

"Le BIO, moi, j'y crois pas !"

Consommateurs bio, nous sommes parfois démunis face à nos amis peu convaincus par l'agriculture biologique...

Pourtant elle correspond à un cahier des charges précis et exigeant qui, cumulé à une agriculture paysanne, a prouvé ses atouts face au modèle agricole dominant. Petit tour d'horizon des arguments à opposer aux idées reçues !

Note : on préfère "la" bio, qui se réfère à l'agriculture, que "le" bio, qui renvoie au marché...

"On n'est jamais sûr qu'un produit bio soit bio !"

Et s'il suffisait d'acheter le label ? Heureusement, la certification bio est contrôlée par des organismes indépendants qui passent tout au peigne fin : bâtiments, cultures, comptabilité... au minimum une fois par an et parfois davantage avec des "contrôles-surprise". La ferme, le transformateur, le distributeur... toutes les étapes sont contrôlées, faisant de la bio le mode de production agricole le plus contrôlé de France !

"Et la pluie, elle est bio ?!"

Certes, les produits bio peuvent être accidentellement "contaminés" par l'eau ou par l'air... Toutefois, les aliments ayant des résidus de pesticides excédant les limites légales autorisées sont de 4.8% en conventionnel contre 1.4% en bio. Plus de 85% des produits bio n'en contiennent aucune trace (EFSA, 2017/2018).

"Le bio, c'est trop cher !"

En bio, le principe pollueur-payeur ne s'applique pas : les producteurs payent pour être certifiés. Les rendements sont souvent moins importants et le recours à la main-d'œuvre plus fréquent (une bonne nouvelle pour l'emploi), ce qui se répercute sur les prix de vente. Il existe quelques leviers pour payer moins cher : acheter directement au producteur pour éviter les marges (*vous tenez le bon outil entre vos mains !*), consommer de saison, cuisiner des produits bruts... Par ailleurs, le coût de la dépollution liée à l'activité agricole, supporté par les impôts des contribuables, est élevé : santé, dégâts environnementaux et surtout, traitement de l'eau, qui s'élève chaque année à plusieurs milliards d'euros. Manger bio aujourd'hui, c'est voter pour le modèle de société de demain, où tout le monde pourra manger bio !

"Mieux vaut consommer local !"

L'opposition entre bio et local n'a pas de sens... A l'impact carbone du déplacement, moins important en achetant à proximité, s'ajoutent les bénéfices d'une agriculture peu polluante sur nos territoires. Et si on se soucie des émissions de CO₂, il faut prendre en compte l'ensemble du système, comme la culture du soja qui nourrit la plupart des animaux d'élevage conventionnels, ou la fabrication et l'utilisation de produits phytosanitaires et d'engrais de synthèse, qui sont responsables de plus de 20% du bilan carbone total de l'alimentaire. Les agriculteurs bio prouvent qu'il est possible de se passer de pesticides de synthèse avec des pertes de rendements acceptables, tout en prenant en compte le fait que les ressources ne sont pas infinies et que le pétrole (dont sont issus beaucoup de pesticides) non plus ! Selon les scientifiques de l'IDDRI, le bio local est donc à privilégier ! (IDDRI 2019).

"L'agriculture bio ne peut pas nourrir le monde !"

Il faut en moyenne 200kg d'équivalent céréales par habitant pour être bien nourri. Aujourd'hui, on en produit 330... pour en jeter un tiers ! En diminuant notre consommation de viande, outre le caractère écologique, il a été prouvé par des chercheurs européens que l'agriculture biologique pourrait être étendue et que les surfaces agricoles seraient largement suffisantes pour nourrir la planète en bio, même avec l'évolution démographique.

"Des produits nocifs sont aussi utilisés en bio !"

Le cuivre, notamment utilisé en viticulture, est le produit le plus controversé car ne se dégradant pas dans les sols. En Dordogne, où plus de 20% du vignoble est en bio, les viticulteurs expérimentent des alternatives pour réduire leurs dosages. L'agriculture biologique exclut le recours aux pesticides chimiques de synthèse, mais autorise des "pesticides naturels". Ces produits ont l'avantage de se dégrader plus vite, on en retrouve donc peu de traces dans les aliments. Autant que possible, les producteurs bio privilégient les alternatives (rotations, association de plantes, purins, écosystème...). Et n'oublions pas, dans ce débat, que l'agriculture conventionnelle reste la première utilisatrice de cuivre et que la France est la championne européenne de la vente de pesticides !



