



LE TOPO DE LA BIO

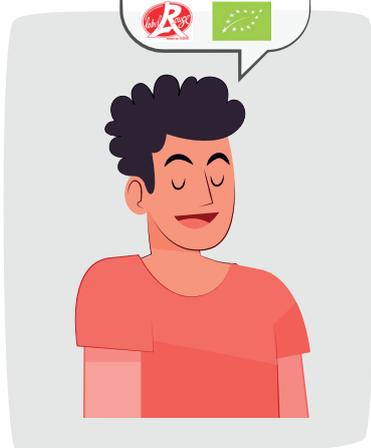
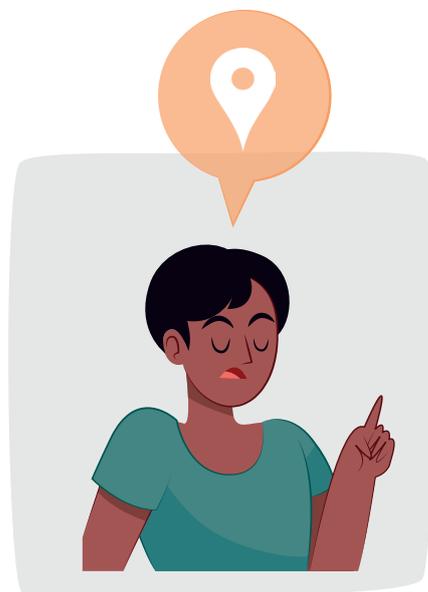
**PETIT LEXIQUE DES ALLÉGATIONS,
AFFIRMATIONS ET AUTRES GÉNÉRALITÉS
LES PLUS RÉCURRENTES SUR LA BIO**



• CAB •

Les Agriculteurs **BIO** des Pays de la Loire

LE TOPO DE LA BIO



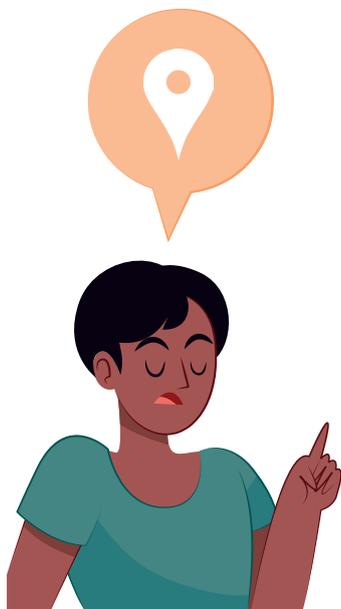


• CAB •

Les Agriculteurs **BIO** des Pays de la Loire

SOMMAIRE

- **LE LOCAL C'EST DÉJÀ BIEN !**
- **TOUT EST PRESQUE BIO**
- **LE POUVOIR D'ACHAT EST EN BAISSÉ ET LES PRODUITS BIO SONT TOUJOURS TROP CHERS!**
- **IL NE FAUT PAS OPPOSER LES SYSTÈMES**
- **C'EST VRAIMENT BIO ?**
- **LES CONSOMMATEURS N'ACHÈTENT PLUS BIO, IL N'Y A PLUS DE DÉBOUCHÉS POUR LES PRODUCTEURS**
- **LES BIO ONT UN MOINS BON BILAN CARBONE**
- **LES VITICULTEURS BIO POLLUENT PLUS LES SOLS**



LE LOCAL
C'EST
DÉJÀ BIEN !

INSUFFISANT !

Penser agir sur notre empreinte carbone liée au transport des produits en se contentant de consommer local est un leurre. 25 % de l'empreinte carbone en France sont en effet liés à l'alimentation. **MAIS, sur ces 25 %, 70 % sont liés à la phase de production agricole, et seulement 20 % sont liés au transport.** Un des leviers pour tendre vers la neutralité carbone via une alimentation durable est de **généraliser des modes de production agroécologiques**, moins intensifs et ancrés sur les territoires (source ADEME).

IL EST INUTILE D'OPPOSER « BIO » ET « LOCAL »

Ce sont deux notions différentes : la "bio" fait référence à un mode de production, le "local" renvoie à une notion de proximité entre le lieu de production et le lieu de consommation. Seule la bio garantit une protection de la qualité de l'eau, de la biodiversité et de la santé de tous. En favorisant

la consommation de produits bio sur son territoire, c'est mettre en avant un mode de production qui répond aux enjeux climatiques et de transition agroécologique.

BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !

Les exploitations agricoles bio créent des emplois locaux, en majorité pérennes avec plus de non-salariés (chef·fe·s d'exploitation) et plus de salarié·es permanents que les fermes conventionnelles¹. Une ferme bio nécessite en moyenne 30 % de main d'œuvre en plus qu'une ferme conventionnelle (source : Agence bio). En Pays de la Loire, la bio emploie 60 % des salariés en CDI (contre 50 % sur la moyenne de l'ensemble des exploitations agricoles régionales)².

¹ Ministère de l'Agriculture, Service de la Statistique et de la Prospective, Centre d'Etudes et de Prospective, Actif'Agri - Transformation des emplois et des activités en agriculture, 2020

² ORAB données 2019



TOUT EST
PRESQUE
BIO !

FAUX !

AB, HVE, AOP, Label Rouge, Zéro Pesticides, tous les labels alimentaires ne se valent pas comme le confirment deux analyses¹ produites par Greenpeace France, WWF France, BASIC et l'UFC-Que Choisir.

les effets positifs les plus faibles et les moins avérés sur les critères de santé humaine et environnementaux. Et ceux sur les autres critères socio-économiques (niveau de vie décent, cohésion sociale, etc.) ne sont pas démontrables.

LA CERTIFICATION AGRICULTURE BIOLOGIQUE CONTRAINT LES PRODUCTEURS À UN CHANGEMENT DE SYSTÈME DE PRODUCTION

AB est l'un des rares labels dont l'impact sur la santé humaine, la qualité des sols, les ressources en eau, la biodiversité, ou le bien-être animal est positif et mesurable.

A l'inverse, les démarches partageant le socle de la certification environnementale : Agri Confiance, Zéro Résidus de Pesticides et Haute Valeur Environnementale (HVE), ont

¹ Greenpeace France, WWF France et le Bureau d'Analyse Sociétale pour une Information Citoyenne (BASIC) ont réalisé une étude pour évaluer la durabilité de onze démarches alimentaires (labels, certifications, etc.) à l'aide d'une grille d'analyse innovante et systémique. Rapport publié en juin 2021 : « Etude de démarches de durabilité dans le domaine alimentaire – rapport d'analyse transverse ».



**LE POUVOIR D'ACHAT
EST EN BAISSSE ET
LES PRODUITS BIO
SONT TOUJOURS
TROP CHERS !**

PLUTÔT VRAI... MAIS...

LE SURCÔÛT DES PRODUITS BIO N'EST PAS UN EFFET MARKETING

Qu'il s'agisse de culture ou d'élevage, la production biologique demande beaucoup d'espace (animaux aux champs, rendements plus faibles, etc.) et de main d'œuvre (surveillance des cultures, travail du sol, désherbage manuel...). La non-utilisation de produits chimiques de synthèse et le respect des cycles naturels réduisent les rendements. Autant de contraintes qui influent sur le prix, pour une juste rémunération des producteurs !

IL EST POSSIBLE DE MANGER BIO À BUDGET MAÎTRISÉ

Concrètement que faut-il revoir ?

- **Privilégier les circuits courts.** Cela réduit sensiblement le prix d'achat de son produit puisqu'il n'intègre plus les coûts de conditionnement et les « marges » des intermédiaires.
- **Acheter des produits de saison.** Cela permet de les payer moins cher et de diversifier son alimentation.

- **Acheter en vrac** pour prendre la bonne quantité et éviter les pertes.
- **Préparer ses repas** à partir de produits bruts pour économiser mais aussi éviter les sels, sucres et matières grasses ajoutées.
- **Diversifier les sources de protéines** (céréales, légumineuses). En plus d'être bon pour la santé, cela permet de maîtriser son budget et de faire le choix de produits carnés de meilleure qualité (Agence Bio, le BA-BA).

LES COLLECTIVITÉS ONT UN RÔLE À JOUER !

Les restaurants collectifs ont un impact social, éducatif et environnemental important. Les approvisionner en produits bio est un bon moyen de donner accès quotidiennement à ces produits à une population large, issue de catégories sociales très diverses.



IL NE FAUT PAS OPPOSER LES SYSTÈMES

C'EST UNE QUESTION DE POSTURE...

