

LA FILIÈRE BIO

HISTOIRE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique est née dans les années 20 avec les considérations sur l'agriculture du philosophe autrichien Rudolf Steiner. En France, elle se développe dans les années 60, mais n'est reconnue officiellement qu'en 1980 par la loi d'orientation agricole (LOA). C'est au tournant du millénaire qu'elle prend vraiment son envol auprès du grand public, du fait des nombreux scandales d'intoxications alimentaires qui rendent les consommateurs méfiants vis-à-vis de l'agriculture et de l'élevage conventionnel.

Donc, c'est un souci de santé alimentaire qui prime dans la consommation des produits issus de l'agriculture bio.

Cependant, rien ne permet de supposer que la consommation de ces produits est bénéfique pour la santé. En revanche, ces aliments peuvent s'enorgueillir d'être les vecteurs d'une agriculture écolo-

gique puisque son principe est fondé sur le respect de l'environnement. En effet, ce mode de production requiert des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels.

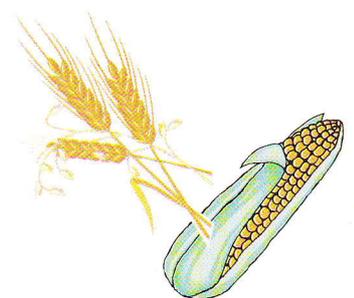
Actuellement, il y a environ 6 % de consommateurs de produits biologiques en France, ce qui représente un chiffre d'affaires évalué à plus de 840 millions d'euros (5,5 milliards de francs) par an. Ce marché est en rapide expansion, et, depuis 1995, on estime entre 25 et 30 % son rythme de croissance annuelle. En 2000, les surfaces cultivées selon le mode de production biologique ont augmenté de 17 % par rapport à 1999 pour atteindre plus de 370 000 hectares soit 1,3 % de la surface agricole utile française.

La démocratisation du bio a commencé avec l'arrivée des grandes surfaces sur le marché bio, à partir des années 90. Cette progres-

sion est constante, même si la consommation de produits bio reste encore minoritaire sur le marché alimentaire, c'est-à-dire 0,8 % de la consommation alimentaire.

Le règlement CEE du Conseil n°2092/91 du 24 juin 1991 est le premier règlement européen qui reconnaît officiellement le mode de production biologique concernant les productions végétales. Pour les productions animales, ce règlement a été complété par le règlement CE n°1804/99 appelé REPAB et qui est entré en vigueur le 24 août 2000.

La France a mis en application un cahier des charges (CC REPAB F) afin de compléter le REPAB et de prévoir des dispositions plus strictes. ▲



SOMMAIRE

- Histoire de l'agriculture biologique* p. 1
- Qu'est-ce que l'agriculture biologique* p. 2
- La certification des produits biologiques* . . p. 3
- Qu'est-ce qu'un produit biologique* p. 4

L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE

C'est une forme de l'agriculture biologique assortie d'une démarche plus spirituelle.

Tout au long de l'année, la biodynamie tient compte des mouvements des astres, notamment de celui de la lune (ascendant ou descendant), pour cultiver la terre ou pratiquer l'élevage. La biodynamie respecte la "dynamisme" propre de la plante et de l'animal, son appartenance aux "royaumes" du feu, de l'eau, de la terre ou de l'air. Cet aspect entre en jeu, par exemple, au moment de l'ensemencement et de la cueillette.

Ainsi, il y a des "jours fleurs" et des "jours fruits", et au cours de ces journées, des heures favorables pour les cueillir. Si un élément n'est pas adapté à son environnement, il peut être soutenu, biodynamisé, pour compenser le manque dont il souffre.

Concrètement, si une chèvre, animal des hauteurs et donc du soleil, est élevée malgré tout dans une plaine, une nourriture "ensoleillée", riche en bêta carotène (carotte, etc.), peut faciliter son adaptation.

PEUT-ON TROUVER DU POISSON BIO ?



Pour la pisciculture, un cahier des charges a été homologué au printemps 1999 qui réglemente l'élevage en bio de certains poissons (truite, saumon).

Ce cahier des charges reprend les grands principes de l'élevage bio : alimentation, soins, concentration réduite...

QU'EST-CE QUE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?

La dénomination "biologique" résulte des conditions dans lesquelles elle a été obtenue. Le produit biologique, pour mériter cette dénomination doit provenir d'une production agricole exempte de produits chimiques de synthèse (pesticides ou engrais).

La fertilité des sols sera maintenue grâce à la rotation des cultures (cultures alternées), à l'épandage d'engrais vert (à partir des végétaux de l'exploitation agricole biologique) et/ou de matières organiques (d'origine biologique).

La lutte contre les parasites ou les mauvaises herbes se pratique avec des moyens mécaniques et/ou naturels (molécules naturelles : essence de fleur de pyrèthre, par exemple).

