

En savoir plus sur l'agriculture bio...

La culture bio...

Pourquoi se convertir au bio ?

Les agriculteurs qui se convertissent à l'agriculture biologique le font par choix éthique et personnel, souvent en cours de vie, par ras-le-bol des techniques modernes ou par inquiétude pour l'environnement ou leur santé.

Parmi les agriculteurs biologiques on trouve aussi beaucoup de néo-ruraux qui ont voulu changer radicalement de métier et réalisent un rêve d'enfant en revenant à la terre. Et pour eux il est évident de cultiver la terre de manière biologique.

Ceux qui choisissent le bio ont souvent à affronter l'incompréhension voire les moqueries de leur entourage agricole, mais aussi parfois une certaine compréhension des agriculteurs voisins, même s'ils ne souhaitent pas suivre cette voie.

L'importance de la recherche pour faire progresser le bio

Les produits bios sont plus chers de 15 à 25% que les produits conventionnels. Cet écart vient en partie de la différence de rendements entre les deux types d'agriculture : par exemple une vache laitière fournit jusqu'à 10 000 litres de lait en agriculture conventionnelle, contre 4 500 litres seulement dans l'agriculture biologique, parce que le rythme des animaux est respecté, qu'ils ne sont pas « poussés ». Mais cela se ressent sur le prix.

Pour augmenter les rendements et pour protéger les productions des ennemis naturels en évitant les produits chimiques, il est nécessaire de faire des recherches scientifiques. C'est l'objectif du GRAB (Groupement de Recherche sur l'Agriculture Biologique) situé à Avignon. Ce groupement a pour mission depuis 1978 de mettre au point ou d'améliorer des techniques de productions biologiques, de diffuser ses recherches. Ces dernières se concentrent sur les cultures de la région : les fruits, les légumes, la vigne, l'oléiculture et les plantes aromatiques et médicinales. Le site dispose de deux laboratoires. L'un sert à étudier notamment les insectes présents sur les cultures et l'autre à analyser les éléments présents dans le sol. Mais, avant tout, la grande avancée, ce sont les deux hectares de terrain sur lesquels les chercheurs peuvent mener leurs expériences. Jusqu'à présent elles n'étaient menées que chez des producteurs qui acceptaient de tester telle ou telle méthode plutôt que d'utiliser des produits chimiques.

Où acheter bio ?

Inutile de traverser toute la ville pour trouver ses œufs ou son pain bio. Aujourd'hui, du marché au magasin spécialisé en passant par les grandes surfaces, on trouve des produits issus de l'agriculture biologiques un peu partout. Si les généralistes remportent la plus grosse part de

Compte rendu de la conférence sur l'agriculture biologique

La conférence donnée au lycée par une agricultrice biologique nous a été bénéfique afin de mieux comprendre ce type d'agriculture.

De l'agriculture conventionnelle à l'agriculture biologique...

En effet, nous avons appris que pour pratiquer l'agriculture biologique, il faut deux ans de reconversion, par rapport à l'agriculture dite traditionnelle. Durant cette période les agriculteurs doivent respecter un cahier des charges c'est à dire tenir compte des normes, telles qu'exclure les pesticides, les engrais chimiques, les hormones de croissance et par conséquent l'alimentation du bétail doit être saine. Ils doivent ainsi agir comme des agriculteurs biologiques...

Ces obligations plus ou moins contraignantes permettent d'obtenir le label AB qui désigne des produits issus de l'agriculture biologique.

Un label obtenu difficilement...

Pour obtenir ce label des contrôles sont organisés, des analyses pour savoir si il n'y a pas eu d'engrais, des vérifications de la propriété pour s'assurer que tout est réglementaire. Ainsi si tout est en règle on obtient alors une licence à la fin des deux années de reconversion et des papiers permettant la commercialisation des produits par la filière bio.

Au niveau des normes il y a des restrictions concernant les soins médicaux des animaux. Seulement deux traitements par antibiotique sont possibles, et donc des méthodes anciennes sont alors utilisées ainsi que des traitements homéopathiques préventifs.

Pourquoi pratiquer une agriculture biologique?...

