec le programme national « Ambition bio 2017 », le gouvernement promettait le Graal aux acteurs de la Bio. La colère de l'interprofession Sud et Bio Languedoc-Roussillon en juin dernier, due à la division par trois des budgets alloués à l'accompagnement du développement de l'agriculture bio en Languedoc-Roussillon, rappelle qu'un engagement politique n'est pas toujours conforme à la réalité. Pour autant, l'État peut-il répondre à toutes les doléances de la Bio ?



Adnan Jaoui (Biodéal)

Non, les politiques ne peuvent pas régler tous les problèmes de l'agriculture. Je m'interroge tout de même sur les choix des politiques. François Hollande avait promis de fermer la centrale de Fessenheim fin 2016, mais ce n'est toujours pas le cas. Sans compter que l'utilisation ou pas du glyphosate sur les sols est reportée à fin 2017. Les pressions financières de Monsanto ou de Bayer auraient-elles raison du courage des politiques à prendre des décisions vitales ?



Christophe Baron (Biolait)

Les acteurs de la Bio ont vocation à porter une parole auprès des politiques pour accompagner le mouvement de conversion qui s'amplifie aujourd'hui. Quand on sait qu'en Midi-Pyrénées ou dans la région Centre, les subventions fixées pour 5 ans ont été consommées en une année, il est clair que les aides publiques allouées à la Bio sont insuffisantes dans certaines régions.

ÉCONOMIE, POLITIQUE AGRICOLE : L'AVENIR APPARTIENT-IL À LA FILIÈRE BIO ?



C'est vrai. Les politiques doivent faciliter le développement de la Bio. Aujourd'hui, une partie des aides publiques est gérée par l'État et une autre par les régions. Ce qui nous amène à des situations d'application des aides qui ne sont pas les mêmes suivant les régions.

Stéphanie Pageot (FNAB)



Les politiques ne sont pas responsables de tous les maux de l'alimentation. Si depuis les années 90, les pouvoirs publics ont cessé de penser en termes de stratégie agricole nationale, les consommateurs « schizophrènes » réclament de la qualité et des prix toujours plus bas. Ce qui encourage certains industriels à poursuivre l'utilisation de matières premières bas de gamme. Sans oublier que les agriculteurs n'ont pas su jusqu'ici faire valoir leur cause auprès des consommateurs.

Maximilien Rouer (Terrena)



Oui, il faut un coup de pouce des responsables politiques. Mais le vrai changement vient de la base, à savoir tous ces gens qui refusent les OGM ou la production agricole productiviste. On appelle cela le pouvoir du caddie. Au lieu de faire ses courses à « Carrefour », le citoyen engagé va le faire directement chez les producteurs ou dans des magasins spécialisés.

Jean Pierre Simon (Agriculteur)



Il faut développer la filière Bio le plus possible. Mais je ne suis pas utopiste pour croire que sa généralisation est possible. Tendre vers, oui. Mieux cultiver, plus sainement oui. Une visite au potager du roi à Versailles montre que la culture évolue pour être plus respectueuse de la nature et capitaliser sur ses atouts.

Richard Nivet (Biovore occasionnel)

La Bio, porte-parole de la ville dans les campagnes ?

Ferme urbaine de la gare Saint Sauveur, jardin partagé de l'université de Bordeaux, éco quartier du Fort d'Issy, Oasis Rigaud à Valence ou la promenade plantée à Paris... depuis quelques années les villes jouent à fond la carte du champêtre.

Agglutinés dans des gratte-ciels éco-responsables – mais des gratte-ciels quand même – ; confinés dans des espaces restreints et agressés quotidiennement par la pollution, les citadins ne rêvent pas d'une terrasse avec plancha, mais d'une bouffée d'oxygène. Et pour les plus exigeants, un petit balcon orné de plantes aromatiques fera l'affaire.

C'est donc à grand renfort d'innovations vertes que les cabinets d'architecture rivalisent d'ingéniosité et de créativité pour replonger le Parisien désenchanté dans ses souvenirs de vacances chez Pépé et Mémé. La campagne qui s'invite en ville, c'est donc cela : la madeleine de Proust des adeptes du métro-boulot-dodo ; le trait d'union entre Christian de Portzamparc et Pierre Rabhi.

