



## **Bio mondialisée, bio de grandes surfaces...**

Au départ, les circuits de la grande distribution ont vraiment permis aux produits bio d'acquiescer une meilleure visibilité auprès du grand public, des citoyens, des personnes à l'emploi du temps chargé. Ils ont également permis à certains producteurs bio d'écouler leurs produits alors qu'aucune filière locale n'était encore structurée. Mais le « conte de fée » s'arrête là ! Aujourd'hui, tout cela vire au cauchemar pour les producteurs et les consommateurs soucieux des vraies valeurs véhiculées par le bio. Il suffit de gratter un peu à la surface...

Par Noëlle Leroy

Le but de la grande distribution n'est pas d'encourager ni même de mettre en valeur les bénéfiques écologiques, nutritifs et sociaux de l'agriculture bio, mais bien de s'appropriier le marché qu'ils représentent et d'en tirer un maximum de profit. La présentation des produits dans les rayons n'est d'ailleurs accompagnée d'aucune communication de base du genre « pourquoi choisir un produit bio plutôt qu'un autre ? ».

D'autre part, au plus les consommateurs se tournent vers les aliments bio des hypermarchés, au plus la pression exercée sur les producteurs et les transformateurs s'accroît. On leur impose de s'aligner sur le mode de fonctionnement agro-industriel, c'est-à-dire de produire toujours plus et moins cher, tout étant obligés de réaliser de gros investissements pour se conformer aux normes d'hygiène démesurées et inadaptées aux productions bio locales de qualité. On leur impose de se spécialiser à outrance. Tout cela au détriment des principes fondateurs de l'agriculture biologique et du bien-être des producteurs eux-mêmes. Les prix des produits bio, en grandes surfaces, ont d'ailleurs de quoi révolter quand on sait qu'ils sont jusqu'à trois à quatre fois plus élevés que ceux qui sont proposés en vente directe ! Cela donne bien entendu une image désastreuse et erronée du bio...

### **La mainmise de la grande distribution**

Cette politique mène à d'amères déceptions les producteurs prisonniers d'un système qui finit par étouffer les meilleures volontés, un système au sein duquel il est difficile de faire marche arrière au vu des efforts et des investissements consentis. Comme le font remarquer certains producteurs bio que nous avons rencontrés, tout est mis en place pour les attirer et les inciter à entrer dans le moule, mais dès qu'on a plus besoin de leurs services, ils sont écartés du jour au lendemain au profit de producteurs plus gros qui sont en mesure de proposer des produits bio encore moins chers, ou au profit de produits bio provenant de l'étranger. Aucune structure d'accompagnement n'est prévue pour que les producteurs et les transformateurs exsangues puissent se réorienter ou se retourner vers d'autres filières. Beaucoup mettent alors la clé sous le paillason... ou se tournent vers les circuits courts de vente directe.

Il est intéressant de constater que le secteur de la grande distribution est parvenu, grâce à des financements privés venant compléter ceux des institutions gouvernementales, à détourner à son profit les compétences et la quasi totalité des activités réalisées dans certains centres d'essais en agriculture et horticulture, normalement réservés au bénéfice de tous. Certains sont donc devenus des centres d'essais conventionnels et bio pour hypermarchés ! On y réalise des recherches de productivité et on y teste des variétés ou des races compatibles avec les circuits de la grande distribution.

Prenons le cas de la tomate, dans le cadre d'essais menés en bio. On teste, par exemple, des variétés de tomates dans des conditions totalement contraires avec les principes fondateurs du bio et de la sauvegarde de la biodiversité – il s'agit, au final, d'adopter une seule variété standard qui sera proposée à tous les clients – , avec le respect des cycles saisonniers – les serres sont chauffées pour avancer et prolonger artificiellement les cultures – , avec la maturation naturelle – les serres seront, si nécessaire, éclairées artificiellement – , avec l'amélioration du sol – la fertilité du sol de serre est dopée et maintenue artificiellement par de gros apports en fumures naturelles organiques et minérales. Concernant la lutte contre les nuisibles, on utilise des insectes auxiliaires en *one-shot*, ce qui ne contribue en rien à la biodiversité générale, puisque tout reste confiné à l'intérieur des serres. Les gros moyens mis en œuvre dans ces centres d'essais, en partie payés par le contribuable, ne profitent donc qu'à quelques gros producteurs conventionnels et bio-intensifs qui fournissent les supermarchés...

