

Agriculture biologique, agriculture conventionnelle : explications



FICHE CONTENU N° 4

CONTENU



PRINCIPAUX ENJEUX

Au 31 décembre 2015, la Wallonie comptait 1.347 fermes bio, soit une ferme sur dix ! En un an, la Wallonie compte 60 fermes bio supplémentaires. Cela représente une augmentation de + 4,7 % du nombre de fermes ! Si on remonte un peu dans le temps, on remarque que **le nombre de fermes bio a doublé entre 2008 et 2015**.¹

Comment expliquer ce que recouvre l'appellation « bio » ? En quoi le bio se distingue-t-il de l'agriculture conventionnelle ? Les produits bio sont-ils accessibles pour tous, sachant qu'ils ont la réputation d'être généralement plus chers (de 30 % en moyenne selon Biowallonie) ? Entre produits issus de l'agriculture biologique et produits locaux, comment orienter ses choix ? Ce sont les questions qu'aborde cette fiche.

DÉFINITIONS

Ci-dessous, voici quelques définitions issues de la position de la Fédération Inter-Environnement Wallonie² :

- **L'agriculture conventionnelle** résulte des transformations initiées dans les années '50 en Europe notamment, et est caractérisée par l'emploi de variétés et races à haut rendement, d'intrants permettant d'en optimiser la production (engrais et pesticides ou aliments concentrés et forte médication) dans des exploitations agricoles très spécialisées et mécanisées.
- À l'opposé de l'agriculture conventionnelle, **l'agriculture biologique** exclut les intrants chimiques et tout recours systématique aux médicaments, excluant de facto les races « intensives ». Elle impose

¹ www.biowallonie.com/le-bio-en-chiffre-2015/

² www.iew.be/IMG/pdf/cce_Id_Ldc_jd_130920_position_agriculture.pdf

également des élevages liés au sol. L'agriculture biologique est devenue aujourd'hui plus un « cahier des charges » qu'un modèle agricole mais elle est traversée par différents courants allant de la permaculture, à l'agriculture biodynamique ou au bio « intensif ».

Consultez la note d'IEW pour approfondir des concepts tels que : agriculture intégrée, agriculture raisonnée, agriculture durable, agriculture paysanne, agriculture de conservation, agroécologie, ou encore agriculture écologiquement intensive.

CRITÈRES POUR UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Quelles sont les spécificités de l'agriculture biologique ?

- Le mode de production est basé notamment sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM³ et fait l'objet de règles rigoureuses définies dans des cahiers des charges publics.
- L'appellation bio est protégée : elle donne une garantie légale sur la qualité des produits.
- Le label européen atteste que les produits pré-emballés avec ce logo sont conformes à la législation européenne.
- Pour commercialiser des produits issus de l'agriculture biologique, tout opérateur (producteur, préparateur, distributeur ou importateur) doit avoir été contrôlé par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics et disposer des certificats correspondants.
- Les contrôles annuels (approfondis et inopinés) portent sur l'ensemble du système de production.

Pourquoi le bio est-il généralement plus cher ?

Il y a plusieurs explications dont celles-ci :

- En agriculture biologique, **les rendements sont inférieurs et les besoins en main-d'œuvre plus élevés**. Le travail de la terre demande donc des interventions plus fréquentes et plus douces qui sont répercutées sur le coût. Exemples :
 - Comme les herbicides de synthèse sont interdits, des techniques mécaniques et thermiques sont utilisées pour éliminer les mauvaises herbes : elles demandent plus de temps, donc davantage de main d'œuvre.
 - Les éleveurs bio favorisent les races qui grandissent plus lentement et qui restent plus longtemps dans la ferme.
- **Les animaux ont droit à plus d'espace** que dans l'élevage classique. Cela nécessite plus de terres (ou moins d'animaux sur une même superficie). Le rendement moindre est dû à leur alimentation davantage axée sur les herbes et les graines que sur les fourrages.
- Les **frais liés aux contrôles** qui garantissent que la production est conforme au cahier des charges sont à charge de l'agriculteur.

Pourtant, le bio a ses avantages pour la santé et le porte-monnaie...

- Les aliments biologiques ne contiennent pas de pesticide et on peut manger leur peau (ou leurs fanes) sans risque. De plus, ceux-ci sont **plus riches en nutriments** (20 à 75 % en plus de vitamines, protéines, oligo-éléments, sels minéraux...).⁴
- Des études montrent que les ménages qui se fournissent dans des magasins bio spécialisés ou directement chez le producteur consacrent **moins d'argent en moyenne** pour l'alimentation. Pourquoi ? Les consommateurs ont tendance à acheter en fonction de leurs besoins réels et ils sont plus sensibles à la question du gaspillage alimentaire.

³ OGM : Organisme génétiquement modifié

⁴ www.ecoconso.be/IMG/pdf_fc157_alim_bio_locale_equitable.pdf

- Il est plus facile de trouver des produits non raffinés issus de l'agriculture biologique que de l'agriculture conventionnelle. Ils contiennent davantage de fibres et **rassasient mieux**, si bien que l'on en mange moins (ex. : le riz complet et le pain bio sont plus nourrissants ; les fruits contiennent moins d'eau et rassasient plus vite).