Certes, il faut saluer la volonté d'Anne Hidalgo de végétaliser Paris et d'y développer l'agriculture urbaine. Le transfert du savoir paysan vers les principales agglomérations françaises soulève tout de même une question : à quand la ville qui rend visite à la campagne ?

Ben voyons, rétorqueront certains. Cela fait plus de vingt-cinq ans que les néoruraux migrent à Vesc, à Gange ou à Uzès. Évidemment, sauf qu'à regarder de plus près, emmener la campagne dans les villes ou encourager l'exode urbain – pour désengorger au passage les quartiers populaires –, c'est peu ou prou la même chose. Ces deux approches sont comme les deux faces d'une même pièce. Elles ont en commun de vouloir améliorer le bien-être des citoyens.

Car il faut bien mesurer l'écart qui sépare les deux images. Côté ville, le portrait du jeune citoyen qui redécouvre les joies de la ferme ; côté champs, la réalité du jeune campagnard qui végète par manque de transports en commun et d'infrastructures culturelles.

Oui, la dichotomie ville-campagne est un miroir peu reluisant de la France d'aujourd'hui. Mais n'exagérons rien ! Il faut souligner par exemple les nombreux apports des néoruraux dans les bourgs reculés de l'Hexagone : création d'espace de co-working, ouverture de chambres d'hôtes, etc. Est-ce suffisant ? Car jamais au grand jamais, n'entendons-nous des propositions innovantes en faveur du mieux-vivre des paysans.

Ainsi, on a beau tourner autour du pot, l'enjeu est de savoir si la Bio peut contribuer au rapprochement « du rat de ville et du rat des champs » ? Point névralgique de l'agriculture responsable dans les campagnes et de l'alimentation durable dans les villes, la filière Bio ne gagnerait-elle pas à multiplier les passerelles entre ces deux univers ?

Tiens, par exemple peut-on imaginer la programmation à Vesoul d'une exposition éphémère de la Cité des Sciences. Peut-on aussi imaginer l'organisation d'un atelier Scratch & Makey-Makey à Dompierre, pour initier les jeunes aux rudiments de la programmation informatique à partir de fruits et légumes bio. Et dans la foulée, un projet de crowdsourcing dans le Doubs réunissant les citoyens des villes et des campagnes pour penser la société de demain serait aussi une initiative qui favoriserait le transfert d'innovations techniques et culturelles en campagne ; et qui contribueraient au passage à la cohésion entre les enfants du pays et les néoruraux de la Bio.



Mon épouse est originaire d'Haguenau, une ville d'Alsace qui compte 35.000 habitants. Cela fait plus de 30 ans que nous sommes mariés, mais ce n'est toujours pas facile pour elle de vivre dans un petit village, où pour trouver du boulot il faut se déplacer entre 30 et 100 kilomètres.

Etienne Paulin (Coop Val Fleury)



Agnieska Marisa (Agricultrice)

Les jeunes sont profondément attachés à leur campagne. S'ils pouvaient ils y resteraient. La qualité de vie y est meilleure. Mais pour avoir une vie sociale, il faut des services culturels, des écoles, une médiathèque, des services de santé, etc.



Alain Delangle (Bio-cohérence)

Aujourd'hui dans les campagnes je vois les gens qui subissent l'exode rural avec fatalité. Nos petites communes tentent d'y remédier en se regroupant, mais trois personnes pauvres ensemble ne donne pas une personne riche ! Pendant ce temps, en ville ça fourmille d'idées et on se donne bonne conscience en interagissant avec les zones périurbaines. Non, ce n'est pas ça la ruralité ! L'enjeu est de créer du lien entre une ville et une campagne qui sont à 200 kilomètres ; et trouver ensemble des réponses aux enjeux des campagnes ; c'est-à-dire les enjeux culturels, de logement, de transport, etc.



Etienne Paulin (Coop Val Fleury)

En milieu rural nous sommes isolés car les fermes sont souvent dispersées. Si je veux vendre mes produits, je dois parcourir la région avec ma camionnette. Connecter les producteurs Bio entre eux serait une évolution considérable.



Brigitte Allain (Député EELV)

il est essentiel de créer et maintenir des liens entre les villes et les campagnes. Mais je tiens à souligner que ce n'est pas juste un enjeu pour la ruralité. C'est un sujet de développement et de reconnaissance des apports du monde rural dans les villes.

