

ANNEXES

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN QUESTIONS

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, C'EST QUOI ?

L'agriculture biologique est un mode de production parfaitement défini, réglementé et contrôlé. Elle est régie par le Règlement européen CEE 2092/91 modifié, (qui sera remplacé par le Règlement européen CEE 834/2007 à compter du 1er janvier 2009). **Ces règlements interdisent toute utilisation de produits chimiques de synthèse** (engrais, herbicides, insecticides, fongicides), **ainsi que la culture d'organismes génétiquement modifiés.**

Pour être qualifié « biologique », un aliment doit respecter strictement les normes et le cahier des charges définis par les règlements CEE et être transformé et conservé sans produits chimiques de synthèse.

Les points clés du règlement :

- **Pas d'utilisation d'engrais chimiques.** Pour la fertilisation du sol, l'agriculture biologique a recours à des « engrais organiques », « minéraux » ou des « engrais verts ».
- **Pas d'utilisation de pesticides et herbicides.** Pour préserver les plantes des maladies et des insectes, les agriculteurs biologiques ont recours à des mesures préventives :
 - associations végétales,
 - rotation longue des cultures,
 - lutte biologique en faisant appel aux prédateurs naturels.
- **L'utilisation d'OGM est interdite**

Toutes les entreprises intervenant dans la production biologique sont certifiées

Elle font l'objet de contrôles réguliers par un organisme répondant aux exigences de la norme EN 45011 et agréé en France par le ministère de l'Agriculture.

Les produits autorisés en agriculture biologique.

La liste exhaustive des matières actives et produits utilisables en agriculture biologique ainsi que celle des additifs pouvant entrer dans la composition des produits transformés figure dans les annexes du Règlement européen.

La marque AB



D'utilisation volontaire, la marque AB permet aux professionnels qui le désirent et qui respectent ses règles d'usage, d'identifier leurs produits.

Pour pouvoir apposer le logo AB sur une étiquette, il faut, au préalable, obtenir une autorisation de l'organisme ayant effectué le contrôle. Dans le cadre d'une utilisation à des fins de communication, l'autorisation est délivrée par l'Agence Bio.

Propriété exclusive du ministère de l'Agriculture et de la Pêche qui en définit les règles d'usage, **la marque AB garantit** à la fois :

- un aliment composé d'au moins 95 % d'ingrédients¹ issus du mode de production biologique, mettant en œuvre des pratiques agronomiques et d'élevage respectueuses des équilibres naturels, de l'environnement et du bien-être animal,
- le respect de la réglementation en vigueur en France,
- une certification placée sous le contrôle d'un organisme agréé par les pouvoirs publics français, répondant à des critères d'indépendance, d'impartialité, de compétence et d'efficacité, tels que définis par la norme européenne EN 45011.



Le logo européen

En mars 2000, la Commission européenne a créé un logo complété de la mention facultative «Agriculture biologique - Système de contrôle CE» (Règlement CEE n° 2092/91). Ce logo peut être utilisé à titre volontaire par les agriculteurs, dès lors que l'inspection a constaté que leurs méthodes et leurs productions répondaient aux conditions fixées par les règlements de l'Union européenne.

Ce logo peut être appliqué sur des produits qui :

- contiennent au moins 95 % d'ingrédients bio,
- satisfont aux règles du régime de contrôle officiel,
- portent le nom du producteur, du préparateur ou du vendeur, ainsi que le nom ou le numéro de code de l'organisme de contrôle agréé.

Les organismes de certification

En France, il existe aujourd'hui six organismes de contrôle agréés par l'Etat :

- Ecocert
- Qualité France
- Ulase
- Agrocert
- Aclave
- SGS

Ils ont des implantations à l'étranger leur permettant de contrôler les productions sur place.

POURRA-T-ON UN JOUR NOURRIR LA PLANÈTE AVEC LA SEULE AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?

Les fermes biologiques peuvent produire autant et, dans certains cas plus, que les fermes conventionnelles. Il est vrai que les agriculteurs qui passent d'une production conventionnelle à une production biologique ont souvent un rendement moins élevé les premières années, le temps que le sol et la biodiversité s'adaptent.

(1) Cela concerne les produits transformés (confitures, yogourts...), mais pas les fruits et légumes qui sont par définition 100% bio.

LE BIO, EST-CE PLUS SÛR, PLUS NOURRISSANT ?

L'agriculture biologique peut contribuer à la sécurité alimentaire, mais sa capacité à affirmer son rôle dépend en grande partie de l'existence d'une véritable volonté politique.

Elle renforce la suffisance nutritionnelle, car elle est plus riche en micronutriments.

Citons également trois des mesures recommandées dans le rapport du Grenelle de l'environnement sur l'adoption des modes de production et de consommation durables en septembre 2007 :

- atteindre 6 % de la Surface agricole utile ou équivalent en bio d'ici 2010 et 20 % en 2020,
- atteindre 20 % de produits bio dans la restauration collective d'ici 2012,
- interdire l'usage des substances les plus dangereuses dès que possible et réduire fortement l'utilisation des pesticides à moyen terme.