En résumé, pour consommer bio sans exploser son budget, il y a plusieurs pistes à envisager :

1. Végétaliser son assiette

On peut choisir de réduire sa consommation de protéines animales hebdomadaire et/ou réduire la portion dans l'assiette et la remplacer par plus de produits végétaux (céréales, légumineuses, légumes). Il existe des recettes simples et rapides qui ne comportent pas de viande ou de poisson, et qui contiennent tous les apports journaliers dont nous avons besoin (cf. Fiche activité n° 4 Découvrir les légumes secs et les céréales complètes – Réduire sa consommation de viande).

2. Sélectionner en bio les fruits et légumes qui ont le plus de risques d'être contaminés

Si notre budget ne nous permet pas de tout acheter en bio, nous pouvons nous référer aux analyses de résidus de pesticides pour choisir des produits prioritaires.

| Les 12 fruits et légumes les plus contaminés | | Les 15 fruits et légumes les moins contaminés | |
|--|------------------|---|--------------|
| pêche | cerises | oignon | chou |
| pomme | chou frisé | avocat | aubergine |
| poivron | laitue | maïs doux | papaye |
| céleri | raisins importés | ananas | pastèque |
| nectarine | carotte | mangue | brocoli |
| fraises | poire | asperge | tomate |
| | | petits pois | patate douce |
| | | kiwi | |

Source : www.consoglobe.com/pesticides-fruits-legumes-pollues-3076-cg#K5gbl67kvfRfFH8s.99

3. Limiter les plats préparés

Un plat préparé coûte jusqu'à deux fois plus cher que le même plat cuisiné à la maison. La cuisine bio peut aussi se décliner en recettes saines que l'on peut aussi préparer à l'avance et réchauffer en cas de besoin ! (voir Fiche activité n° 4 Découvrir les légumes secs et les céréales complètes – Réduire sa consommation de viande).

4. Manger local et de saison tout en favorisant les « circuits courts »

Le coût des produits bio s'explique aussi par le nombre d'intermédiaires (magasin, transport, emballage, etc.). Acheter des produits bio frais en supermarché revient souvent plus cher que d'acheter directement au producteur. De plus, la vente en direct permet d'acheter ses produits en vrac : on n'achète que ce dont on a besoin, on paie donc moins cher et on gaspille moins !

Manger « de saison » est également moins cher. À titre d'exemple, un chou, des carottes ou des poireaux coûtent en hiver entre 0,50 € et 1,00 € le kilo alors que le kilo de tomates, de courgettes ou de haricots variera entre 2,00 € et 4,00 € le kilo !

Garder l'esprit critique et s'adapter au public...

Le « bio » n'est pas forcément local et vertueux. Des pommes « bio » conditionnées en barquettes et sous plastique vont produire des déchets. Le label bio ne garantit pas de consommer « local » ou « décarboné ». À l'inverse, s'il ne travaille pas officiellement en « bio », mais pratique une agriculture raisonnée, rien ne certifie que le petit producteur local n'a pas traité ses pommiers...

En conclusion, il n'y a **pas de vérité absolue en matière d'alimentation** et, face à son public, l'animateur se devra de tenir compte de la situation de chacun. Il lui appartient d'interroger les personnes sur leurs pratiques, leurs choix de consommation en se gardant de tenir un discours moralisateur. Il n'y a pas de réponse toute faite, encore moins de dogme en cette matière, mais des gestes à poser, pas à pas, en favorisant le plaisir gustatif et la convivialité.

DOCUMENTS UTILES

- **APAQW** : les chiffres du BIO 2015, rapport reprenant les chiffres-clés du BIO en Belgique : www.apaqw.be/Bio/Le-bio-en-savoir-plus/Chiffres-du-Bio.aspx
- **APAQW** : le BIO se met à nu, brochure explicative sur la signification du label : www.apaqw.be/Apaqw/media/PDF/bio/bio_nu.pdf
- **CPCP** : brochure « Bio, local, équitable. Comment choisir sa consommation durable ? » : www.cpcp.be/etudes-et-prospectives/collection-au-quotidien/bio-local-equitable-comment-choisir-sa-consommation-durable
- **Ecoconso** : fiche-conseil n° 15 « Manger Bio, local ou équitable ? » : www.ecoconso.be/sites/default/files/articles/fc157_bio_local_equitable.pdf

ORGANISMES-RESSOURCES

- **Agricovert** : coopérative à finalité sociale qui regroupe une trentaine de producteurs locaux bio (voir adresses sur leur site) : www.agricouvert.be/
- **Biowallonie** : structure chargée de suivre les actions issues du plan stratégique bio : encadrement des producteurs en agriculture biologique, création de nouvelles filières et promotion de l'agriculture biologique à l'attention des professionnels conventionnels : www.biowallonie.com/
- **CERTISYS** : organisme de contrôle et de certification spécialisé des produits biologiques actif en Belgique. La mission de Certisys est de promouvoir la filière et de garantir la crédibilité du bio par des contrôles et certifications reconnus : www.certisys.eu/index.php?nomenu=21&lg=fr
- **Ecoconso** : ressources documentaires, animations et conférences, etc. : www.ecoconso.be/
- **Nature & Progrès** : association dont l'action est principalement axée sur la promotion de l'agriculture et du jardinage biologique, ainsi que la promotion du jardinage capable de sortir des familles de la précarité et permettant de consommer les produits les plus sains pour un prix modique : www.natpro.be/quisommesnous/index.html
- **Vent Sauvage ASBL** : animations & conférences dans les domaines du maraîchage bio, de l'apiculture, de l'environnement et de la nature en général : <http://ventsauvage.be/2016/01/27/formations-et-ateliers-adultes/>

Animer des activités sur l'alimentation durable avec ses publics
Clés méthodologiques et outils pratiques