



L'imbroglgio du bio

Beaucoup moins ou plus du tout de pesticides dans la nature ? A priori, personne ne s'en plaindrait. C'est bon pour la terre, pour la biodiversité, pour la santé. Agriculteurs et vignerons sont d'ailleurs de plus en plus nombreux à produire bio, malgré les efforts que cela représente. Et les consommateurs suivent. La part des produits bio tourne aujourd'hui autour de 10 % du marché en Suisse. Mais au bout du compte, prix à l'appui, c'est la grande distribution qui en tire le plus grand profit en gonflant ses marges. Le succès du label recèle d'ailleurs d'autres anomalies. Que dire, par exemple, du bio emballé dans du plastique ? Et du bio produit à des milliers de kilomètres d'ici dans des conditions qui n'ont vraiment rien à voir avec la protection de l'environnement ?

TEXTE : **FABIEN DUNAND**

PHOTOS : **SP**

Le bio, c'est mieux, mais c'est plus cher. Et pour de bonnes raisons. Les charges sont plus lourdes pour respecter des normes exigeantes, les rendements sont plus faibles, les risques de pertes plus élevés et cette forme de culture requièrent plus de main-d'œuvre. Il est donc normal que les producteurs voient leur travail rémunéré en conséquence par des prix d'achat plus élevés. Normal aussi que la grande distribution répercute le coût supérieur des produits bio en y intégrant ses marges. Mais au lieu de le faire à la cuillère, elle le fait à la louche. Et la louche, comme la ficelle, est de plus en plus grosse.

Le magazine *Bon à Savoir* a mené l'enquête. En préférant un produit bio à un article conventionnel bon marché, les consommateurs suisses paient environ 150 % plus cher

aujourd'hui. Cet écart était de 75 % en 2008, de 66 % en 2019 et de 88 % en 2014. La différence est énorme*.

LA COURSE À L'HYPERPROFIT

L'enquête s'appuie sur la comparaison des prix de 40 aliments issus de l'agriculture bio avec ceux des produits classiques les moins chers. Les achats ont été réalisés chez Coop, Migros, Aldi, Denner et Lidl. Chez les deux

* L'enquête menée en France par l'Association *Que Choisir* montre que la marge de la grande distribution sur les fruits et légumes biologiques est en moyenne 79 % plus élevée que pour les articles conventionnels. L'écart atteint même + 132 % pour les pommes, + 143 % pour les poireaux et + 151 % pour les pêches (*Que Choisir*, 22 août 2019).

discounters allemands, environ la moitié de ce panier d'achat était disponible en bio, seulement un quart chez Denner. Pour une question de prix. « Nous savons par expérience, explique Denner, que de nombreux produits biologiques sont vendus à un prix supérieur au seuil de tolérance de nos clients. » Les produits bio sont d'ailleurs presque toujours moins chers chez les discounters que chez Coop et Migros.

Autre détail significatif par rapport au discours ambiant sur une alimentation saine : les différences de prix les plus marquées entre le bio et le non bio concernent les fruits et les légumes ; les écarts sont plus faibles pour les produits laitiers et la viande. On atteint des sommets pour les pommes, les carottes ou les confitures. Le cas le plus extrême est celui de l'ail bio. Il revient chez Coop à 12 francs 67 les 500 g, soit huit fois plus que l'ail classique vendu à 1 franc 75 pour le même poids.

Au total, le caddie bio revient à presque 229 francs chez Coop et à 219 francs chez Migros, alors que le même caddie, rempli avec les produits classiques les moins chers, ne coûte même pas 92 francs chez les deux distributeurs (« Le bio coûte toujours plus cher », *Bon à Savoir*, N° 9, septembre 2019).

Symbole d'une agriculture raisonnable, le bio semble être devenu une machine à fric pour la grande distribution. Cette évolution

n'est pas viable. Il suffit de raisonner un instant par l'absurde. Si tout ce qui peut contribuer à sauver la planète doit coûter 150 % plus cher aux consommateurs, la solution globale risque d'être très compliquée sur le plan social. Dans l'immédiat, le prix reste en effet un élément important, à côté des critères du local et du bio, dans les choix alimentaires des consommateurs. La chronique hebdomadaire « Ma vie dans un caddie », publiée dans *Le Matin Dimanche*, en fournit une preuve supplémentaire (voir encadré).