EN QUOI LES SYSTÈMES SONT OPPOSÉS ET QUI OPPOSE LES SYSTÈMES ?

Après la seconde guerre mondiale, le monde agricole s'est adapté à la demande sociétale : il fallait augmenter la productivité pour nourrir la France. Aujourd'hui, la demande sociétale est différente : l'agriculture doit répondre aux enjeux environnementaux, sanitaires et climatiques ! L'agriculture conventionnelle n'est plus une réponse adaptée.

Les agriculteurs conventionnels d'aujourd'hui sont les agriculteurs biologiques de demain. Les représentants de l'agriculture biologique ne positionnent pas leur mode de production comme une culpabilisation du milieu conventionnel. Pour eux, **c'est le mode de production qui permet de répondre aux enjeux environnementaux actuels vers lequel tous les agriculteurs doivent tendre, dans une démarche de progression, avec le temps nécessaire à l'évolution des systèmes de production.**

Au cours de la dernière décennie, l'agriculture biologique française a connu un changement d'échelle, avec une augmentation entre 2010 et 2021 de la part du bio dans la surface agricole de 3 % à 10 % et une consommation bio multipliée par 3,5 sur cette période. Désormais, 19 % des agriculteurs français sont bio¹.

Dans son rapport publié en juin 2022, la Cour des comptes, après une revue détaillée de la littérature scientifique, rappelle les bénéfices de l'agriculture bio notamment en termes de santé et d'environnement, et confirme que **le développement de l'agriculture biologique est le meilleur moyen de réussir la transition agro-environnementale** et d'entraîner les exploitations agricoles dites conventionnelles vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement.

¹ Source : « Le soutien à l'agriculture biologique, évaluation de politique publique », rapport 2022, Cour des Comptes.



C'EST VRAIMENT BIO ???

OUI !

UN CAHIER DES CHARGES EXIGEANT

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

DES CONTRÔLES FRÉQUENTS

Le label bio est une garantie publique : c'est un cahier des charges de 300 pages réglementaire européen qui interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse. Les produits bio sont reconnaissables par le logo « eurofeuille » (label de l'Union Européenne obligatoire), accompagné parfois du logo AB (facultatif mais connu des consommateurs). Ces logos signifient que la ferme, le transformateur et le distributeur ont tous été contrôlés, au minimum une fois par an, par un organisme certificateur. **La bio est le mode de production le plus contrôlé en France.**

DES TRAITEMENTS NATURELS AUTORISÉS

L'agriculture biologique garantit la non-utilisation de pesticides chimiques de synthèse. Elle s'appuie sur des méthodes naturelles de protection des cultures, comme la rotation des cultures et la lutte biologique. Ce n'est qu'en cas de menace avérée pour une culture et seulement pour cette raison qu'un produit de traitement d'origine naturelle, et autorisé par le règlement, peut être utilisé.

DES PRODUITS DÉCLASSÉS EN CAS DE CONTAMINATION

Les agriculteurs bio s'engagent aussi à tout mettre en œuvre pour se protéger des contaminations environnementales par la plantation de haies, le respect de distances de séparation entre cultures, la réalisation d'analyses et un contrôle rigoureux de leurs produits. Malgré toutes ces précautions, il peut arriver qu'exceptionnellement des cultures bio soient contaminées par des voisins en agriculture conventionnelle. Si des traces de pesticides de synthèse étaient détectées, les produits bio concernés seraient immédiatement déclassés. **Le développement de la bio sur les territoires limitera ces risques.**



LES CONSOMMATEURS N'ACHÈTENT PLUS BIO, IL N'Y A PLUS DE DÉBOUCHÉS POUR LES PRODUCTEURS

FAUX !

En 2021, après une période de forte progression de la demande, on constate pour la première fois depuis 2002, une baisse des ventes en bio dans la grande distribution non spécialisée. Ceci explique que, pour la première fois en 2021, la consommation de produits bio baisse de 1,3 %. Toutefois, dans un contexte où la consommation alimentaire totale des Français diminue de 2,3 % en 2021, la part des achats bio augmente légèrement à 6,6 % des aliments consommés en France.¹

Récemment, la Cour des comptes a alerté les pouvoirs publics sur le manque de communication relatif aux impacts bénéfiques du bio et sur l'illisibilité des labels qui contribue à la baisse des achats d'aliments bio en 2021 face à la concurrence croissante de labels « verts » moins exigeants - comme la mention « haute valeur environnementale » (HVE). En effet, celle-ci, en réalité peu exigeante en matière environnementale, est soutenue par le ministère de l'Agriculture au même niveau que l'agriculture bio.

