

Alimentation bio :

Des professionnels engagés, des produits contrôlés

Les Français sont de plus en plus attentifs à leur alimentation. Dans une étude réalisée par le WWF en octobre 2017 sur la consommation responsable, 89 % des Français ont indiqué souhaiter être informés de la présence ou non de pesticides dans les produits alimentaires. L'occasion de faire le point sur les aliments bio.

L'agriculture biologique est une filière contrôlée qui ne peut pas être seulement réduite à la non utilisation de produits chimiques de synthèse. Les professionnels de la bio mettent en œuvre des pratiques culturales comme la rotation des cultures, l'utilisation du compost afin de cultiver des produits sains tout en préservant l'environnement.

Cependant, les professionnels de la bio ne peuvent, pour le moment, pas garantir l'absence totale de résidus de pesticides chimiques de synthèse en raison d'une part de la présence de polluants dans l'environnement et d'autre part de la trop faible proportion de surfaces agricoles biologiques que ce soit en France (6,5 %) ou dans le monde (1,1%).



85,5 % des aliments bio sont exempts de résidus de pesticides quantifiables



Chaque année, l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA), agence indépendante chargée de l'évaluation des risques dans le domaine des denrées alimentaires, publie un rapport sur les résidus de pesticides dans l'alimentation.

European Food Safety Authority

[Le dernier rapport](#), paru en avril 2017, fait apparaître que 85,8 % des produits bio sont exempts de résidus de pesticides quantifiables. Pour information, le taux pour les produits non biologiques est de 53,3%.

« Cela signifie que des substances chimiques issues de pesticides n'ont pas été détectées dans des concentrations supérieures à la limite de quantification (LQ). La LQ est la plus petite concentration d'une substance qui peut être quantifiée avec une précision acceptable. Pour la plupart des pesticides, la LQ est comprise entre 0,01 mg/kg et 0,05 mg/kg. Une concentration de 0,01 mg/kg est à peu près équivalente à cinq cuillères à café de sucre diluées dans une piscine de taille olympique. » (Source EFSA)

En savoir plus sur les travaux de l'EFSA : <https://www.efsa.europa.eu/fr/topics/topic/pesticides>

Des produits bio contrôlés du producteur au distributeur

[Les contrôles en agriculture biologique](#) sont assurés par des organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics. Ils portent, en application de la réglementation, sur l'ensemble de la filière bio : lieux et modalités de production, stockage, transformation, distribution... Seuls certains distributeurs et restaurateurs peuvent bénéficier d'une dispense de contrôle par ces organismes.

Les certificats délivrés après contrôle à chaque opérateur de la filière bio permettent de s'assurer de la conformité des produits commercialisés. Pour consulter la liste des opérateurs de l'agriculture biologique en France et leurs certificats : <http://annuaire.agencebio.org>

Dans le cadre du dispositif de contrôle applicable en agriculture biologique, des prélèvements pour analyse sont régulièrement effectués par les opérateurs, les organismes certificateurs et la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes). Ils donnent lieu le cas échéant à des déclassements c'est-à-dire à la perte de la mention « biologique » sur les produits correspondants.

Pollutions environnementales : des actions pour s'en protéger

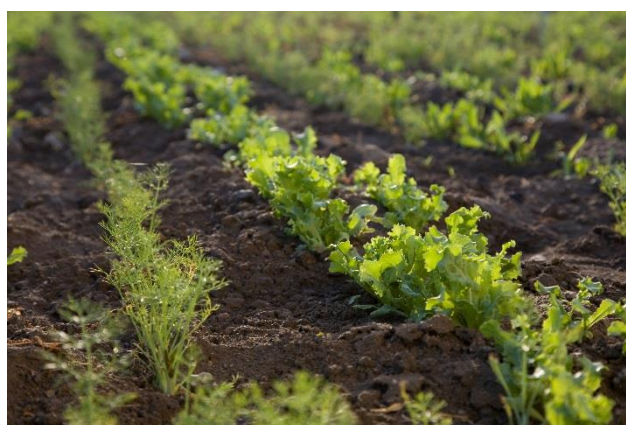
L'agriculture biologique occupe encore peu de surfaces agricoles à l'échelle de la France. Seules 6,5% des terres agricoles sont cultivées selon le mode de production biologique, selon les dernières estimations au 30 juin 2017. Au niveau mondial, les terres en agriculture biologique ne représentent que 1,1%.