Pour en savoir plus vous reporter aux adresses des sites sur la page sommaire de notre dossier.

Les tomates bio contiennent plus de matières sèches, plus de vitamines C, plus de flavonoïdes et de beta-carotène, moins de résidus, nitrates et nitrites (*Etude de l'Université de Newcastle, 2005*).

Les kiwis bio ont plus de polyphénols, plus de vitamines C et plus de minéraux (*Etude de l'université de Davis, USA, 2007*).

Sept études² réalisées entre 1995 et 2003 ont démontré que les fruits et légumes bio renferment :

- plus de vitamines et plus de minéraux,
- nettement moins de substances indésirables (pesticides, nitrates) et moins de polluants biologiques (mycotoxines, parasites, bactéries).

Ces mêmes études concluent à une qualité organoleptique supérieure des fruits et légumes bio. Par exemple, les pommes biologiques avant et après stockage ont une note supérieure en qualité organoleptique.

Plusieurs analyses comparatives sur le comportement après récolte ont permis de vérifier que les produits bio se conservent mieux que ceux issus de modes de culture conventionnels.

(2) *Etudes Woese en Allemagne 1995, Worthington USA 1998, Heaton, UK 2001, Bourn&Prescott Nouvelle Zélande 2002, Vélimirov&Miller Autriche 2003, Tauscher Allemagne 2003, Afssa, France 2003.*

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE PEUT-ELLE :

Avoir un rôle social ?

Elle est créatrice d'emplois car elle nécessite jusqu'à 30 % de main d'œuvre en plus, par hectare, par rapport à l'agriculture conventionnelle.

Contribuer à la protection de l'environnement ?

L'agriculture biologique peut aider à lutter contre les nouveaux problèmes, comme les changements climatiques car elle permet une fixation accrue du carbone du sol. Elle respecte l'environnement en interdisant l'utilisation de produits chimiques de synthèse, et contribue ainsi à mieux préserver les différents milieux: l'eau, le sol, l'air.

Elle favorise durablement la biodiversité.

LES PRODUITS BIO SONT-ILS PLUS CHERS ?

Le marché bio n'est pas destiné à une élite économique mais à une « élite informée » qui est prête à payer davantage à condition que les informations indiquées sur les étiquettes soient dignes de confiance.

Les produits bio sont plus chers en moyenne de 20 à 30 %, car :

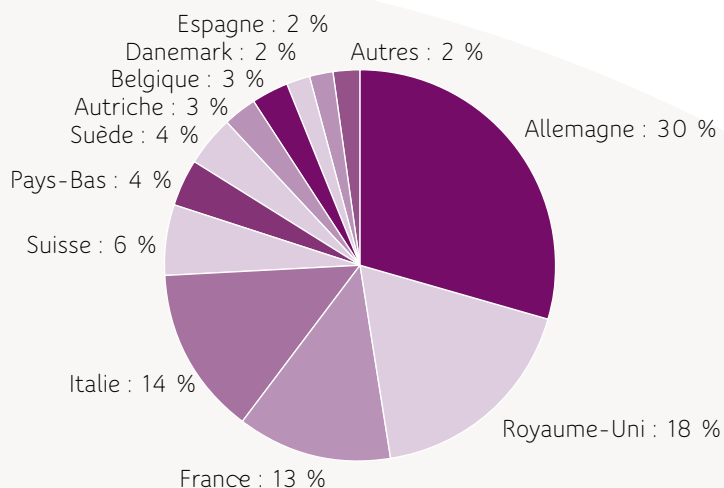
- L'agriculture biologique est plus complexe et plus risquée (baisse de productivité dans les premières années suivant la conversion, aléas de production...).
- Elle utilise plus de main d'œuvre.
- Elle est plus onéreuse en termes de transport (volumes plus faibles, donc part plus importante de la logistique dans le prix).
- Le prix payé par le consommateur est un prix « complet ». Il n'y a pas de coût caché tels que le traitement de la pollution ou des maladies ou encore le subventionnement de l'exploitation. Il permet à l'agriculteur de vivre de son travail grâce à une économie équilibrée. À noter que, ces dernières années, les filières de productions biologiques n'ont pas été touchées par les crises économiques qui affectent périodiquement les cultures conventionnelles (pêche et nectarine en 2007...).
- La certification et les coûts qu'elle engendre sont à la charge des producteurs.

QUELQUES CHIFFRES SUR LE MARCHÉ BIO (EUROPE / FRANCE)

LE MARCHÉ BIO EN EUROPE

Le marché des produits alimentaires bio en Europe pèse 13 milliards d'euros (en 2005), soit 2,3 % de l'alimentaire total. L'Allemagne et le Royaume-Uni se partagent 50 % du marché bio, la France 13 %. Il devrait croître de 11 % par an entre 2006 et 2012.