Nul ne conteste à ce stade que le gouffre socioculturel et économique existant entre les villes et les zones rurales est un défi à prendre à bras le corps. Face aux enjeux multiples de la ruralité, quelles sont les idées susceptibles de créer des relations profondes entre les ruraux et les urbains ? Et quelles sont les solutions fluidifiant le transfert d'innovation de la ville vers la campagne ?



Antoinette Guhl (Ajointe Maire de Paris)

La ville durable ne peut se construire qu'avec la campagne. Il faut arrêter de mettre une frontière entre l'urbain et le rural. Les deux systèmes doivent se nourrir l'un l'autre. Oui, il y a des villes et elles continueront d'exister, mais seulement s'il y a des campagnes solides. D'où la nécessité de repenser la ville dans son environnement global et non pas comme un système qui fonctionne en vase clos.



Maximilien Rouer (Terrena)

Grâce à l'essor d'un « Uber de l'agriculture », les consommateurs des villes contribueront bientôt au développement des fermes et des zones rurales. Les entreprises du numérique y travaillent déjà. Ce n'est qu'une question de temps.



Etienne Paulin (Coop Val Fleury)

L'innovation et la connectivité sont des enjeux fondamentaux. Je me suis battu en tant qu'élu pour avoir le très haut débit dans mon village de 120 habitants. Cela signifie par exemple qu'il est possible de faire du télétravail. Mais cela demande de la coordination.



Alain Delangle (Bio-cohérence)

Pour moi un enjeu est de créer de la coopération entre les collectivités. C'est-à-dire qu'un petit village ou un canton fasse une forme de jumelage avec des villes. Cela permettrait de redonner du pouvoir aux collectivités territoriales et de s'apercevoir qu'il y a plein de choses qui sont complémentaires.



Etienne Paulin (Coop Val Fleury)

Une coopération plus accrue de petites communes avec des villes est une excellente solution. Une idée serait d'étendre le principe du commerce équitable Nord-Nord aux échanges socioculturels et économiques entre les villes et les zones rurales.



Alain Delangle (Bio-cohérence)

La filière Bio peut porter ce type de projet. Car il y a une divergence entre ce qu'attendent les citoyens en matière d'alimentation, le désir de certains citoyens de retourner à la terre, et le monde agricole qui fonctionne encore beaucoup sur le système de la mondialisation. Le fameux produire plus pour conquérir le monde, alors que nous ne sommes même pas capables de répondre à l'attente des consommateurs à 150 kilomètres.



ÉPILOGUE- LE FUTUR DE LA BIO, UNE ÉQUATION À PLUSIEURS VARIABLES

L'avenir appartient-il à la filière Bio ? Les membres de cette famille veulent y croire. Mais justement nous n'en savons rien, c'est l'avenir qui nous le dira. Ce qui est certain à l'heure actuelle est que nous évoluons dans un monde où la production, la distribution et la consommation de nourriture amorcent un véritable bouleversement. Un signal fort qui abonde dans ce sens est la détermination de Stéphane Le Foll à ériger l'environnement comme le fer de lance de la compétitivité française. Une priorité politique qui n'a probablement échappé à personne dans le monde agricole.

D'ailleurs, malgré les vagues successives de conversions, l'agriculture moderne glisse-t-elle véritablement sur le toboggan du déclin ? Pas si sûr. Crise oblige, les produits « low-cost » auront encore de beaux jours devant eux. Mais à cause peut-être des nombreux scandales, et des subventions publiques à la clé, le glissement de la filière conventionnelle vers une agriculture plus réfléchie devra certainement croître les prochaines années.

Ce qui laisse présager que tel le Phénix, le secteur agroalimentaire se prépare à renaître de ses cendres plus local, plus durable et bon marché que jamais. Si l'on conjugue à cela l'émergence de modèles de production alternatifs misant sur le respect du paysan, de la terre et du consommateur, on obtient davantage d'incertitudes dans les projections sur l'évolution de la bio d'ici 2025.

D'ailleurs, qu'on ne s'y méprenne pas. L'adoubement de l'agro-écologie par le Ministre de l'Agriculture, deux ans avant les élections présidentielles de 2017, n'est pas un heureux hasard. Il confirme que ce marché connaît une expansion sans précédent qui dépasse largement le cadre national. La précaution s'avérant en général plus rentable que l'inaction, pour conforter son leadership dans l'alimentation écologique, la Bio gagnerait à se préparer aux éventualités des quatre différents scénarios.

