



LE LOCAL
C'EST
DÉJÀ BIEN !

INSUFFISANT !

Penser agir sur notre empreinte carbone liée au transport des produits en se contentant de consommer local est un leurre. 25 % de l'empreinte carbone en France sont en effet liés à l'alimentation. **MAIS, sur ces 25 %, 70 % sont liés à la phase de production agricole, et seulement 20 % sont liés au transport.** Un des leviers pour tendre vers la neutralité carbone via une alimentation durable est de **généraliser des modes de production agroécologiques**, moins intensifs et ancrés sur les territoires (source ADEME).

IL EST INUTILE D'OPPOSER « BIO » ET « LOCAL »

Ce sont deux notions différentes : la "bio" fait référence à un mode de production, le "local" renvoie à une notion de proximité entre le lieu de production et le lieu de consommation. Seule la bio garantit une protection de la qualité de l'eau, de la biodiversité et de la santé de tous. En favorisant

la consommation de produits bio sur son territoire, c'est mettre en avant un mode de production qui répond aux enjeux climatiques et de transition agroécologique.

BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !

Les exploitations agricoles bio créent des emplois locaux, en majorité pérennes avec plus de non-salariés (chef·fe·s d'exploitation) et plus de salarié·es permanents que les fermes conventionnelles¹. Une ferme bio nécessite en moyenne 30 % de main d'œuvre en plus qu'une ferme conventionnelle (source : Agence bio). La bio emploie 60 % des salariés en CDI (contre 50 % sur la moyenne de l'ensemble des exploitations agricoles régionales)².

¹ Ministère de l'Agriculture, Service de la Statistique et de la Prospective, Centre d'Etudes et de Prospective, Actif'Agri – Transformation des emplois et des activités en agriculture, 2020



TOUT EST PRESQUE BIO !

FAUX !

AB, HVE, AOP, Label Rouge, Zéro Pesticides, tous les labels alimentaires ne se valent pas comme le confirment deux analyses¹ produites par Greenpeace France, WWF France, BASIC et l'UFC-Que Choisir.

LA CERTIFICATION AGRICULTURE BIOLOGIQUE CONTRAINT LES PRODUCTEURS À UN CHANGEMENT DE SYSTÈME DE PRODUCTION

AB est l'un des rares labels dont l'impact sur la santé humaine, la qualité des sols, les ressources en eau, la biodiversité, ou le bien-être animal est positif et mesurable.

A l'inverse, les démarches partageant le socle de la certification environnementale : Agri Confiance, Zéro Résidus de Pesticides et Haute Valeur Environnementale (HVE), ont

les effets positifs les plus faibles et les moins avérés sur les critères de santé humaine et environnementaux. Et ceux sur les autres critères socio-économiques (niveau de vie décent, cohésion sociale, etc.) ne sont pas démontrables.

¹ Greenpeace France, WWF France et le Bureau d'Analyse Sociétale pour une Information Citoyenne (BASIC) ont réalisé une étude pour évaluer la durabilité de onze démarches alimentaires (labels, certifications, etc.) à l'aide d'une grille d'analyse innovante et systémique. Rapport publié en juin 2021 : « Etude de démarches de durabilité dans le domaine alimentaire - rapport d'analyse transverse ».



LE POUVOIR D'ACHAT
EST EN BAISSSE ET
LES PRODUITS BIO
SONT TOUJOURS
TROP CHERS !

PLUTÔT VRAI... MAIS...

LE SURCÔÛT DES PRODUITS BIO N'EST PAS UN EFFET MARKETING

Qu'il s'agisse de culture ou d'élevage, la production biologique demande beaucoup d'espace (animaux aux champs, rendements plus faibles, etc.) et de main d'œuvre (surveillance des cultures, travail du sol, désherbage manuel...). La non-utilisation de produits chimiques de synthèse et le respect des cycles naturels réduisent les rendements. Autant de contraintes qui influent sur le prix, pour une juste rémunération des producteurs !

IL EST POSSIBLE DE MANGER BIO À BUDGET MAÎTRISÉ

Concrètement que faut-il revoir ?

- **Privilégier les circuits courts.** Cela réduit sensiblement le prix d'achat de son produit puisqu'il n'intègre plus les coûts de conditionnement et les « marges » des intermédiaires.
- **Acheter des produits de saison.** Cela permet de les payer

moins cher et de diversifier son alimentation.