La grande distribution dispose également de ses propres filières de producteurs « bio », comme le démontre l'explosion des élevages dits « d'intégration », dans le cas des poulets « bio ». Nous en parlerons ci-après. Donc, quand on nous dit que la proportion d'agriculture biologique augmente, il faut d'abord se demander de quelle agriculture bio on parle !

### **« Nous récoltons ce que nous semons »**

Si la qualité de notre alimentation s'est tellement dégradée et appauvrie en seulement quelques décennies, amenant son lot de crises alimentaires et environnementales, c'est bien parce que le lien entre les consommateurs et les producteurs s'est rompu, les livrant les uns et les autres aux griffes des multinationales agro-chimio-alimentaires. Les citoyens, manipulés et obnubilés par la recherche des prix les plus bas, se sont peu à peu désintéressés de leur alimentation et, par conséquent, des personnes qui sont à l'origine des aliments, les agriculteurs. Ces derniers, tombés dans l'anonymat le plus total et mis en concurrence, n'ont plus été soutenus ni encouragés par les consommateurs à poursuivre dans une démarche de qualité. D'autres, eux-mêmes manipulés ou intéressés par l'appât du gain et la course à la rentabilité, se sont faits – et se font encore – les cobayes des firmes agrochimiques.

En outre, l'agriculture de nos pays riches, largement subventionnée et donc maintenue artificiellement, conduit à une logique de surproduction qui nous oblige à exporter nos excédants alimentaires, à des prix dérisoires, dans les pays du Tiers Monde. Cela se fait au détriment des productions locales de ces pays, avec pour conséquence l'appauvrissement et l'exode des populations rurales. Or nous subissons aujourd'hui un dur retour de flamme alimenté par l'ouverture des marchés à la mondialisation. Les produits alimentaires destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale – soja, maïs, colza, etc. – importés des pays en voie de développement à des prix défiants toute concurrence, mettent, à leur tour, en péril la survie de notre propre agriculture et de notre équilibre socio-économique. Ainsi, la constante dégradation des prix de vente agricoles, alors même que le prix des intrants – engrais, pesticides, alimentation animale – ne cesse d'augmenter, et la spéculation sur les

matières premières font disparaître des centaines de milliers de petits producteurs de par le monde. Tout profite pour les intermédiaires, ainsi que pour les gros agriculteurs, principaux bénéficiaires des subsides agricoles, qui sont en mesure de s'agrandir en rachetant les terres, d'investir pour se conformer aux normes agro-sanitaires et d'assumer le coût des contrôles. Dans notre pays, cinq cents à mille fermes disparaissent chaque année, depuis les années 80, et la main-d'œuvre agricole a dramatiquement chuté !

Si nous n'y prenons pas garde et si nous ne prenons pas conscience de l'impact de nos choix et de nos habitudes alimentaires, il n'y a donc pas de raison que l'agriculture bio ne suive pas le même chemin que l'agriculture conventionnelle. Tout a un prix qu'on finit, tôt ou tard, par payer ! En effet, on peut aujourd'hui affirmer qu'il existe une bio à deux vitesses : la bio industrielle, dénaturée, et la bio locale.

### **Tous les chemins mènent à la bio locale**

Les producteurs bio qui ne pratiquent pas la vente directe éprouvent beaucoup de mal à trouver des filières bio structurées – indépendantes des grandes surfaces qui imposent des conditions de vente et de production souvent insupportables – dans lesquelles ils ont la liberté de fixer leur prix et de produire conformément aux principes de base du bio. Beaucoup d'éleveurs laitiers ou viandiers sont, par exemple, contraints d'écouler le fruit de leur travail dans le circuit conventionnel, au prix du conventionnel, voire d'exporter ! Les producteurs qui y parviennent néanmoins doivent faire face à la concurrence des produits bio venant de l'étranger, à des prix très bas, principalement ceux proposés en grande surface – viande bio d'Argentine, haricots bio d'Israël, etc. Il existe pourtant une demande très importante de la part des consommateurs individuels et des collectivités pour redécouvrir les aliments produits dans nos régions. Tous veulent consommer des produits sains, au maximum de leur fraîcheur et de leur vitalité, bénéficier d'une plus grande diversité au niveau des apports nutritifs et du goût, en retrouvant une plus grande variété d'aliments dans leur assiette... Tous veulent renouer avec des produits locaux véritablement liés aux saisons, protéger l'environnement et soutenir les producteurs de leur région dans leur travail de qualité.