Mais pas de panique ! La filière Bio est parvenue jusqu'ici à ne pas tronquer, ni troquer ses piliers fondateurs – la santé, l'équité, la responsabilité sociale et environnementale – contre la tentation du capitalisme sauvage. Gare néanmoins à la sensation étourdissante de la notoriété.

Les deux derniers scénarios démontrent qu'un discours vidé de ses valeurs et de ses principes se paye tôt ou tard au prix fort. En clair, à une époque où le consommateur dénonce le manque de transparence dans la traçabilité des produits, « faites ce que je dis, mais pas ce que je fais » est une règle qui ne passe plus.

Notons enfin que dans un monde où l'incertitude règne en maître, l'exil des citadins à la campagne ou la recrudescence, en France comme ailleurs, des suicides des agriculteurs ne sont que les expressions de la perte de repères qui effrite notre société. En quête de sens, aussi bien dans la sphère virtuelle que dans la sphère réelle, les individus aspirent au collectif, au partage des ressources et à l'échange des idées.

La Bio prend-elle suffisamment la mesure qu'à travers les outils numériques, les citoyens convoquent les politiques et les acteurs économiques à se concentrer sur ce qui les rassemblent et non sur ceux qui les désuni ?

À ce titre, la Bio gagnante du deuxième scénario est cette filière qui unit les pauvres et les riches au nom de la santé pour tous ; ce corpus de valeurs qui crée des ponts entre les habitants des villes et ceux des campagnes au nom du bien-être de tous ; cette tribu qui intègre les nouveaux arrivants au sein de ses filières locales au nom de l'équité pour tous ; cette famille qui valorise chacun de ses membres au nom de la parole à tous. Ce corps vivant qui commence à la terre et s'enracine dans le cœur des Français au nom d'un environnement sain pour tous.

Membres de la Bio êtes-vous prêts pour 2025 ?

POUR ALLER PLUS LOIN

1. Baromètre Agence Bio/ CSA [ici](#)
2. Site web des Chambres d'Agriculture [ici](#)
3. Site web du ministère de l'Agriculture [ici](#)
4. Étude Ethicity « Les Français et la consommation responsable 2016 » [ici](#)
5. Rapport du Comité opérationnel COMOP n°14 « Agriculture et alimentation biologiques » [ici](#)
6. Étude NutriNet-Santé [ici](#)
7. Rapport annuel 2012 de l'Institut de veille sanitaire (INVS) [ici](#)
8. Observatoire des prix « des fruits et légumes » 2016 publié par Familles Rurales [ici](#)
9. Étude TNS Sofres/ Sial : Le bonheur est-il dans l'assiette [ici](#)
10. Étude : Organic food consumption and the incidence of cancer in a large prospective study of women in the United Kingdom [ici](#)
11. Étude publiée dans Nature Plants : Organic agriculture in the twenty-first century [ici](#)
12. Enquête EXPPERT 3 par Générations Futures : Exposition aux Pesticides Perturbateurs endocriniens [ici](#)
13. Étude de la FASEB : Health halo effect: Don't judge a food by its organic label [ici](#)
14. Étude: Food Quality and Preference: You taste what you see: Do organic labels bias taste perceptions? [ici](#)
15. Pesticides : Effets sur la santé, une expertise collective de l'Inserm [ici](#)
16. Étude du Réseau Mixte Technologique « Développement de l'Agriculture Biologique » [ici](#)
17. Rapport : #AgricultureInnovation2025, Octobre 2015, 30 projets pour une agriculture compétitive & respectueuse de l'environnement [ici](#)
18. Étude de Stanford Little evidence of health benefits from organic foods, study finds [ici](#)
19. Avis 74 du CNA (conseil national de l'alimentation) sur « le bio » en France [ici](#)
20. Étude : Les femmes dans le monde agricole [ici](#)
21. LOI n° 2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire (1) [ici](#)
22. Article : Fertilisation et sensibilité des cultures de laitue et de tomate aux bioagresseurs [ici](#)
23. INSEE : Cinquante ans de consommation alimentaire [ici](#)
24. The Lancet Oncology : Carcinogenicity of tetrachlorvinphos, parathion, malathion, diazinon, and glyphosate [ici](#)
25. Rapport de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) [ici](#)



E-book réalisé et rédigé
par Sonia Eyaan



Conception et réalisation
graphique par GraphSan



Crédit Photo :
Anaïs Bonville,
Unsplash, Pixabay