Dans la mesure où l'agriculteur biologique vise à respecter l'équilibre des organismes vivants qui peuplent le sol (bactéries, vers de terre ...), elle nécessite des méthodes de culture particulièrement élaborées (ex : lutte biologique : des micro-organismes, comme la bactérie *Bacillus thuringensis*, toxiques pour des prédateurs de plantes).

De plus, le SETRAB (Syndicat européen des Transformateurs et Distributeurs de produits de l'Agriculture biologique) a listé les principales ambitions de cette agriculture :

- produire des denrées agricoles de haute qualité nutritive en quantité suffisante ;
- mettre en place des systèmes agricoles aussi auto-suffisants que possible en ce qui concerne la matière

organique et les éléments nutritifs ;

- travailler en accord avec les écosystèmes naturels plutôt que de chercher à les dominer ;
- donner à tous les animaux d'élevage des conditions de vie leur permettant d'extérioriser leurs comportements spécifiques ;
- promouvoir et diversifier les cycles biologiques au sein des systèmes agraires en respectant les micro-organismes, la flore et la faune, les sols, les cultures, les animaux d'élevage ;
- éviter toute forme de pollution pouvant résulter d'une pratique agricole ;
- maintenir la diversité génétique des systèmes agraires, de leur environnement, y compris la protection des plantes sauvages ;
- maintenir et améliorer durablement la fertilité des sols ;
- utiliser autant que possible les ressources naturelles et renouvelables à l'échelon local ;
- tenir compte de l'impact des techniques culturales sur l'environnement.

Quels sont les engrais utilisés en agriculture bio ?

Pour enrichir la terre, l'agriculture bio pratique la rotation de ses cultures avec celle des légumineuses ou de plantes à enracinement profond. Certains engrais organiques (déjection des animaux de l'exploitation biologique par exemple) ou minéraux (carbonate de calcium, soufre...) peuvent être utilisés sous conditions, si leur besoin

est reconnu par l'organisme de contrôle (voir : La certification des produits biologiques) et s'ils proviennent d'exploitations bio. Ils font l'objet d'une liste limitative où l'on trouve le fumier, le compost de déchets ménagers, le guano...

Quelle est la particularité de la viande bio ?

Pour obtenir une certification de la viande, l'animal doit avoir été élevé, nourri, transporté, tué puis traité selon le cahier des charges français (CC REPAB F) concernant le mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux définissant les modalités d'application du règlement CEE n° 2092/91. L'esprit de ces réglementations est de respecter une certaine éthique envers les animaux qui ont en général plus d'espace pour vivre (densités intérieures et extérieures sont calculées au prorata des effectifs des espèces concernées), accès à des parcours en plein air (deux fois par semaine), ils ne sont pas attachés, leur durée de vie est rallongée, les traitements antibiotiques sont limités (deux par an). Les animaux doivent recevoir une alimentation presque exclusivement biologique : au moins 90 %, le pourcentage complémentaire étant défini par le règlement européen. ▲

QU'EST-CE QU'UN PRODUIT BIO ?

“Un produit issu de l'agriculture biologique est soit un produit agricole, soit une denrée alimentaire. Pour mériter la mention biologique, il faut qu'il résulte d'un mode de production agricole exempt de produits chimiques de synthèse” selon la définition donnée par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

Les indications relatives au mode de production biologique sur les étiquettes diffèrent suivant le pourcentage d'ingrédients bio du produit fini : supérieur à 95 % ou compris entre 70 % et 95 %.

Pour les produits transformés, seuls peuvent faire référence à l'agriculture bio dans leur dénomination de vente, ceux comportant plus de 95 % d'ingrédients issus de l'agriculture bio.

Entre 70 et 95 % d'ingrédients issus de l'agriculture bio, seule une phrase précisant le pourcentage exact est autorisée : “X % d'ingrédients d'origine agricole ont été obtenus selon les règles

de la production biologique”. Les pourcentages complémentaires d'ingrédients d'origine agricole non issus de l'agriculture biologique qui sont autorisés par les règlements, en raison de l'insuffisante disponibilité sur le marché des produits biologiques, dans l'Union Européenne. Ils font l'objet d'une liste où l'on trouve par exemple de la noix de cola, de muscade, des algues, de la gélatine...

En dessous de 70 %, aucune indication se référant au mode de production n'est autorisée.

Enfin, les produits qui proviennent d'exploitations en conversion vers l'agriculture biologique depuis au moins un an avant la récolte peuvent comporter des indications se référant à la “conversion vers l'agriculture biologique”.