Certaines grandes surfaces font parfois des efforts dans ce sens. Elles donnent la priorité aux produits régionaux, ayant pressenti le désir des consommateurs de savoir d'où viennent et qui produit les aliments qu'ils achètent. Elles optent donc pour une politique de transparence en indiquant sur les emballages le nom et les références du producteur. On ne peut évidemment que les y encourager. Mais si une telle pratique inspire la confiance, cela ne remplacera jamais la vraie relation producteur / consommateur, cela ne résout ou rien la question de la rémunération accordée au producteur qui a toujours de plus en plus de mal à imposer ses prix et, comme nous l'avons dit, cela ne garantit pas toujours une bio conforme aux principes fondateurs de ce mode d'agriculture...

### **Des circuits courts comme gage de notre liberté et de notre autonomie**

A une consommation locale doit toujours correspondre une production locale ! Ce concept permet la valorisation des ressources et des compétences locales, qui ne demandent qu'à s'exprimer, ainsi qu'un renforcement du lien producteur - consommateur. C'est le gage de notre indépendance, de notre autonomie à tous. Aujourd'hui, les consommateurs désirent savoir d'où proviennent leurs aliments – la traçabilité la plus sûre est celle qu'offrent les circuits courts de distribution – et à qui profite leur argent. La vente directe permet au consommateur de mieux se rendre compte des contraintes liées à la production et de ne pas

perdre de vue la réalité de l'agriculteur, tout en bénéficiant de produits sains et variés à des prix corrects. Ce contact valorise le producteur dans son travail et le motive à persévérer dans sa logique de qualité, tout en lui permettant d'obtenir le juste prix pour les aliments qu'il propose. Enfin, ce mode de fonctionnement amène naturellement à une meilleure adéquation entre l'offre et la demande locales. Les circuits courts de distribution comportent donc de nombreux avantages, dont celui de réduire radicalement notre empreinte écologique ; ils permettent ainsi d'agir favorablement sur notre santé et sur celle de notre planète : pas de gaspillage, diminution des pollutions et des coûts engendrés par le transport, l'emballage et le stockage des denrées alimentaires, etc. Tout cela dans le respect de notre portefeuille....

Dans le contexte actuel de crise économique et alimentaire mondialisée, de plus en plus de citoyens se réunissent pour créer des habitats groupés ou s'investir dans d'autres formes de projets communs, comme les groupements d'achats bio. Il serait judicieux que les producteurs fassent de même afin de garantir leur survie. Pour cela, ils ont tout intérêt à sortir de leur individualisme et à se réunir pour créer des coopératives, investir en commun dans du matériel, des installations – magasin, atelier de transformation, etc. – , à se diversifier, ou encore à développer des synergies de production afin d'atteindre l'autonomie, sur le plan de l'alimentation animale et des semences notamment. Cela leur éviterait de devoir acheter à l'extérieur des matières premières dont les prix fluctuent sans cesse en fonction des cours du marché et de la spéculation. D'autre part, cela leur permettrait de proposer aux consommateurs une large gamme de produits qui tend à fidéliser la clientèle.

### **Les produits bio, locaux et de saison, préservent et renforcent notre santé**

Nous savons aujourd'hui que la consommation d'aliments frais, variés et de qualité, produits selon le respect des cycles saisonniers et les moins transformés possibles, permet de prévenir de façon efficacement l'apparition de maladies dites « de société » telles que le cancer, l'obésité, les allergies, etc. Ces dernières sont, hélas, de plus en plus fréquentes étant donné, notamment, l'appauvrissement de notre alimentation tant en diversité qu'en qualité.

Or, la prise de conscience aidant, les consommateurs sont de plus en plus nombreux à exiger des aliments totalement exempts de produits chimiques de synthèse et d'OGM, tant au niveau de la production et de la transformation que de la conservation. Des produits tels que les garantit encore le cahier des charges de l'agriculture biologique. Ces consommateurs ont raison ! Les nombreuses études menées en Europe et dans le monde confirment, haut la main, la supériorité des aliments bio (1) : goût plus prononcé grâce à un taux de matière sèche plus élevé et un meilleur équilibre entre les différents nutriments, protéines de meilleure qualité, etc. Enfin, les fruits et légumes de nos régions correspondent à nos besoins et, cultivés dans le respect des cycles saisonniers, ils arrivent à maturité juste à temps pour nous offrir les éléments nutritifs nécessaires pour affronter les écarts climatiques de nos latitudes tempérées. La nature a déjà pensé à tout ! Les résultats de ces études ne font donc que refléter l'attention et le savoir-faire tout particuliers apportés aux cultures et à l'élevage biologiques.