Enfin par l'absence de pesticides l'agriculture permet de préserver les nappes phréatiques ; la fertilité des sols donc de ne pas polluer l'environnement. De plus la nourriture plus saine c'est à dire en excluant les hormones de croissance respecte les animaux. Cette agriculture permet ainsi de respecter l'environnement et agit dans sa protection. L'agriculture biologique a ainsi pour but d'améliorer la qualité des aliments et de permettre aux consommateurs de choisir leur alimentation qu'elle soit bio ou non bio.

...mais il y a tout de même des inconvénients !

Cette agriculture ne permet pas d'obtenir des subventions très élevées, de plus les agriculteurs qui la pratiquent n'ont pas le même revenu que les agriculteurs qui font de l'agriculture traditionnelle.

Enfin ce type d'agriculture présente d'autres inconvénients tels que des transports spécifiques, en effet les produits bio doivent être transportés qu'avec des produits bio si cela n'est pas respecté le label n'est plus valable. Ensuite les produits bio ne sont pas encore très répandus dans les supermarchés et si ces produits sont disponibles dans les magasins leur prix est généralement plus élevé. Enfin comme on a pu le dire avant pour pratiquer cette agriculture il faut 2 ans de reconversion et de nombreuses normes sont à respecter.

Deuxième catégorie, les structures organisées, qui regroupent en général 10 à 30 magasins appartenant à une seule entreprise et qui disposent eux aussi de leurs propres structures de collectes. Les distributeurs spécialisés ne sont pas les seuls à proposer des produits biologiques. A côté des spécialistes, on trouve également la vente directe par le biais des marchés, qui représente à peu près 10% de la distribution. Mais le plus gros des volumes s'écoule aujourd'hui via le réseau généraliste, c'est-à-dire la grande distribution.

Le bio est-il bon pour la santé ?

Quelques études ont été menées par des scientifiques, mais aujourd'hui encore aucune certitude n'existe. Voici le résultat de deux études :

- L'ABARAC, lancée en l'an 2000, a consisté à comparer vingt aliments courants issus de trois types d'agriculture : AB (agriculture biologique), AR (agriculture raisonnée) et AC (agriculture conventionnelle). "Nous avons étudié dans chaque aliment sa teneur en nutriments bons ou mauvais pour la santé", explique Henri Joyeux, "et nos résultats sont significatifs. Dans le bio labellisé il y a effectivement une qualité nutritionnelle supérieure de 30% par rapport à ceux issus de l'agriculture conventionnelle". Particulièrement dans le cas des vitamines et minéraux antioxydants, issus des fruits, légumes et céréales. La qualité de la chair animale est également remarquée (elle contient moins de graisse), ainsi que la qualité de la composition des acides gras (huile d'olive, œuf, poulet).
- Bertil Sylvander est directeur de recherche à l'Inra, et coordonne le programme de recherche sur l'agriculture biologique. Défenseur du bio, il n'en est pas moins mesuré sur le thème de l'incidence de la consommation de ces aliments sur la santé. "En tant que chercheur je suis obligé de constater que ce n'est pas la présence de davantage de nutriments qui est déterminante. Outre l'alimentation, c'est le mode de vie, la façon de stocker ses aliments et de les cuisiner qui vont influencer sur la santé du consommateur", modère le chercheur. Autant d'éléments qui intéressent les scientifiques, mais demandent de longs mois de recherche avant d'aboutir à des résultats tangibles.

Avis d'élèves sur la conférence

« Cette conférence m'a appris beaucoup de choses sur la culture bio. C'était intéressant mais je n'arrive toujours pas à faire un choix entre les deux cultures. je veux tout de même pour le moment garder mes habitudes être donc continuer à consommer des produits issus de l'agriculture conventionnelle. »

Interview de Pierre Jean 1^o4.

« C'est pas mal. Je connais déjà, car mes parents achètent bio. On a appris pas mal de chose. »

Interview Alison S^o6

« On connaissait un peu, c'est bien. Pourquoi pas essayer de consommer. C'est un travail plus fatiguant que la culture conventionnelle, nous personnellement on ne pourrait pas consommer. »

Interview Aurélie et Sophie S^o9