DES PESTICIDES DANS LES CHAMPS « BIO »

Si le bio, c'est mieux, c'est encore loin d'être parfait, même en Suisse. Au printemps 2019, un hebdomadaire alémanique publie une petite bombe. Des pesticides ont été détectés dans 93 % des champs bio, selon une étude de l'Université de Neuchâtel. L'analyse a porté sur plus de 700 échantillons de sol et de plantes dans 62 exploitations agricoles à la recherche de traces de néonicotinoïdes, mis en cause par les apiculteurs dans la mort des abeilles. Des résidus de ces substances ont également été trouvés dans les sols et les plantes de 80 % des surfaces de compensation écologiques, où les insecticides de synthèse sont interdits. Une information jugée « effrayante » par Bio Suisse.

**Du bio sous plastique.
Où est le gain pour
l'environnement ?**





Selon les chercheurs, le transport de ces résidus par l'eau et par le vent pourrait expliquer la contamination des zones biologiques et de compensation. Mais les quantités trouvées sont suffisamment importantes pour que des organismes auxiliaires, comme les bourdons, puissent être atteints (*NZZ am Sonntag*, 7 avril 2019).

Encore s'agit-il ici du bio suisse, qui répond à des normes et à des contrôles plus sévères qu'ailleurs, tout en ayant le mérite d'être local. Car plus on s'éloigne de cette double notion, bio et local, plus on s'éloigne des vertus qui lui sont associées. Or l'agriculture suisse ne couvre guère que 60% des besoins de notre population, 40% seulement dans le domaine des denrées végétales. Tout le reste, bio compris, est importé.

Qui sait vraiment, à part les spécialistes, que les pesticides contenant du cuivre sont les plus utilisés dans l'agriculture biologique ? Et qu'en janvier 2019, l'UE en a renouvelé l'autorisation pour sept ans, à raison d'une moyenne de 4 kg par hectare, soit environ un tiers de moins que jusqu'ici*. La Commission

* Cette décision a été prise le 27 novembre 2018, à Bruxelles, par les experts des États membres. Le Danemark est le seul pays de l'Union européenne à avoir interdit complètement l'usage de pesticides à base de cuivre sur son territoire.

européenne considère que cette prolongation «améliore la protection de l'environnement en limitant les doses d'application, tout en maintenant un outil important pour la protection des cultures». Le ministre français Didier Guillaume a été plus clair : «C'est la pérennité de l'agriculture biologique qui est en jeu», a-t-il déclaré. Il est vrai qu'il n'y a guère d'alternatives pour le moment et que les pesticides à base de cuivre permettent de lutter contre des maladies de la vigne, de nombreux arbres fruitiers, de l'olivier, de la pomme de terre et de diverses cultures maraîchères**.

Il n'en reste pas moins que l'Agence européenne pour la sécurité des aliments (Efsa) a récemment souligné les risques présentés par l'utilisation des composés issus de cuivre en

Comment assurer notre sécurité alimentaire sous tous ses aspects en même temps ?

** En Suisse, la limite d'utilisation des dérivés du cuivre est fixée à 3 kg par ha et des chercheurs de Changins et de la Haute école spécialisée de Genève (HEPIA) viennent de démontrer que la vapeur d'huile essentielle d'origan, dispersée au bon moment, peut réduire de 95% le développement du mildiou qui s'en prend à la vigne. Selon Markus Rienth, professeur à Changins, les recherches prendront encore deux à trois ans dans le meilleur des cas : «Mais il ne faut pas oublier que nous sommes passés de 60 kg par ha dans les années 1960 à 3 kg aujourd'hui !» (24 Heures, 28 novembre 2019).

L'avocat, un symbole du manger sain dans notre société, mais cause de catastrophe au Chili...



particulier en matière de pollution des sols, où ce métal lourd s'accumule et détruit la biodiversité.

