



LES « PLUS » NUTRITIONNELS ET SANITAIRES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Depuis de nombreuses années, les professionnels de l'agriculture biologique soulignent les bénéfices **écologiques**, **nutritionnels** et **sanitaires** des produits issus de ce mode de production, largement plébiscités par les consommateurs.

L'AFSSA¹ vient de rendre publique son évaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique.

Ce rapport permet de dégager clairement des tendances favorables aux produits issus de l'agriculture biologique sur les plans nutritionnels et sanitaires.

Les professionnels de la bio estiment, comme l'AFSSA, qu'il s'agit là d'une première étape qui doit être complétée par de nouvelles études permettant de préciser les tendances observées et de mesurer leur impact vis-à-vis du consommateur².

A cela s'ajoutent les aspects environnementaux, sociaux et de bien-être animal, pour lesquels les bénéfices de l'agriculture biologique sont également avérés, mais dont l'étude n'entre pas dans le champ de compétences de l'AFSSA.

Comme le souligne l'AFSSA dans sa conclusion :

« Les principes qui guident le mode de production biologique s'inscrivent dans une démarche de protection de l'environnement qui s'appuie sur une obligation de moyens. »

¹ Agence française de sécurité sanitaire des aliments

² L'AFSSA dans son rapport reconnaît que : « La faiblesse du nombre d'études disponibles dans certains domaines examinés dans le cadre de cette réflexion conduit à recommander la mise en place d'études complémentaires. » notamment en matière d'impact alimentaire : « La recherche d'un impact nutritionnel sur le long terme nécessiterait la mise en place d'études comparatives auprès de consommateurs (forts consommateurs de produits biologiques vs. consommateurs de produits conventionnels), fondée sur des marqueurs biologiques et/ou cliniques pertinents. »

☞ LA BIO : DES QUALITES NUTRITIONNELLES

Le rapport de l'AFSSA souligne des tendances³ positives en faveur des produits issus de l'agriculture biologique, ce mode de production conduisant en moyenne à des teneurs supérieures en :

matière sèche dans les légumes :

« Pour les légumes racines, bulbes et tubercules et les légumes feuilles, les études montrent une faible tendance à une teneur en matière sèche supérieure lorsqu'ils sont issus d'agriculture biologique. »

magnésium et fer dans certains légumes :

« Une faible tendance positive pour le fer et le magnésium ... peut être évoquée pour certains légumes biologiques. »

acides gras polyinsaturés dans les viandes :

« L'activité physique accrue due au parcours, le recours à des fourrages et /ou au pâturage contribuent à réduire la vitesse de croissance, l'état d'engraissement de la carcasse et la teneur en lipides intramusculaires chez les ruminants, les porcs et les volailles. Des modifications notables des profils en acides gras, en particulier en augmentant les teneurs en acides gras poly-insaturés des produits animaux sont observées. »

vitamine C dans certains légumes :

« ...le mode d'agriculture biologique peut avoir un faible effet positif sur la teneur en vitamine C de la pomme de terre... »

polyphénols :

« En ce qui concerne les polyphénols, les données disponibles et validées concluent majoritairement à une teneur supérieure dans les fruits et légumes biologiques. »

Enfin la **qualité protéique** de certains produits bio apparaît supérieure grâce à un meilleur équilibre en acides aminés :

« La teneur en protéines des céréales issues d'agriculture biologique semble être plus faible que celle des céréales issues d'agriculture conventionnelle ; cette moindre teneur est sans doute liée à la limitation des apports azotés en production biologique. L'équilibre en acides aminés essentiels de ces protéines serait par ailleurs meilleur. »

³ D'après la définition de l'AFSSA : « Le terme « tendance » résulte de la comparaison entre le nombre de résultats d'études disponibles montrant une augmentation significative pour les produits biologiques, le nombre de résultats montrant une diminution significative pour les produits biologiques et le nombre de résultats ne montrant pas de différences significatives entre les produits biologiques ou conventionnels »

L'AFSSA reconnaît également que les **procédés de transformation** privilégiés en bio préservent de façon optimale les qualités nutritionnelles des matières premières :

