

# Memo du déjeuner conversation du 5 septembre 2016

## Thème : Le prix du bio

Quelques généralités sur le terme « bio ».

### ▪ **Bio - Définition :**

L'agriculture biologique est une méthode de production agricole qui exclut le recours aux produits chimiques de synthèse, utilisés notamment par l'agriculture industrielle et intensive depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle, les organismes génétiquement modifiés, et l'irradiation.

Elle a pour objectif de mieux respecter le vivant et l'environnement. Elle vise à gérer de façon globale la production en favorisant l'agro système <sup>(1)</sup> mais aussi la biodiversité, les activités biologiques des sols et les cycles naturels.

Elle s'oppose à l'agriculture dite « conventionnelle ».

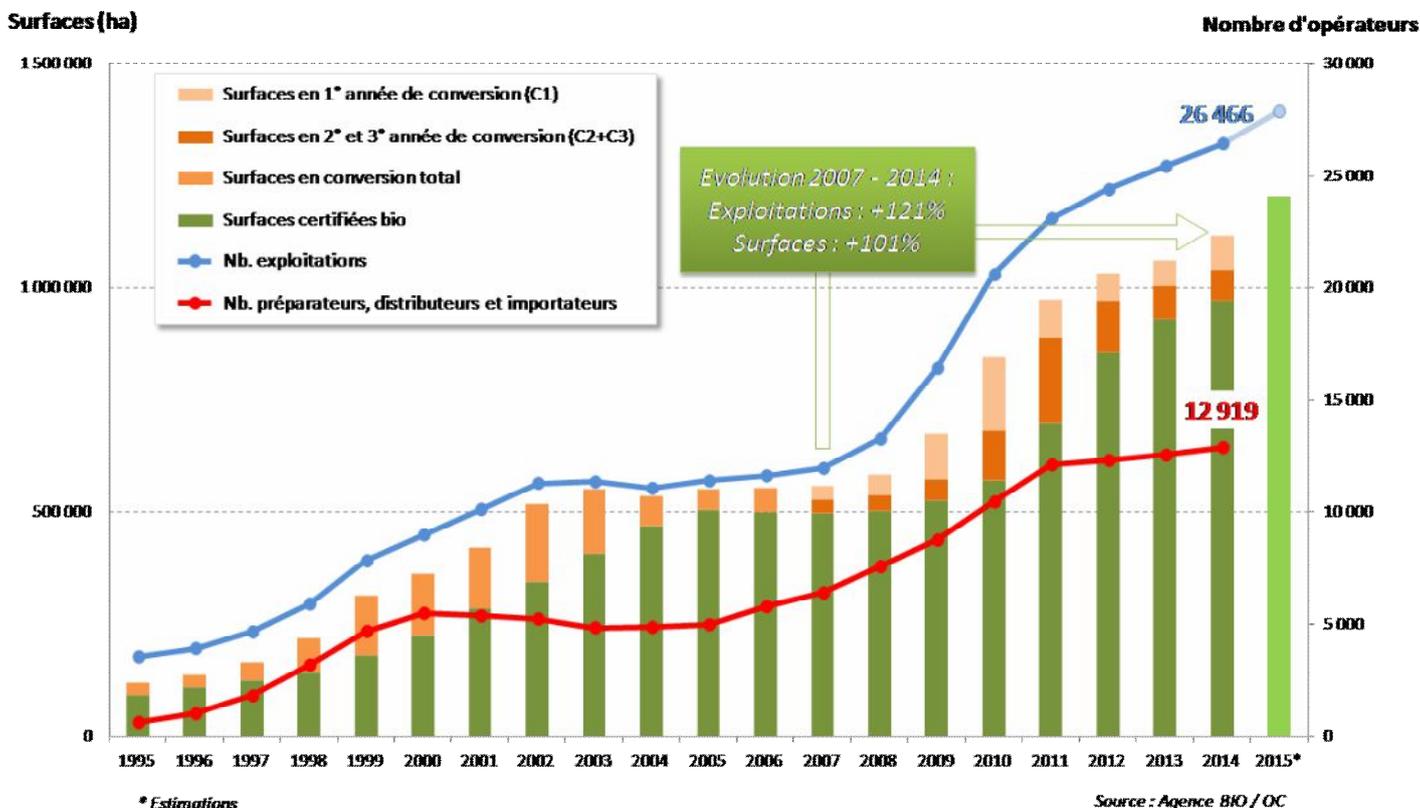
### ▪ **La Bio en France en 2015 - L'agriculture biologique : une filière en plein développement.**

