

## Produits biologiques

### TEST

#### 54 produits analysés

- 10 farines
- 10 mueslis
- 10 jus d'orange
- 8 lots de kiwis
- 8 jambons
- 8 lots de carottes

pp. 20-24

D. CRÈTE POURQ

**Le marché des produits biologiques explose. Mais gare aux risques de dérive vers une bio intensive. L'intérêt pour la santé et l'environnement pourrait en être en partie compromis.**

**QUE CHOISIR**  
en ligne  
[www.quechoisir.org/forum](http://www.quechoisir.org/forum)

Une expérience, un avis ?  
Participez à notre forum  
du 25 mai au 8 juin.

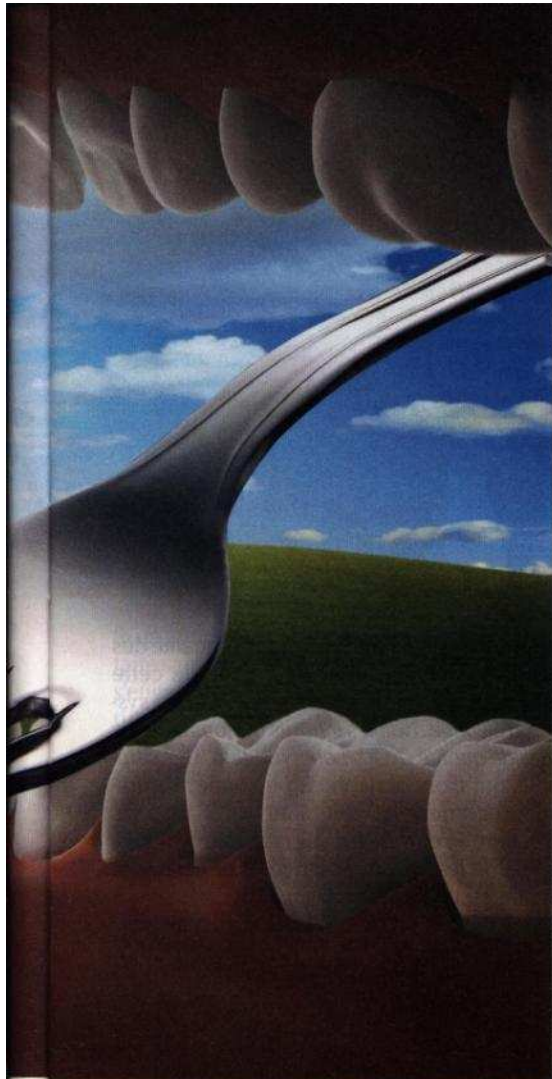
# Un boom

**E**st-ce l'effet Grenelle? Les acheteurs de produits biologiques sont de plus en plus nombreux à assurer que la préservation de l'environnement motive leur choix (+8% en un an). Pour autant, c'est toujours la protection de la santé qui arrive en tête des raisons de préférer le bio, intérêt sanitaire et goût la talonnant de près. Plus de 85% des clients invoquent ces trois paramètres qui tiennent à la qualité intrinsèque du produit. À raison? Les résultats de nos analyses ne le confirment pas de façon flagrante. Si, avec 54 produits analysés, ce test ne prétend pas à l'exhaustivité, il présente l'avantage de se pencher sur les produits tels qu'achetés par les consommateurs: issus de petites ou de grandes exploitations, poussés en France, au Royaume-Uni ou au Danemark, cultivés par des passionnés ou des opportunistes, respectés ou arrosés

à l'excès et surchargés d'engrais. Mais néanmoins tous respectueux des règles de l'agriculture biologique. Ce qui explique que les résidus de pesticides y soient absents ou, dans de rares cas, présents à l'état de traces qui évoquent une contamination fortuite. C'est la différence la plus nette entre les deux familles de produits dans notre test, même si les références conventionnelles ne se montrent pas, cette fois-ci, contaminées à l'excès.

### Absence de pesticides

Les résultats sont plus tranchés quand les ravageurs se réveillent et que les agriculteurs conventionnels sortent la grosse artillerie. Exemple récent, celui de la crise du mildiou à l'été 2007. Les raisins bio que nous avons analysés à l'époque avaient fait un sans-faute, alors que tous les



## Un logo pour les préserver

### CULTURES BIO

## Essentielles à la biodiversité

Manger bio pour contribuer à sauver la planète, l'idée est de plus en plus souvent invoquée par les consommateurs.