LES DÉRIVES DU BIO INDUSTRIEL

«Le bio, valeur star, marche sur la tête quand il devient industriel». La formule résume l'enquête conduite par le magazine *Tout compte fait* diffusé sur France 2, le 29 août dernier. Que faut-il penser, par exemple, de produits bio dont les emballages consomment jusqu'à 5000 tonnes de plastique par an rien qu'en France? Est-ce encore des aliments bio quand ils sont produits en toute saison dans des serres chauffées, dans des conditions incompatibles avec la protection de l'environnement et, qui plus est, à des milliers de kilomètres d'ici...*

* Le débat n'est pas tranché. En France, par exemple, la Fédération nationale d'agriculture biologique s'insurge contre la production de fruits et légumes hors saison (et donc sous serres) qu'elle juge incompatible avec la certification bio. La Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA) lui est, en revanche, favorable au nom de la lutte contre les importations de tomates du sud de l'Europe.

Tout Compte Fait illustre sa démonstration avec la culture de l'avocat au Chili. Dans la province de Petorca, région centrale du pays, un large fleuve encore présent il y a une dizaine d'années est aujourd'hui à sec et les habitants sont privés d'eau. Responsable de cette aberration: la culture de l'avocat, pourtant l'un des fruits symboles du manger sain dans notre société. Sa consommation a explosé ces dernières années. Mais sa culture nécessite énormément d'eau et dans cette région du Chili, devenu l'un des principaux producteurs de cet or vert, des champs d'avocat s'étendent à perte de vue à côté d'une région désertifiée.

Ici, la culture de l'avocat est « biologique », les producteurs s'en vantent et le reportage en atteste. Sauf qu'un kilo d'avocat, environ cinq fruits, demande à lui seul 1000 litres d'eau. Pour satisfaire aux besoins de l'arrosage, quatre à cinq heures tous les deux jours, on pompe de plus en plus les nappes phréatiques, jusqu'à 60 mètres de profondeur. Du coup, les habitants des villages alentour n'ont plus d'eau pour vivre, pour se laver, faire la cuisine, arroser leurs propres récoltes ou abreuver leur bétail. Ils reçoivent l'eau par camion, 50 litres par personne et par jour, et sont réduits à la misère ou au départ.

En Europe, ces avocats sont vendus sous le label «bio». Il est cependant bien difficile d'admettre qu'ils sont bons pour l'environnement et la population locale, sans compter qu'il leur faut encore parcourir 15 000 km pour alimenter les rayons des supermarchés de notre continent.

Le titre de l'émission de France 2 est significatif du dilemme actuel: «Et maintenant, qu'est-ce qu'on mange?» C'est bien le problème. Car les avocats venus de loin ne sont pas seuls à faire polémique.

LES TOMATES D'ANDALOUSIE

En Andalousie, dans la province d'Almería, 33 000 hectares (ça fait à peu près 47 134 terrains de football) sont couverts de bâches. Dans ce potager sous serres, on pratique la culture intensive de fruits et légumes, été comme hiver. Concombres, courgettes, aubergines, pastèques, fraises, framboises, mais surtout des tomates, qui représentent la moitié de la production. Le tout sous label bio. Et c'est ce qui fait réagir Jaime Martínez Valderrama,

chercheur au Centre national de recherche scientifique espagnol. «Aujourd'hui, en Europe, on peut produire des tomates en super-intensif, surexploiter l'aquifère et obtenir une certification bio et des subventions européennes.» Le reportage de trois pages que *Le Monde* consacre à ces cultures explique sa colère. En voici un extrait: «Pour faire pousser des tomates, il faut deux ingrédients principaux: du soleil et de l'eau. Le soleil, Almería n'en manque pas, c'est même la région la plus gâtée en Europe (3 000 heures par an). Pour l'eau, en revanche, c'est la disette. Il ne pleut pas (moins de 200 mm/an). Tous les cours d'eau sont à sec. Résultat la province est en déficit hydrique chronique (...) Alors, ils pompent les eaux souterraines. Et à chaque fois plus profondément (jusqu'à 800 m). La «raf», la tomate à la mode aux faux airs de marmande, tirerait d'ailleurs son goût salé de l'eau de mer qui pénètre les nappes phréatiques, également polluées par des décennies d'usage massif d'engrais et de pesticides.» (*Le Monde*, 3 septembre 2019).



La culture industrielle des tomates mais «bio» assèche toute une région d'Andalousie.