### **Les agriculteurs bio locaux protègent la biodiversité, le patrimoine et le savoir-faire ancestral**

La pratique de l'agriculture biologique nécessite beaucoup de professionnalisme, un sacré sens de l'observation et l'utilisation de techniques préventives respectueuses de l'environnement et des êtres vivants. Ces dernières visent favoriser ou même à réinstaurer à les équilibres naturels, à améliorer la fertilité et la stabilité des sols, notamment par l'apport de

fumures naturelles, la plantation de haies, la création de mares, etc. Ou encore grâce à la valorisation de races ou de variétés rustiques adaptées aux conditions locales. Ces méthodes, souvent empruntées à la tradition, permettent de lutter efficacement contre les maladies, les ravageurs ou les aléas climatiques, sans avoir recours aux produits chimiques de synthèse, aux antibiotiques, aux OGM...

D'autre part, les producteurs bio locaux offrent une gamme d'aliments bien plus diversifiée tant au niveau nutritif que gustatif. Outre les fruits et légumes classiques, vous trouverez chez eux des variétés rares ou oubliées de pommes, de tomates, de pommes de terre, de courges ou de salades ou, pour ne citer qu'eux, de la roquette, du tétragone, des panais et des topinambours, de l'ortie, de la moutarde, du raifort, du pourpier, des chicons de pleine terre, de l'arroche, de l'oseille, des fèves des marais, etc. Sans oublier les plantes condimentaires et aromatiques...

Côté élevage, l'utilisation de races traditionnelles comme les Blondes d'Aquitaine, les Jersey, les Angus ou les Limousines changent de l'éternel Blanc Bleu Belge ou d'autres, créées de toute pièce et hypersensibles. Certains producteurs proposent également des produits transformés « maison » comme de la choucroute, des confitures, des jus, des soupes, des fromages au lait crû, des préparations à base de viande, etc. Toutes ces particularités font donc de l'ensemble des producteurs bio les garants de nos patrimoines végétal, animal et culinaire car ils participent activement à la restauration et au maintien de la biodiversité, ainsi qu'à la protection de l'environnement en général.

### **L'union fait la force !**

Les jeunes d'aujourd'hui, consommateurs et producteurs, sont très sensibles aux questions touchant à l'environnement et au bien-être des êtres vivants. Ils rêvent de construire un avenir meilleur et plus juste. Quoi de plus légitime ? Certains diront : « Ah ces jeunes et leurs idéaux ! ». Veulent-ils nous faire vieillir prématurément ? Etouffer notre flamme ? Seuls la foi, le courage, la détermination, l'entraide et la coopération viendront à bout de l'inertie et des peurs qui empêchent les bonnes énergies de s'épanouir. Bien sur, cela nécessite parfois quelques sacrifices, mais en réunissant durablement nos intelligences dans une même direction et en faisant preuve d'un vrai dynamisme, nous avons la possibilité d'influer sur le cours des événements. Accordons-nous ce pouvoir ! Soyons les artisans de notre destin ! Les solutions et les moyens viendront d'eux-mêmes...

De nos jours, beaucoup de consommateurs désirent rétablir le lien avec les producteurs. Certains, plus dynamiques que d'autres, mettent sur pieds des associations de soutien aux producteurs locaux ou des pays du Sud, d'autres se réunissent pour créer des partenariats entre producteurs et consommateurs, se déplacent à la ferme, prêts à payer le prix pour une alimentation de qualité. Cependant, ces « consomm'acteurs » ne pourront pas relever, à eux seuls, le défi du maintien et de la restauration d'une agriculture de qualité. Les producteurs en sont-ils conscients ? Dans certaines régions – Brabant Wallon et Luxembourg, particulièrement –, les groupements d'achats bio ont parfois du mal à trouver des producteurs pour les alimenter, particulièrement en fruits et légumes, ce qui peut limiter leur développement. La demande explose, mais l'offre adaptée aux circuits courts ne suit pas toujours ! Et il serait dommage que ces énergies retombent...

C'est donc aussi aux producteurs à faire un pas en direction des consommateurs, à leur ouvrir les portes, à communiquer, à oser se mettre en valeur leurs produits, à croire à la beauté de

leur métier et à l'importance qu'il revêt pour notre environnement et notre santé à tous. Un producteur qui reste dans l'ombre et ne fait aucun effort de visibilité ne peut espérer être soutenu en cas de difficultés, et encore moins de parvenir à développer des circuits de commercialisation alternatifs, à obtenir le prix juste qu'il est en droit de revendiquer pour le travail accompli...