À raison, si l'on en croit différentes publications parues récemment sur la question. « *L'avantage indiscutable, c'est l'absence de pesticides et d'engrais de synthèse* », précise Philippe Fleury, enseignant-chercheur et coordinateur d'un de ces rapports. À la clé, côté pesticides, une préservation de

la qualité de l'air et de la ressource en eau. Quant aux engrais organiques utilisés en bio, ils sont moins facilement lessivés que leurs équivalents chimiques et, en moyenne, employés avec davantage de parcimonie. L'impact positif sur la biodiversité est également salué par l'Inra. Selon un rapport publié en 2008, quand un champ est converti en bio, le nombre et la variété des plantes, micro-organismes du

sol, insectes, oiseaux et autres vertébrés augmentent sensiblement. Hélas, l'explosion de la demande risque de ternir ce tableau bucolique, avec l'arrivée d'agriculteurs surtout motivés par l'appât du gain.

« *S'ils n'obéissent qu'à une logique de rentabilité, les cultivateurs peuvent être tentés de recourir à davantage d'intrants, mais aussi de travailler sur des surfaces plus importantes, sans préserver les haies, qui sont favorables à la biodiversité*, redoute Philippe Fleury. *Surtout, ils risquent d'introduire moins de variété dans les rotations, pour s'orienter essentiellement vers les cultures qui se vendent le mieux. Or, le principe de la rotation des cultures, même s'il n'apparaît pas dans la réglementation, est à la base de l'agriculture biologique. C'est lui qui permet d'utiliser moins d'engrais, notamment en cultivant des légumineuses qui piègent l'azote de l'air. Lui aussi qui contribue à éloigner les ravageurs : si la culture à laquelle ils s'attaquent n'est présente que sur une récolte annuelle, ils ne s'attardent pas. Si la bio intensive se développe, l'intérêt de cette agriculture pour l'environnement risque d'en pâtir.* »

# à risque

conventionnels sans exception renfermaient des résidus de pesticides, jusqu'à 13 différents sur une même grappe (QC n° 456).

Effet collatéral de cette meilleure qualité sanitaire, « *en l'absence de pesticides, on peut s'autoriser à consommer la peau des fruits et légumes bio. Or, celle-ci est quasiment toujours plus concentrée que la chair en molécules antioxydantes ou encore en fibres*, souligne Bruno Taupier-Létagé, responsable qualité à l'Institut technique de l'agriculture biologique. *Quant aux céréales, on peut les préférer moins raffinées, comme le recommandent les autorités de santé. Fibres et minéraux se concentrent dans l'enveloppe de la graine et, dans le cas des bio, on n'ingurgite pas au passage les pesticides qui, dans les céréales conventionnelles, peuvent se retrouver dans cette enveloppe.* » Pour le reste, côté nutrition, la différence ne saute pas aux yeux entre les deux familles.

La recherche scientifique dégage des conclusions prudentes sur la question, se gardant des généralisations hâtives. Selon les produits étudiés et les nutriments mesurés, les bio font parfois mieux mais parfois seulement jeu égal avec les conventionnels.

« *Un des points forts de la bio, c'est tout de même la richesse en antioxydants*, insiste Bruno Taupier-Létagé. *La plante les produit en réaction à certains stress comme l'attaque de ravageurs. En bio, elle doit davantage se défendre par ses propres moyens.* » De fait, la teneur plus élevée en certains antioxydants comme les polyphénols ou les flavonoïdes est souvent mise en évidence par les chercheurs (même si ce n'est pas le cas dans notre test). Cela dit, reconnaît l'expert : « *Il existe une grande diversité des systèmes de production, et ce dans chacun des deux types d'agriculture, cela rend les comparaisons difficiles.* » →

## TEST Produits biologiques



Le nouveau logo « agriculture biologique » européen sera obligatoire sur tous les produits à partir de juillet. Il pourra voisiner avec le label AB français, qui n'apporte désormais rien de plus mais est mieux identifié par les consommateurs.

### La qualité n'est pas l'apanage du label bio

→ D'autant qu'une multitude de facteurs entrent en jeu, comme avait conclu en 2003 un rapport publié par l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) : « Les nombreux facteurs de variation intervenant dans la composition chimique et la valeur nutritionnelle des aliments (variété ou race, saison, climat, stade de maturité ou de développement, stockage, conduite d'élevage...) sont souvent plus importants que l'impact des facteurs liés strictement au mode d'agriculture. »