Répartition du marché alimentaire bio européen



Source: Organic Monitor- 2006

Les fruits et légumes bio en Europe représentent 2,8 milliards d'euros soit environ 22 % du marché bio européen. Le poids relatif des fruits et légumes dans l'alimentation est deux fois supérieur en bio par rapport au conventionnel.

Ils devraient constituer 2,5 % du total des fruits et légumes en 2011.

Le poids relatif des différents canaux de distribution varie fortement selon les pays. Ainsi, si la grande distribution commercialise 42 % des produits alimentaires bio en Europe occidentale, sa part est de 70 % au Royaume-Uni, alors qu'elle n'est que de 24 % en Allemagne.

	Taille du marché (CA M€)	Grande distribution	Magasins spécialisés	Vente directe / Abonnement	Autres
Allemagne	3 850	24 %	35 %	30 %	11 %
Autriche	385	73 %	9 %	18 %	0 %
Belgique	320	67 %	25 %	8 %	0 %
Danemark	300	70 %	10 %	20 %	0 %
France	1 620	40 %	42 %	18 %	0 %
Italie	1 765	40 %	40 %	20 %	0 %
Pays-Bas	450	20 %	45 %	30 %	5 %
Royaume-Uni	2 250	70 %	16 %	14 %	0 %
Autres	1760				
Moyenne pondérée	12 700	42%	31%	22%	4%

Source interne ProNatura

Les tailles de marché sont exprimées en monnaie courante, et en valeur Prix de Vente Consommateur

LE MARCHÉ BIO EN FRANCE

En France, la vente de produits alimentaires bio se chiffre à 1.6 milliard d'euros (2006).

C'est un marché en croissance constante: chaque année depuis 1999, une augmentation moyenne de 9.5 % a été enregistrée dans un contexte où l'ensemble du marché alimentaire progresse de 3.6 % par an.

Les magasins spécialisés assurent 42 % des ventes bio, une part comparable à celle de la grande distribution (40 %).

	chiffre d'affaires M€
Fruits & légumes	264
Lait et produits laitiers	240
Pain & farine	190
Vins	189
Viandes & volailles	179
Epicerie sucrée	166
Autres	165
Epicerie salée	134
Œufs	96
Total	1 623

Les fruits et légumes sont le premier segment de l'alimentaire bio avec un chiffre d'affaires de 264 millions d'euros, soit 16.5 % du marché. Ils ne représentent toutefois que 1.2 % des ventes totales de fruits et légumes.

22 % des ventes de fruits et légumes bio sont réalisées en grande distribution, contre 48 % dans les magasins spécialisés bio.

Quelques éléments sur le consommateur bio français

- En 2007, 42 % des Français consomment bio au moins une fois par mois, 7 % tous les jours.
- 74 % des consommateurs/acheteurs bio consomment des fruits et légumes.
- Leurs motivations d'achat concernent plutôt la santé (82 %) et la qualité/goût (91 %). Pour 87 %, les produits bio contribuent à préserver l'environnement.
- En 2007, 46 % des Français disent ne jamais acheter bio. Ils étaient 51 % en 2003.
- Le profil type de l'acheteur bio :
 - Il s'agit plutôt de femmes,
 - CSP +,
 - plus de 35 ans,
 - résidents de villes de plus de 100 000 habitants,
 - localisés principalement en Île-de-France et Méditerranée.
- Les consommateurs bio ont une « ancienneté » moyenne de 10 ans.
- Ils consomment en moyenne 5 catégories différentes de produits bio :
 - fruits et légumes 74 %,
 - produits laitiers (lait, fromages, yaourts ...) 69 %,
 - viandes (volaille, bœuf, porc, charcuterie, agneau) 48 %,
 - oeufs 44 %,
 - pain 43 %.

Source : Baromètre de l'Agence Bio 2007

QUELLES SONT LES SURFACES BIO DANS LE MONDE ?

En 2006, les surfaces cultivées selon le mode biologique couvraient près de 31 millions d'hectares dans le monde. L'Australie compte à elle seule 11,8 millions d'hectares bio.

En Europe, les deux tiers des 6,5 millions d'hectares de surfaces agricoles bio sont situés dans six états membres :

Pays	Surfaces bio (ha)	Part de la SAU (surface agricole utile)
Italie	1 067 102	8,4 %
Espagne	807 570	3,2 %
Allemagne	807 406	4,7 %
Royaume-Uni	619 852	3,9 %
France	560 838	2 %
Autriche	360 972	14,2 %

Bien qu'elle ait été la première à reconnaître, dès 1981, l'agriculture sans produits chimiques de synthèse, la France est dernière pour la part de sa Surface agricole utile en bio.

Rappelons également que la France est le troisième consommateur mondial de pesticides : 78 000 tonnes en 2005. *Source Inra*