Des contaminations liées à des pratiques antérieures peuvent malheureusement impacter les sols agricoles de nombreuses années après l'arrêt de leur utilisation. Ces produits désignés comme des Polluants Organiques Persistants continuent à être présents dans l'environnement quand bien même ils ne sont plus utilisés.

Des contaminations, dues à l'environnement, peuvent donc survenir occasionnellement. Ce sont des cas très rares car les professionnels investissent pour les éviter :

- Ils plantent des haies, respectent des distances de séparation entre cultures, réalisent des analyses...
- Ils s'engagent à respecter des règles strictes et acceptent d'avoir un contrôle rigoureux de leurs produits (au moins un contrôle par an obligatoire sur site). Ces contrôles peuvent conduire à des déclassements en cas de détection de traces de pesticides.

Afin de limiter ces risques de contamination, les professionnels de la Bio insistent sur l'importance de l'augmentation des surfaces bio. En effet, plus la part de surfaces bio sera importante, plus les résultats sur l'environnement seront positifs avec un plus faible risque de présence d'éventuels contaminants extérieurs.



La non-utilisation des produits chimiques de synthèse : un principe de base

La réglementation spécifique à l'agriculture biologique (règlement (CE) n°834/2007 et ses règlements d'application) est claire et transparente concernant la non-utilisation des produits chimiques de synthèse, avec tous les bienfaits que cela suppose pour l'environnement et la santé.

Pour protéger les végétaux contre les ravageurs et les maladies, l'agriculture biologique privilégie les méthodes de prévention, telles que la protection des prédateurs naturels, le choix d'espèces et de variétés résistantes, la rotation des cultures et des techniques culturales appropriées.

Lorsque les méthodes de prévention ne suffisent pas à protéger les végétaux contre les ravageurs et les maladies et en cas de menace avérée pour une culture, seuls les produits phytosanitaires listés en annexe II du règlement (CE) n°889/2008 sont utilisables, dans les conditions fixées par la réglementation générale de chaque pays. Les plus utilisés sont : les produits à base de plantes, les microorganismes pour la lutte biologique, le phosphate ferrique contre les limaces, le cuivre et le soufre contre les champignons.

Ces produits sont tous d'origine naturelle, à l'exception de trois utilisables exclusivement dans des pièges et dans des conditions très strictes afin d'empêcher la pénétration des substances dans l'environnement et le contact avec les cultures. Il n'y a donc pas de contact direct du produit avec l'aliment, ni de risque pour l'utilisateur ou le consommateur.

Les bénéfices de l'agriculture biologique

ITAB
Institut Technique de
l'Agriculture Biologique

Quantifier et
chiffrer économiquement
les externalités de
l'agriculture biologique ?

Haticha Sautereau
ITAB, Institut Technique de l'Agriculture Biologique
Marc Besoit
INRA, Institut National de la Recherche Agronomique
Novembre 2016



[Le rapport sur les aménités positives de la bio](#) réalisé en novembre 2016 à la demande du Ministre de l'agriculture est une revue scientifique des études réalisées sur les bénéfices de l'agriculture biologique que ce soit pour l'environnement, la santé et l'économie.

Les pratiques mises en œuvre par les professionnels de la bio génèrent plusieurs bénéfices :

- les systèmes conduits en agriculture biologique sont plus diversifiés, ce qui permet une meilleure adaptation au changement climatique, une meilleure diversité paysagère,
- des effets de régulation biologique accrue par la faune auxiliaire qui peut s'étendre aux parcelles voisines,
- des sols plus fertiles et une meilleure qualité de l'eau.

En savoir plus : <http://www.agencebio.org/tout-savoir-sur-la-bio-environnement>