### De l'importance des pratiques

Recensant les recherches sur les produits issus de l'élevage biologique, des chercheurs de l'Inra (Institut national de la recherche agronomique) relativisent eux aussi l'impact du seul label AB. Faible densité animale, accès à un parcours extérieur, promotion du pâturage, races rustiques... « Si la plupart de ces facteurs ont un effet sur la qualité des produits, ils ne sont pas spécifiques de l'agriculture biologique », font-ils remarquer. Par exemple, viande et lait des animaux élevés à l'herbe ont tendance à être plus riches en oméga 3 que si les bêtes reçoivent une alimentation à base de fourrages. Mais un éleveur bio a parfaitement le droit de rentrer ses vaches à la mauvaise saison et son voisin de la filière conventionnelle peut choisir de les laisser au pré. Ainsi, concluent les chercheurs, les



P. SITTLER/REA

facteurs d'élevage impliqués dans la qualité des produits bio ne sont pas l'apanage de cette agriculture, ils sont également le lot « des systèmes d'élevage à faibles intrants ou sous d'autres signes de qualité (AOC, Label rouge) ». Des similitudes qui n'ont échappé à personne : l'ambitieux programme qui fait plancher 35 instituts de recherche européens sur la qualité des produits selon les systèmes agricoles dont ils sont issus ne se limite pas à ceux labellisés bio. Il englobe tous les modes de culture ou d'élevage « à faibles intrants », qu'ils excluent ou qu'ils réduisent autant que possible pesticides, engrais, médicaments vétérinaires et autres promoteurs de croissance.

## PESTICIDES BIO

### En quête d'homologations

Limaces et pucerons n'ayant toujours pas appris à reconnaître un champ bio, les agriculteurs engagés dans cette démarche sont eux aussi, parfois, obligés de traiter leurs végétaux. Une liste de produits utilisables (cuivre, soufre, pyrèthres, etc.) est annexée au règlement européen sur l'agriculture biologique. Mais ils doivent aussi être autorisés par la réglementation qui régit les produits phytosanitaires. Au titre de celle-ci, tous les pesticides ont progressivement été réévalués ces dernières années, en commençant par les plus préoccupants. Les matières actives employées en bio sont logiquement passées en dernier, mais elles n'ont pas échappé au

processus. Pour celles qui sont commercialisées par des firmes (cuivre, soufre, huiles minérales), un dossier a été déposé et l'affaire est réglée. Il en va tout autrement pour les « préparations naturelles peu préoccupantes », qu'un décret définit comme élaborées à partir d'éléments naturels et obtenues par un procédé accessible à l'utilisateur final. Concrètement, les purins (d'ortie, de prêle, etc.), tisanes et autres décoctions, parfois préparées sur l'exploitation. Théoriquement, elles devraient faire l'objet d'un dossier compilant des études scientifiques sur la toxicité pour l'homme et l'environnement. Mais qui va dépenser de l'argent pour mener ces recherches ?



J.-M. GROULT/BIOSPHOTO



On peut, avec des plantes, produire ses propres pesticides. Ci-contre, préparation de purin de prêle. En haut, pulvérisation de jus d'orties.

Certainement pas une entreprise, puisque les rares qui en commercialisent, de taille très modeste, n'en ont pas les moyens. Du coup, les agriculteurs se retrouvent à traiter avec des produits non officiellement autorisés mais pas concrètement interdits. Car les contrôleurs ferment les yeux : on ne peut pas se fixer l'objectif de 20% de la surface agricole cultivée en bio d'ici à 2020 et empêcher la mise en

œuvre concrète de ce vœu. La profession réclame donc que les dossiers soient montés à l'aide de fonds publics. Jugées « peu préoccupantes » par le législateur, incorporant souvent des plantes inscrites à la pharmacopée, très diluées, peu rémanentes, ces préparations présentent a priori peu de risques pour le consommateur. On est cependant en droit de préférer les certitudes aux a priori.

bio

LE BIO  
MOINS CHER  
TOUTE L'ANNEE

L'engouement des Français pour le bio suscite des « vocations » intéressées. La grande distribution a flairé le bon filon et cherche à l'exploiter avec ses méthodes habituelles.