« A titre d'exemple, l'agriculture biologique utilise préférentiellement des procédés de broyage et de blutage du blé permettant une meilleure conservation du germe et des téguments du grain dans la farine, conduisant, après panification au levain, à des pains plus riches en minéraux, en fibres et en vitamines. » ; « L'approche technologique en agriculture biologique privilégie, pour certains aliments (huiles de première pression à froid notamment), les technologies de transformation susceptibles de préserver au maximum les qualités nutritionnelles intrinsèques de la matière première, en limitant l'élimination des micronutriments. »

☞ **LA BIO : DES « PLUS » SANITAIRES**

Le rapport d'étape de l'AFSSA indique des points forts sur le plan sanitaire en agriculture biologique, avec un risque de présence de certains contaminants nettement moindre en :

pesticides chimiques de synthèse :

« Le mode de production biologique, en proscrivant le recours aux produits phytosanitaires de synthèse, élimine les risques associés à ces produits pour la santé humaine et concourt à une moindre pollution environnementale, notamment de la ressource en eau. »

« L'ensemble des études disponibles montre que la grande majorité des produits biologiques ne contiennent pas de résidus de pesticides autorisés en agriculture conventionnelle. »

nitrate :

« L'analyse des données disponibles montre que les modes de production des légumes en agriculture biologique conduisent à des teneurs en nitrates globalement plus faibles ce qui peut s'expliquer par l'interdiction de l'emploi des engrais azotés de synthèse (nitrate, ammonitrate, urée) et leur remplacement par des engrais et des amendements organiques (fumiers, composts...), ainsi que la limitation de leur apport. »

OGM :

« Les OGM et leurs dérivés sont interdits d'emploi en agriculture biologique. Compte tenu de cette interdiction, la problématique des risques potentiels liés aux OGM ne se pose pas directement pour les produits issus de l'agriculture biologique. »

métaux lourds :

« ... les restrictions imposées par le cahier des charges (période de conversion des parcelles, interdiction d'épandage des boues de station d'épuration, limitation de l'apport de fertilisants minéraux, limitation plus stricte pour les sels de cuivre) concourent à limiter le risque de contamination des denrées végétales et animales par des métaux lourds. »

additifs et auxiliaires :

« Les produits biologiques utilisent un nombre très restreint d'additifs alimentaires par rapport aux produits conventionnels. »

« En agriculture biologique, seuls les auxiliaires technologiques de l'annexe VI partie B du cahier des charges sont autorisés, dans des conditions précises et restrictives d'utilisation ».

mycotoxines :

« Le mode de production biologique restreint le recours aux traitements fongicides mais privilégie des techniques défavorables à la contamination par les mycotoxines, comme la rotation des cultures, le précédent cultural, le travail du sol, la faiblesse des apports azotés et la non-utilisation de régulateurs de croissance. »

médicaments vétérinaires :

« Seul un nombre limité de traitements allopathiques chimiques de synthèse à titre curatif est autorisé chaque année par espèce en élevage biologique, et dans ce cas, les délais d'attente applicables en agriculture conventionnelle après traitement sont doublés ».

« Le recours aux antibiotiques en agriculture biologique uniquement dans le cadre de traitement curatif peut contribuer à réduire la pression de sélection aux antibiotiques. »

ESB :

« L'interdiction des farines animales en élevage biologique et l'existence de circuits de production et de distribution spécifiques limitant ainsi les contaminations croisées au niveau des élevages ont probablement contribué à limiter l'émergence directe de cette maladie en agriculture biologique. »

Enfin, l'AFSSA estime que : *« L'un des principes de l'élevage biologique privilégie la production de la plus grande part des aliments sur l'exploitation, ce qui limite le risque de contamination croisée. Par ailleurs, l'agriculture biologique fonctionne sur des circuits de production et de distribution courts et fait intervenir un nombre limité d'intermédiaires. Il est donc probable que les risques de contaminations accidentelles soient moins importants en agriculture biologique qu'en agriculture conventionnelle. »*