- **Acheter en vrac** pour prendre la bonne quantité et éviter les pertes.
- **Préparer ses repas** à partir de produits bruts pour économiser mais aussi éviter les sels, sucres et matières grasses ajoutées.
- **Diversifier les sources de protéines** (céréales, légumineuses). En plus d'être bon pour la santé, cela permet de maîtriser son budget et de faire le choix de produits carnés de meilleure qualité (Agence Bio, le BA-BA).

LES COLLECTIVITÉS ONT UN RÔLE À JOUER !

Les restaurants collectifs ont un impact social, éducatif et environnemental important. Les approvisionner en produits bio est un bon moyen de donner accès quotidiennement à ces produits à une population large, issue de catégories sociales très diverses.



IL NE FAUT PAS OPPOSER LES SYSTÈMES

C'EST UNE QUESTION DE POSTURE...

EN QUOI LES SYSTÈMES SONT OPPOSÉS ET QUI OPPOSE LES SYSTÈMES ?

Après la seconde guerre mondiale, le monde agricole s'est adapté à la demande sociétale : il fallait augmenter la productivité pour nourrir la France. Aujourd'hui, la demande sociétale est différente : l'agriculture doit répondre aux enjeux environnementaux, sanitaires et climatiques ! L'agriculture conventionnelle n'est plus une réponse adaptée.

Les agriculteurs conventionnels d'aujourd'hui sont les agriculteurs biologiques de demain. Les représentants de l'agriculture biologique ne positionnent pas leur mode de production comme une culpabilisation du milieu conventionnel. Pour eux, **c'est le mode de production qui permet de répondre aux enjeux environnementaux actuels vers lequel tous les agriculteurs doivent tendre, dans une démarche de progression, avec le temps nécessaire à l'évolution des systèmes de production.**

Au cours de la dernière décennie, l'agriculture biologique française a connu un changement d'échelle, avec une augmentation entre 2010 et 2021 de la part du bio dans la surface agricole de 3 % à 10 % et une consommation bio multipliée par 3,5 sur cette période. Désormais, 19 % des agriculteurs français sont bio¹.

Dans son rapport publié en juin 2022, la Cour des comptes, après une revue détaillée de la littérature scientifique, rappelle les bénéfices de l'agriculture bio notamment en termes de santé et d'environnement, et confirme que **le développement de l'agriculture biologique est le meilleur moyen de réussir la transition agro-environnementale** et d'entraîner les exploitations agricoles dites conventionnelles vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement.

¹ Source : « Le soutien à l'agriculture biologique, évaluation de politique publique », rapport 2022, Cour des Comptes.



C'EST VRAIMENT BIO ???

OUI !

UN CAHIER DES CHARGES EXIGEANT

À l'origine de l'agriculture biologique, ce sont des paysans, accompagnés d'agronomes et de consommateurs engagés, qui ont développé au fil du temps les principes d'élevage et d'agronomie, les techniques alternatives et les principes éthiques qui constituent l'agriculture biologique. Pour consolider et diffuser ces acquis, ils ont rédigé des cahiers des charges exigeants dont ils ont choisi de confier le contrôle à des organismes certificateurs extérieurs et indépendants.

DES CONTRÔLES FRÉQUENTS

Le label bio est une garantie publique : c'est un cahier des charges de 300 pages réglementaire européen qui interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse. Les produits bio sont reconnaissables par le logo « eurofeuille » (label de l'Union Européenne obligatoire), accompagné parfois du logo AB (facultatif mais connu des consommateurs). Ces logos signifient que la ferme, le transformateur et le distributeur ont tous été contrôlés, au minimum une fois par an, par un organisme certificateur. **La bio est le mode de production le plus contrôlé en France.**

DES TRAITEMENTS NATURELS AUTORISÉS

L'agriculture biologique garantit la non-utilisation de pesticides chimiques de synthèse. Elle s'appuie sur des méthodes naturelles de protection des cultures, comme la rotation des cultures et la lutte biologique. Ce n'est qu'en cas de menace avérée pour une culture et seulement pour cette raison qu'un produit de traitement d'origine naturelle, et autorisé par le règlement, peut être utilisé.

DES PRODUITS DÉCLASSÉS EN CAS DE CONTAMINATION

Les agriculteurs bio s'engagent aussi à tout mettre en œuvre pour se protéger des contaminations environnementales par la plantation de haies, le respect de distances de séparation entre cultures, la réalisation d'analyses et un contrôle rigoureux de leurs produits. Malgré toutes ces précautions, il peut arriver qu'exceptionnellement des cultures bio soient contaminées par des voisins en agriculture conventionnelle. Si des traces de pesticides de synthèse étaient détectées, les produits bio concernés seraient immédiatement déclassés. **Le développement de la bio sur les territoires limitera ces risques.**