LA BIO RESTE LE REPÈRE DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Chaque année de nouveaux consommateurs sont convaincus (+11 % en 2021). La dernière édition du Baromètre de consommation et de perception de la bio souligne une hausse

du nombre de Français qui consomment du bio plus régulièrement.

Pour une large majorité des Français, la bio est une filière d'avenir : outre la contribution à la préservation de l'environnement (87%), de la biodiversité et des bienfaits pour leur santé (82 %), les Français sont également de plus en plus convaincus que l'agriculture biologique est une source d'emplois sur le territoire (76 %).²

DES MARGES IMPORTANTES DE PROGRESSION À FAIRE DANS LA RESTAURATION

Avec la loi EGAlim et son objectif de 20 % de produits bio, le bio enregistre une légère progression dans les cantines, passant à 6,6 % des achats de la restauration collective. Nous sommes encore loin des 20%! De son côté, la restauration commerciale, avec seulement 1,67 % d'achats de produits bio, a des marges de progression colossales. Avec environ 80 000 cantines et 180 000 restaurants introduisant le bio en France, la restauration demeure un relais de croissance majeur pour le développement du bio.³

¹ Rapport sur l'agriculture biologique de juin 2022 de la Cour des Comptes.

² 19ème Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques Agence BIO/Institut CSA.

³ Chiffres clés juin 2022, Agence bio.



LES BIO ONT UN MOINS BON BILAN CARBONE !

FAUX !

En France, l'agriculture représente le 3^{ème} secteur émetteur de GES après les transports et le résidentiel (1^{er} en Pays de la Loire) avec l'émission de 19 % de GES à l'échelle nationale (34 % en Pays de la Loire). Dans une étude¹ publiée en janvier 2019, des chercheurs ont calculé l'empreinte carbone de l'alimentation en France, « du champ à l'assiette ». Il ressort de cette étude que la production agricole est à l'origine des 2/3 des émissions de gaz à effet de serre (GES) issues de l'alimentation des ménages.

Des producteurs laitiers du réseau bio des Pays de la Loire, engagés en groupes d'échanges techniques, ont souhaité évaluer leurs systèmes vis-à-vis des émissions de GES et de stockage du carbone. Le GAB 44, le GABBAnjou et le GAB 85 ont ainsi, depuis 2019, réalisé 58 bilans carbone CAP'2ER dans le cadre du dispositif « fermes laitières bas carbone » financé par le Conseil régional des Pays de la Loire, l'ADEME et le Comité interprofessionnel laitier Ouest.

Les résultats obtenus sur les fermes bio montrent qu'elles sont bien moins émettrices de GES que l'ensemble

des autres fermes diagnostiquées en Pays de la Loire (presque 3 fois moins). Ces résultats sont d'autant plus remarquables qu'ils sont supérieurs aussi bien quand ils sont exprimés par volume produit que par hectare.

Ces conclusions sont dues à la non-utilisation en agriculture biologique d'engrais minéraux azotés, dont la fabrication est par ailleurs très énergivore et avant tout à la préservation des stocks de carbone existants, par la plus grande conservation des prairies et des haies².

¹ Barbier C. et al. L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France. Paris : IDDRI, 2019.

² Bilan carbone des fermes laitières biologiques – synthèse des diagnostics CAP2ER décembre 2021 – CAB Pays de la Loire :

Les émissions ramenées au litre de lait produit :

- les fermes bio = 0,61 kg éq. CO₂/L contre 0,82 kg éq. CO₂/L pour l'ensemble des fermes des Pays de la Loire.

Les émissions ramenées à l'hectare de SAU :

- les fermes bio 2800 kg éq. CO₂/ha de SAU, contre 7611 kg éq. CO₂/ha de SAU pour l'ensemble des fermes des Pays de la Loire.



LES VITICULTEURS BIO POLLUENT PLUS LES SOLS

FAUX !

Depuis le développement du phylloxéra à la fin 19^{ème} siècle et avant l'arrivée des produits de synthèse, l'ensemble des vigneron·ne·s traitaient leur vigne au cuivre, et ce à des doses qui n'ont rien à voir avec celles désormais appliquées en agriculture biologique : jusqu'à 80 kg de cuivre métal/ha/an contre aujourd'hui en bio 4 kg de cuivre métal/ha/an lissés sur une période de 7 ans.