Le logo “AB”



C'est une mention facultative, mise en place par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche, qui ne peut être

apposée qu'après certification par un organisme officiel. Il sera donc toujours assorti de la mention “contrôle Ecocert” par exemple. Il garantit que la réglementation a été respectée et que l'aliment est composé à plus de 95 % d'ingrédients issus de l'agriculture bio. Et pour les produits animaux, que le cahier des charges français a été respecté en plus des règles européennes.

Le logo européen



Depuis avril 2000, le logo européen peut être apposé sur les produits et ingrédients composés d'au moins 95 % d'ingrédients issus du mode de production biologique obtenus conformément à la réglementation européenne et provenant uniquement du territoire de l'Union Européenne.

Concernant les produits importés (hors Union Européenne), ils doivent être reconnus comme biologique par les autorités d'un Etat européen et circulent ensuite librement au sein de l'Union.

Autres logos à connaître

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE



LABEL ROUGE



CERTIFICAT DE CONFORMITÉ



Quels sont les pièges à éviter ?

Toutes les mentions du type “produit naturel”, “produit fermier”, “sans traitement”, “agriculture raisonnée”, etc. ne répondent pas aux mêmes exigences que celle de l'agriculture bio.

Le fait d'acheter sur un marché bio, dans un magasin ou une coopérative n'implique pas obligatoirement que le produit soit bio. Les coopératives et les magasins vendent aussi des produits diététiques, qui ne sont pas forcément bio.

Attention à certains industriels ou enseignes qui jouent sur l'ambiguïté et la confusion. Seule la mention “bio” sur un produit ne signifie pas que celui-ci a été élaboré avec des ingrédients biologiques conformément à ce que nous venons de décrire.

C'est au consommateur de se souvenir que seule la référence à l'organisme de contrôle est une réelle garantie. ▲

Logos labels régionaux

Nord
Pas de Calais



Franche-Comté



Ardennes
de France



Savoie



Lorraine



Midi-Pyrénées



LA CERTIFICATION DES PRODUITS BIOLOGIQUES

Il est utile de connaître les noms des organismes certificateurs puisqu'ils doivent être précisés sur l'étiquetage (ou par exemple sur le cageot pour les fruits et légumes). Ce sont des organismes privés, agréés et accrédités officiellement pour contrôler et certifier les produits issus de l'agrobiologie. Ils sont : Ecocert, Qualité-France, Ulase, Agrocet, Aclave, Certipaq.

Le producteur choisit librement son organisme de contrôle.

L'acte de certification est l'ensemble des procédures permettant de garantir la conformité de la production, de la transformation d'un produit au règlement CEE n° 2092/91 du 24 juin 1991 modifié par le REPAB et, éventuellement au cahier des charges français pour la pro-

duction animale et les produits d'origine animale.

Les contrôles concernent les sites de production (inspection des parcelles cultivées ou des herbages, des locaux d'élevage et des aires de stockage), les soins et l'alimentation des animaux (traitements médicaux, achats d'animaux). Des prélèvements sont effectués pour rechercher d'éventuelles substances non autorisées : des pesticides ou insecticides chimiques, des conservateurs ou des colorants. Ces interventions permettent de s'assurer du respect du cahier des charges.

Le rythme des contrôles est variable selon l'organisme et le type de production. Par exemple, un organisme certificateur contrôle deux fois par an les éleveurs, les transformateurs de lait et de produits laitiers, et une seule fois les céréa-

liers. Les centres de conditionnement des œufs sont visités quatre fois par an. Les contrôles s'effectuent sur rendez-vous ou de manière inopinée.

A l'intérieur des pays de l'Union européenne, le cahier des charges pour les productions végétales (règlement CEE n°2092/91 du 24 juin 1991) et celui pour les productions animales (règlement CE n°1804/99 du 19 juillet 1999) sont communs à tous les pays. La certification obtenue dans le pays d'origine du produit est valable dans tous les pays.

Certains producteurs ou transformateurs bio souhaitent des contrôles supplémentaires de leurs produits. Ils font donc appel à des organismes certificateurs privés tels que Nature & Progrès ou Demeter. ▲

VOUS TROUVEREZ NOS PUBLICATIONS, NOS COMMUNIQUÉS, NOS EXPRESSIONS, NOS GUIDES, NOS TRAVAUX... SUR NOTRE SITE WEB : <http://www.cgt.fr/indecosa>



Vous désirez être informés des travaux de notre association :

IN magazine

Un journal bimestriel est disponible sur abonnement à votre domicile

Je désire m'abonner au tarif de :

abonnement normal : 18,30 euros

abonnement de soutien : 30,49 euros

Nom : Prénom :

Adresse :

Ville :

Code postal :

Cachet de l'association d'entreprise, locale ou départementale.

Ecrire : Indécosa Cgt - 263 rue de Paris 93516 MONTREUIL Cedex Nous envoyer un mail : indecosa@cgt.fr T : 01.48.18.84.26 fax : 01.48.18.84.82

