

1

LA BIO
UN ENVIRONNEMENT
PRESERVE



L'agriculture biologique : un environnement préservé

La production biologique est un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut niveau de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées de bien-être animal et une méthode de production respectant la préférence des consommateurs à l'égard de produits obtenus grâce à des substances et produits naturels.

■ L'agriculture biologique est née de différents courants de pensée visant le respect des équilibres naturels et de la biodiversité, dans les années 1920. Au fil des années, les techniques se sont perfectionnées et de plus en plus nombreuses ont été les personnes à s'y intéresser, qu'il s'agisse de producteurs, de consommateurs, d'agronomes, de médecins, ou de nutritionnistes.

■ Le temps de la reconnaissance publique est venu plus tard. En France, ce fut en 1980, avec la reconnaissance « d'une agriculture sans produits chimiques de synthèse », puis l'homologation des cahiers des charges privés existants et leur harmonisation. En 1985, la création du logo AB, propriété du ministère de l'agriculture, a donné de la visibilité à la démarche et créé de la transparence pour les consommateurs.

■ Au plan européen, une étape importante a été franchie en 1991 avec l'adoption du règlement 2092/91 du 24 juin 1991 concernant les productions végétales et les produits transformés qui en sont issus, élargi au secteur animal en 1999. Avec le nouveau règlement européen 834/2007 entré en vigueur

le 1^{er} janvier 2009, les principes et règles fondamentales de l'agriculture biologique, indissociables et cohérents, ont été maintenus. Une nouvelle étape a été franchie dans le sens de l'harmonisation et de la transparence pour les consommateurs au plan européen avec des règles spécifiques à l'aquaculture et à la vinification respectivement entrées en vigueur le 1^{er} juillet 2010 et le 1^{er} août 2012.



Un système de gestion durable pour l'agriculture

La production biologique a pour objectif d'établir un système respectant les cycles naturels des animaux et des végétaux pour, ainsi, préserver la fertilité et la qualité naturelle des sols et des eaux et assurer le maintien d'un niveau élevé de biodiversité.

Elle s'attache notamment pour cela :

- à préserver et développer la vie et la fertilité naturelle **des sols**, leur stabilité (pour éviter l'érosion...) et leur biodiversité,
- à réduire le plus possible l'utilisation de ressources non renouvelables et d'intrants ne provenant pas de la ferme,

■ à préserver la santé **des animaux** en stimulant les défenses immunitaires naturelles de l'animal et en encourageant la sélection de races et de pratiques d'élevage appropriées (choix de races en tenant compte de la capacité des animaux à s'adapter aux conditions locales, de leur vitalité et de leur résistance aux maladies ou aux problèmes sanitaires),

- à assurer un niveau élevé de bien-être animal en respectant les besoins propres à chaque espèce et en octroyant aux animaux un large accès à l'extérieur,
- à nourrir les animaux avec des aliments biologiques et de préférence issus de l'exploitation elle-même,

■ à nourrir **les végétaux** principalement par l'écosystème du sol,

■ à préserver la santé des végétaux au moyen de mesures préventives, notamment en choisissant

des espèces et des variétés appropriées et résistantes aux nuisibles et aux maladies, en assurant une rotation appropriée des cultures, en recourant à des méthodes mécaniques et physiques et en protégeant les prédateurs naturels des nuisibles.

Une grande variété de produits agricoles et alimentaires de haute qualité

Du producteur au consommateur final, toutes les précautions sont prises pour obtenir des produits agricoles et alimentaires qui ne nuisent ni à l'environnement, ni à la santé humaine, ni à la santé des végétaux et des animaux et à leur bien-être. Pour cela, la production de denrées alimentaires biologiques transformées s'appuie sur les principes suivants :

■ produire des denrées alimentaires biologiques à partir d'ingrédients agricoles biologiques (sauf lorsqu'un ingrédient n'est pas disponible sur le marché sous une forme biologique, dans la limite

de 5 % du poids total de la denrée alimentaire avec autorisation expresse),

■ réduire l'utilisation d'additifs alimentaires, d'ingrédients non biologiques, ainsi que des micronutriments et des auxiliaires technologiques, afin de n'y avoir recours que lorsqu'il existe un besoin technologique essentiel ou à des fins nutritionnelles particulières,

■ faire preuve de précaution lors de la transformation des denrées alimentaires, en utilisant de préférence des méthodes biologiques, mécaniques et physiques.