Une étude¹, parue en 2021, montre que **les pratiques actuelles de traitement par l'apport de cuivre n'impactent pas la biodiversité des sols.**

L'immense problème avec le cuivre, c'est son accumulation dans les sols. Donc ce qui se joue, ce ne sont pas tant les doses actuelles appliquées que la quantité de cuivre total déjà présente dans le sol.

Alors que la vigne conventionnelle est traitée avec des herbicides, toute matière chimique de synthèse est exclue des vins bio. Il est même démontré que l'agriculture biologique favorise le potentiel global de lutte biologique contre les ravageurs par rapport à l'agriculture conventionnelle². Dans la viticulture bio, le désherbage est mécanique sous les ceps et les espaces entre les rangs de vigne restent enherbés. Le viticulteur conventionnel utilise des fongicides afin de lutter contre le mildiou, l'oïdium, le

botrytis... et des insecticides contre la tordeuse de la grappe et les cicadelles. Côté viticulture bio, le seul traitement de la vigne autorisé par la réglementation est le sulfate de cuivre.

Par ailleurs, SOLAGRO³ a publié, en juin 2022, la première évaluation sur l'usage territorialisé des pesticides en France métropolitaine. Cette évaluation fait le constat alarmant d'une pollution croissante des nappes et des sols par les pesticides, et que les engrais et les produits phytosanitaires de synthèse sont parmi les facteurs les plus impactant sur de nombreux habitats et espèces. Pour rappel, l'agriculture biologique exclut l'usage de l'ensemble de ces produits à l'origine de cette pollution croissante et de la dégradation des milieux.

¹ Karimi B., Masson V., Guiland C., Leroy E., Pellegrinelli S., Giboulot E., Maron P.-A. et Ranjard L., 2021 - La biodiversité des sols est-elle impactée par l'apport de cuivre ou son accumulation dans les sols vignes ? Synthèse des connaissances scientifiques. Etude et Gestion des Sols, 28, 71-92

² Muneret, L., Mitchell, M., Seufert, V., Aviron, S., Djoudi E.A., Pétilion, J., Plantegenest, M., Thiéry, D. et Rusch A. (2018). « Evidence that organic farming promotes pest control » Nature Sustainability 1 :361-368

³ La carte Adonis, en ligne sur internet, porte, à la connaissance de tous, les données communales sur l'usage des pesticides via l'indice de fréquence de traitement phytosanitaire des surfaces agricoles : <https://solagro.org/nos-domaines-d-intervention/agroecologie/carte-pesticides-adonis>



• CAB •

Les Agriculteurs **BIO** des Pays de la Loire

LE RÉSEAU DES PRODUCTRICES ET PRODUCTEURS BIO DES PAYS DE LA LOIRE

CAB RÉGION PAYS DE LA LOIRE
06 65 61 03 51 | cab.territoire@biopaysdelaloire.fr
9 rue André Brouard 49105 Angers

NOS OBJECTIFS

- Développer l'agriculture biologique
- Construire des filières locales et cohérentes
- Proposer un appui technique compétent
- Rassembler et défendre les producteurs bio

NOS COMPÉTENCES

- Soutien des producteurs bio
- Accompagnement des conversions
- Appui technique aux producteurs bio
- Intervention dans les politiques publiques
- Structuration des filières régionales

LE RÉSEAU BIO RASSEMBLE CINQ GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS

La Coordination agrobiologique des Pays de la Loire fédère depuis 1991 ces organisations départementales.



• GAB 44 •

Les Agriculteurs **BIO** de Loire-Atlantique

GAB 44 LOIRE-ATLANTIQUE
02 40 79 46 57
coordinationterritoire@gab44.org
coordination.technique@gab44.org
1 rue Marie Curie
44170 Nozay



GABB ANJOU MAINE-ET-LOIRE
02 41 37 19 39
contact@gabbanjou.org
marion.rohrbacher@gabbanjou.org
70, Route de Nantes
49610 Mûrs-Erigné



• Civam **BIO 53** •

Les Agriculteurs **BIO** de la Mayenne

CIVAM BIO 53 MAYENNE
02 43 53 93 93
coordination@civambio53.fr
alimentation@civambio53.fr
Zone artisanale de la Fonterie
impasse des Tailleurs
53810 Changé