Comment faire pour produire à proximité de la capitale et dans des conditions idéales les 9 millions d'œufs consommés par les Parisiens en une semaine ?



LA FOIRE AUX CONTRADICTIONS

Au fond, notre société, des agriculteurs aux consommateurs, est victime de ses contradictions. Cette histoire en témoigne, Christophe Lecoq porte bien son nom. Il est éleveur de poules à Gambais, à moins de 60 km de Paris. Ses deux élevages en cage, l'un de 70 000 têtes, l'autre de 135 000 têtes, sont condamnés à terme. Il a donc voulu se reconverter à l'élevage en plein air. Il a trouvé les 12 à 14 ha pour que ses poules s'ébattent, obtenu l'autorisation des services vétérinaires, déposé le permis. Mais le maire a dit non en raison des oppositions des riverains. « En région parisienne, ils veulent des œufs bio, mais surtout pas produits à côté de chez eux, commente Christophe Lecoq. Vous savez combien d'œufs mangent les Parisiens ? 1,3 million par jour. Par jour ! Et ils voudraient des fermes de 80 poules, où on ramasse les œufs avec un panier ? Ces gens-là sont fous... » (*Le Point*, 3 octobre 2019) • **FD**

MA VIE DANS UN CADDIE

Chaque semaine, dans *Le Matin Dimanche*, un client de supermarché (une femme, un homme, un couple) est interrogé sur ses achats alimentaires et les mêmes questions lui sont posées. L'une d'entre elles demande : « Achetez-vous local, bio, selon les prix ? ». Les réponses montrent que le bio a fait son trou, mais que le critère du local, ce qui n'est pas la même chose, et celui du prix comptent aussi pour beaucoup.

- « J'aime bien le bio. Je fais attention aux actions, mais la qualité compte plus que le prix. Un produit cher n'est pas toujours de très bonne qualité. » (6 octobre 2019).
- « Quand je fais les courses, je ne m'interdis aucun aliment parce qu'il n'est pas bio ou pas local. Je privilégie plutôt la fraîcheur et la teneur basse en graisse en général. » (29 septembre 2019).
- « Plutôt local. J'essaie d'acheter des produits suisses, même si j'ai un ananas et une mangue

dans mon caddie aujourd'hui.

J'ai aussi un potager, ce qui aide. » (8 septembre 2019).

- « Bio et local. Les critères écologiques, en règle générale, sont importants pour moi. » (4 août 2019).
- « Pas forcément bio, mais je privilégie les aliments de saison qui viennent de Suisse. » (28 juillet 2019).
- « Le critère santé est prioritaire. Nous sommes aussi prêts à payer plus cher pour du local ou du bio. » (7 juillet 2019).
- « Le local et le prix sont importants. Par contre, nous nous méfions des produits bio venant de l'étranger. » (30 juin 2019).
- « Le local est mon critère principal. Puis la valeur écologique d'un produit. En dernier, il y a le prix. Nous avons beaucoup de chance de ne pas avoir à nous soucier de l'aspect financier des courses. » (23 juin 2019).
- « Le prix d'abord. La qualité, c'est aussi une priorité. Je ne fais pas attention aux autres critères, comme le local ou le bio. » (26 mai 2019).

- « Les produits locaux et de saison sont une priorité. Le bio, en revanche, ne l'est pas. » (12 mai 2019).
- « Je ne regarde pas tellement si c'est bio ou pas, je suis un peu sceptique. Mais local, ça oui. J'achète des marchandises du coin. J'ai mon jardin, je suis donc sensible aux produits de saison. Je n'achète pas ce qui vient de l'autre côté de la planète. » (7 avril 2019).
- « Plutôt local. Ce critère me parle davantage que celui du bio, qui n'est pas toujours fiable en termes de qualité. » (24 mars 2019).
- « Je regarde surtout les actions, à part les fruits, les légumes, les œufs et la farine, qui doivent être bios. » (10 mars 2019).
- « Je choisis volontiers les produits bio mais cela dépend un peu du prix, aussi. Et puis je tiens compte des saisons et des distances en règle générale, j'évite les choses qui viennent de trop loin. Aujourd'hui, j'ai prix un petit citron vert... C'est parce que j'en ai spécifiquement besoin pour une recette ! » (24 février 2019).