### **Bref tour d'horizon des alternatives**

Plusieurs filières de circuits courts rétablissant ce lien de confiance, économiquement viables et avantageuses tant pour les producteurs que pour les consommateurs, se développent un peu partout dans le monde. Elles constituent des alternatives, totales ou partielles, aux circuits anonymes et industriels de la grande distribution. Parmi les formes les plus élaborées et engagées, nous trouvons les AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) en France (2), les CSA (Agriculture Soutenue par la Communauté) aux Etats-Unis, les SEL (Systèmes d'Echanges Locaux) dans certains pays africains et, enfin, les Teikei (« Relation ») au Japon, précurseurs des AMAP et des CSA (3). Des systèmes comparables et antérieurs aux AMAP se sont développés un peu partout en Europe, principalement en Suisse et en Allemagne. En Belgique, nous trouvons le système des paniers bio hebdomadaires de fruits et légumes bio de saison qui fonctionnent par abonnement – des producteurs livrent, chaque semaine dans des lieux de dépôts fixés au préalable, des paniers familiaux ou pour personnes seules, qu'ils composent eux-mêmes ou parfois selon la demande du client –, les GAC – Groupes d'Achats Communs –, les GAS – Groupes d'Achats Solidaires (4). Ces derniers s'organisent autour d'une charte, semblable mais moins élaborée que celle des AMAP, qui réunit les consommateurs et les producteurs. Les groupements d'achats permettent à des familles et à des particuliers de grouper leurs commandes afin d'obtenir, à intervalles réguliers, une large gamme de produits provenant d'un ou de plusieurs producteurs.

Nous pouvons également encourager les magasins bio de proximité à favoriser les aliments produits ou transformés localement dans le respect des cycles saisonniers et à les mettre en valeur, à l'image de *Biocoop*, premier réseau de magasins bio en France, né à l'initiative de consommateurs bio.

### **Le cas concret des AMAP**

Les AMAP, nées en France en 2001, sont aujourd'hui au nombre de sept cents ! L'AMAP est une forme de partenariat direct et très interactif entre un groupe de consommateurs et une ferme fonctionnant sur le mode bio, située dans un rayon de moins de cent kilomètres. Ils décident ensemble des légumes à cultiver, du prix et des conditions de distribution. Chaque consommateur s'engage à participer à la vie de la structure et achète à l'avance sa part de récolte, avec comme référence le coût réel de production et non les cours du marché. Les citoyens les moins favorisés financièrement peuvent obtenir un étalement du paiement ou, dans certains cas, la possibilité de participer à certains travaux en échange de produits. Chacun peut donc bénéficier d'aliments de saison de grande qualité, récoltés à maturité dans le cas des fruits et légumes, et à des prix accessibles. Le producteur s'engage à fournir des produits de haute qualité – nutritionnelle, organoleptique, environnementale et sociale – selon les règles définies avec le groupe de consommateurs et à s'investir, lui aussi, dans la vie de la structure – présence lors de la distribution des produits, rôle pédagogique, animations, information, transparence. Ce système lui permet de planifier ses cultures et lui garantit un revenu stable, juste et dont il est le seul à bénéficier – il n'y a plus d'intermédiaires ! – tout en

lui permettant d'acheter les semences, par exemple, sans devoir s'endetter, puisque les récoltes sont payées à l'avance. Si nécessaire, le groupe de consommateurs accompagne le producteur dans sa reconversion à l'agriculture bio, ou dans sa démarche de diversification.

Vous êtes producteur ou consommateur ? Vous voulez fournir ou participer à un groupement d'achat ? Contactez *Nature & Progrès* ! (Noëlle Leroy – 081/30.36.90 – natpro@skynet.be).

**Notes :**

- (1) Voir *Qualité et sécurité des produits bio*, dossier Fibl n°4 mai 2006.
- (2) Voir le site officiel des AMAPs : [www.alliancepec.free.fr](http://www.alliancepec.free.fr)
- (3) Lire le périodique *Silence* n°357 (mai 2008) : *AMAP, dynamiques et limites*
- (4) Voir le site officiel des GAS : [www.gas.bxl.collectifs.net](http://www.gas.bxl.collectifs.net)
- (5) Voir le site officiel du réseau Biocoop : [www.biocoop.fr](http://www.biocoop.fr)