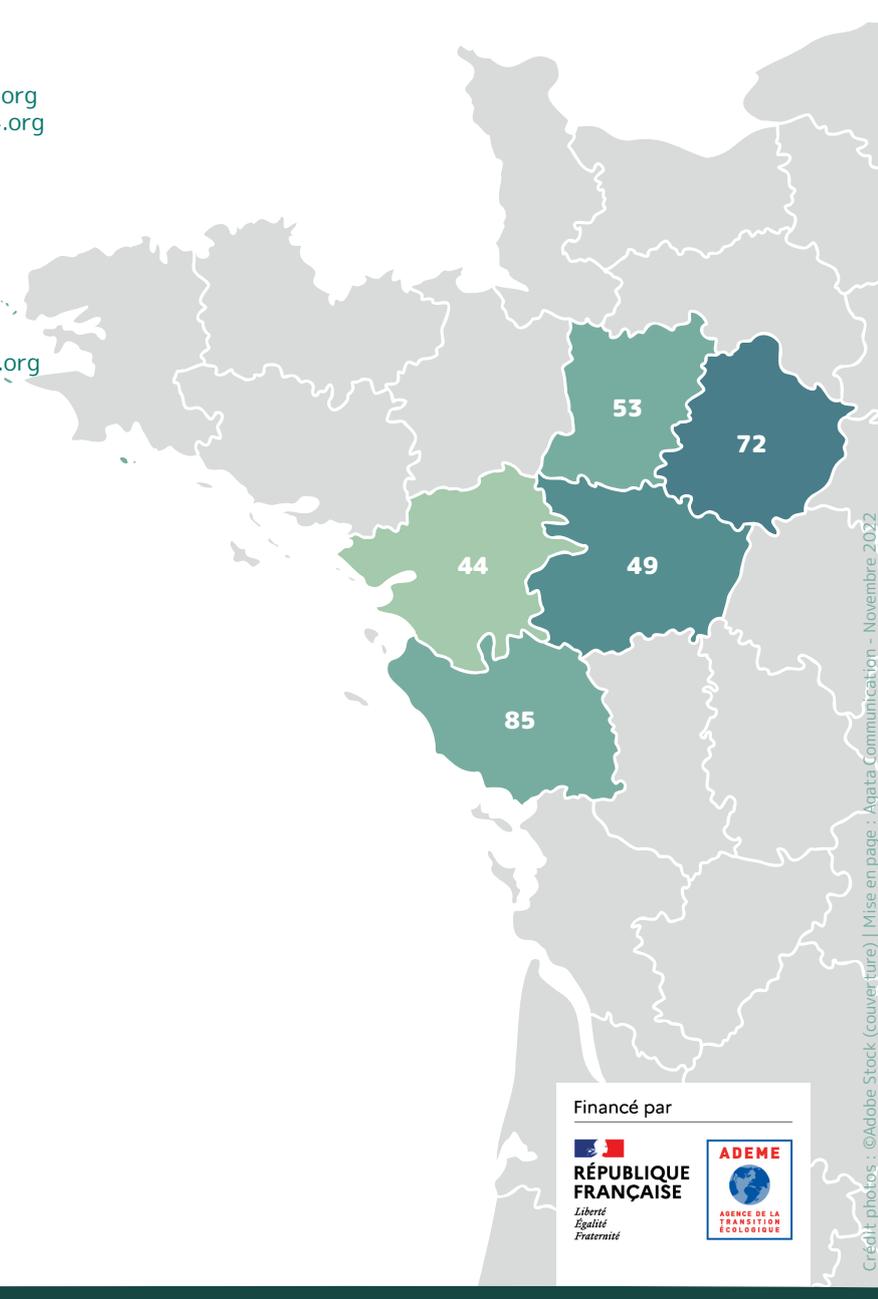
GAB 72 SARTHE
02 43 28 00 22
coordination@gab72.org
restoco@gab72.org
Maison des Paysans
16 avenue Georges Auric
72000 Le Mans



• GAB 85 •

Les Agriculteurs **BIO** de Vendée

GAB 85 VENDÉE
02 51 05 33 38
coordination@gab85.org
restoco@gab85.org
21 bd Réaumur
85013 La Roche-sur-Yon



Financé par