Si un agriculteur peut pratiquer la sobriété volontaire sans estampille officielle, on peut à l'inverse s'engager dans la bio sans renoncer à des objectifs de rendement maximal. Mauvaise idée, avertit une équipe de l'Inra à l'issue d'une expérience sur la teneur en polyphénols dans les pêches. Si les fruits bio sont plus riches, c'est surtout parce qu'ils ont poussé à leur rythme. « Dans un souci de rentabilité, certains producteurs biologiques ont tendance à augmenter leurs objectifs de production en adoptant des techniques conventionnelles. Cela peut être préjudiciable à la qualité nutritionnelle. Les teneurs élevées en polyphénols ne peuvent se maintenir qu'avec des pratiques à faibles intrants. » Stéphane Bellon, coordinateur des recherches sur l'agriculture biologique à l'Inra, confirme: « Intensifier les pratiques avec plus d'engrais et plus d'eau a un impact négatif sur la qualité nutritionnelle. Si on se limite à la réglementation, on peut faire tout et n'importe quoi en bio. La question est là: de quelle bio parle-t-on? »

## Gare au productivisme

La question se pose avec d'autant plus d'acuité que l'engouement récent des consommateurs rend le rayon bio extrêmement lucratif. Près de 3 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2009, cela équivaut à un quasi-doublement en quatre ans. De quoi attirer comme des mouches industrielles et distributeurs, naguère plutôt indifférents aux charmes du label AB. Toutes les grandes enseignes le déclinent aujourd'hui dans chaque rayon et leurs marques propres se sont engouffrées sur ce marché, concurrencées par les gammes vertes de fabricants convertis de fraîche date tels que Lu, Danone (Les 2 vaches), Knorr, Heinz, Lesieur, Fleury-Michon, ou encore Charal pour ne citer qu'eux. Même la chaîne de restauration rapide Quick croit bon de lancer son hamburger bio. Ne manque plus que le soda siglé AB pour arroser le tout...

Une évolution qui laisse perplexes les acteurs historiques de la bio: « L'agriculture biologique s'est développée avec des professionnels qui

## EXIGENCES FRANÇAISES

### Un logo pour les préserver

Qu'aucune tête ne dépasse, c'est semble-t-il la devise de Bruxelles. La réglementation encadrant les produits biologiques n'échappe pas à la règle. Alors qu'auparavant chaque pays pouvait se montrer plus exigeant que la loi commune, le nouveau règlement européen, applicable depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2009, ne permet plus ces ajouts nationaux: il les considère comme des entraves aux échanges. Impossible donc, de conserver la réglementation française plus stricte qu'il prévalait jusqu'à fin 2008. Mais les acteurs privés, eux, ont les mains libres. D'où l'idée

de plusieurs organisations piliers de la filière (représentant des producteurs, grossistes, distributeurs) de mettre sur pied une marque privée qui maintiendrait le niveau d'exigence passé. Logo et cahiers de charges sont désormais au point et les produits siglés Biocoherence (voir ci-dessous) seront disponibles dans les mois à venir. Ils devront provenir de fermes 100% bio alors que la réglementation européenne autorise la mixité. L'alimentation animale sera produite en majorité sur l'exploitation (à 80% pour les herbivores) quand le règlement permet un approvisionnement dans la région ou les régions limitrophes, ce qui supprime tout lien

au sol. Les traces d'OGM ne seront pas admises, alors que les produits bio tout-venant peuvent en renfermer à hauteur de 0,9% pourvu qu'elles soient fortuites. Les traitements médicamenteux allopathiques seront plus strictement limités... Ce cahier de charges est évolutif et destiné à être complété. Le contrôle se fera par l'organisme certificateur chaque année en même temps que celui tenant au respect de la réglementation. L'adhésion est volontaire, mais les initiateurs de la démarche espèrent rallier la majorité des acteurs français de la bio.



Le logo Biocoherence se veut représentatif des anciennes exigences françaises.

partageaient un certain nombre de valeurs, estimant qu'elle ne pouvait se résumer à la simple définition de la réglementation, rappelle Henri de Pazzis, président de ProNatura, grossiste spécialisé en bio depuis plus de vingt ans. Ces dernières années, on a vu apparaître des gens pour qui le bio est simplement un concept marketing dans l'air du temps. Certaines grandes enseignes appliquent au bio leurs bonnes vieilles recettes, qui consistent essentiellement à exercer une pression forte sur leurs fournisseurs. Il risque d'y avoir de la casse. » Et de décrire des pratiques calquées du monde conventionnel et intrinsèquement inadaptées à celui de la bio: demande de produits hors saison, critères de choix tels que le calibrage ou l'absence totale de « défauts d'épiderme » – possible en bio à condition d'éliminer la moitié de la récolte – et surtout focalisation sur la question du prix. Des demandes qui ne peuvent être satisfaites qu'en adoptant des pratiques productivistes en continuité avec ce que le conventionnel a fait de pire ces dernières décennies. Au risque de réduire comme peau de chagrin l'intérêt des produits bio aux yeux des consommateurs. ■

Fabienne Maleysson

Dossier technique Claire Garnier →