Ainsi, tout au long de la filière, les opérateurs engagés dans le mode de production et de transformation biologique respectent un cahier des charges rigoureux qui privilégie les procédés non polluants, respectueux de l'écosystème et des animaux. Cela inclut notamment la limitation du recours aux intrants extérieurs et la non-utilisation d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

Au-delà de ces principes fondamentaux, l'agriculture biologique s'attache à renforcer ses liens avec l'ensemble de la société : création d'emplois et participation à l'aménagement du territoire, préservation et promotion des savoir-faire locaux... L'agriculture biologique est aussi une source d'innovation pour l'ensemble de l'agriculture.



Source d'innovations

■ La production agricole

L'agriculture biologique est une source d'innovations avec la mise au point de stratégies et de techniques alternatives à l'utilisation de produits chimiques de synthèse, en particulier :

- le **désherbage** mécanique, généralement réalisé avec une herse étrille ou une bineuse, mais aussi, par exemple, avec le dépôt d'une bande de compost lors du semis ;
- la **solarisation** pour réduire les mauvaises herbes et les champignons ;
- la **lutte biologique** pour réduire les effectifs d'une espèce animale ou végétale en ayant recours à un de ses ennemis naturels, ennemi dit auxiliaire. Ces auxiliaires peuvent être des insectes ou d'autres invertébrés, comme les nématodes ou les acariens, ainsi que des vertébrés, des protozoaires, des champignons, des bactéries ou des virus. Par exemple, les agriculteurs bio utilisent des trichogrammes : ces micro-hyménoptères pondent dans les larves de la pyrale du maïs et entraînent ainsi leur mort ;
- la **conduite centrifuge** en arboriculture pour laquelle des rameaux fructifères à l'intérieur de l'arbre et à la face inférieure des branches fructifères sont supprimés, ce qui modifie la densité des rameaux ainsi que le microclimat dans l'arbre et réduit le risque parasitaire ;
- la **thermothérapie** utilisée, par exemple, pour lutter contre le mildiou de l'oignon grâce à un trempage des plants de 1^{re} année dans une eau à 40°. Cette technique permet également une plus longue conservation des pommes grâce à un trempage des fruits dans l'eau chaude selon des conditions définies ;
- la mise au point de **méthodes de lutte** à partir de **molécules naturelles** d'origine végétale comme, par exemple, les tanins.

Sur un plan général, la meilleure façon pour limiter l'utilisation de produits chimiques de synthèse est de s'appuyer sur la diversité des cultures, dans le temps et dans l'espace. Les bases de l'agronomie sont incontournables en agriculture biologique : mettre en place des rotations de longue durée faisant se succéder des cultures :

- ayant des besoins complémentaires (en minéraux en particulier) ;
- inféodées à des adventices différentes ;
- apportant ou non de l'azote dans le système (légumineuses).

Ces rotations longues permettent une maîtrise des maladies et des mauvaises herbes en rompant les cycles biologiques spécifiques de certains ravageurs et organismes vecteurs de maladies. Dans ce cadre, la présence de prairies dans la rotation est particulièrement intéressante : coupure du cycle des adventices, fixation d'azote, enrichissement du sol en matière organique. La présence d'herbivores rentre alors dans la logique de fonctionnement des fermes : valorisation d'une partie des céréales produites et de la paille, utilisation des fumiers sur les cultures, maîtrise du parasitisme par le renouvellement fréquent des prairies.

En résumé, **les agriculteurs bio innoveront en ayant une approche globale de leur exploitation.**

■ La transformation

Les entreprises de transformation bio innoveront également en vue de :

- **diversifier les gammes** proposées et élaborer des recettes originales ;
- **préserver les qualités d'origine du produit** avec des procédés de transformation et de conservation respectueux de sa « naturalité », comme la pression à froid des huiles, la cuisson basse température des confitures ;
- **réduire les impacts sur l'environnement** avec par exemple, la réduction et le tri des déchets, des économies d'énergie dans des bâtiments éco-conçus ou à haute qualité environnementale, la conception de films 100% biodégradables, l'utilisation de verre et papier recyclés pour les emballages, l'étiquetage réalisé à partir d'encres à l'eau ou encore, la réduction du poids des emballages.

Les entreprises engagées dans la Bio, qu'elles soient au stade de la production ou de la transformation, cherchent à trouver ou développer des pratiques adaptées au milieu dans lequel elles se trouvent. Certains procédés alternatifs ainsi mis au point tendent ensuite à se répandre dans l'ensemble du secteur agricole et alimentaire.

La 3^e édition du Concours « Les trophées de l'excellence bio » a été lancée le 18 septembre 2013. Les prix seront remis dans le cadre du Séminaire international de l'agriculture biologique le 27 février 2014. Plus d'info sur www.agencebio.org