- + 14,7 % de croissance du marché bio en 2015 par rapport à 2014.
- + 5 % d'opérateurs à l'aval (transformation, distribution, import/export).
- + 9 % de producteurs.
- + 23 % de terres bio.

### Mais la superficie des terres bio en France reste encore marginale

La surface agricole bio représente 4,14% de la surface agricole totale. 1 118 190 ha étaient engagés en bio fin 2014, soit une augmentation de 5,4 % par rapport à 2013. En France, total de la surface agricole utilisée (SAU) : 28.766.000 hectares en 2014.

Sur la base de ces chiffres la surface moyenne par exploitation bio est de 42,25 ha en 2014.



Le marché du bio qui pèse, en 2014, près de 5 milliards d'euros, il progresse d'environ 5% par an. Plus de 40% des Français sont des consommateurs réguliers.

Part de la consommation à domicile par les ménages : 4,83 milliards d'euros TTC (+10 % vs 2013)

Part des achats de produits bio servis en **restauration collective : 191 millions d'euros HT** (+11 % vs 2013).

**Si le marché bio à doublé en cinq ans il ne représente que 2,5% du marché alimentaire total.**

### **Augmentation en 2015**

Selon les chiffres de l'Agence Bio, la vente de produits issus de l'agriculture biologique a augmenté de 14,7% entre 2014 et 2015. C'est une augmentation historique.

#### ▪ **Bio, un terme qui a perdu du sens**

Un Français sur deux ignore que l'agriculture biologique utilise des pesticides. C'est ce qui ressort d'un sondage Harris Interactive réalisé début 2016 pour le blog Alerte-Environnement <sup>(2)</sup>. Ce pourcentage monte même à 56% des 50-64 ans. A l'inverse, les 25-34 ans sont les plus lucides : 60% d'entre eux savent que l'agriculture biologique utilise des pesticides.

### **Des pesticides dangereux en bio**

L'utilisation de solutions phytosanitaires dans le cahier des charges de l'agriculture biologique est souvent méconnue des consommateurs. Dans la liste des produits utilisés <sup>(3)</sup>, on trouve le spinosad, l'azadirachtine (huile de neem), les pyréthrine, la Deltaméthrine, le Bacillus thuringiensis, le virus de la granulose du carpocapse, le soufre et bien sûr l'incontournable cuivre. Aujourd'hui, l'exposition chronique au cuivre ou encore à la roténone – un pesticide désormais interdit est considérée comme une cause probable de l'apparition de maladies neurodégénératives comme les maladies d'Alzheimer ou de Parkinson.

### **Du cuivre dans le vin bio**

100% des échantillons de vins issus de l'agriculture biologique contiennent au moins un résidu détectable de cuivre selon une étude publiée par les magazines Wikiagri et Agriculture & environnement. Il a été montré que les quantités de cuivre retrouvées dépassent la somme globale de tous les résidus de pesticides détectés lors d'une précédente étude sur des salades conventionnelles.

Les impacts négatifs du cuivre sur l'environnement et particulièrement sur la vie des sols sont connus des agronomes. Il a un effet sur les micro-organismes du sol et les lombrics, et donc indirectement sur l'alimentation des parcelles comme la vigne par exemple.

Notons également que les producteurs bio ont recours à l'azadirachtine (4). Selon plusieurs études, cette molécule représente un danger pour les abeilles, est susceptible de provoquer des perturbations endocriniennes mais aussi des lésions du foie et des poumons chez certains mammifères.

### **La bio sous l'emprise des multinationales**

Graguague (Haute-Garonne), sur les bords de l'autoroute A68 : **les Jardins de Cocagne**.

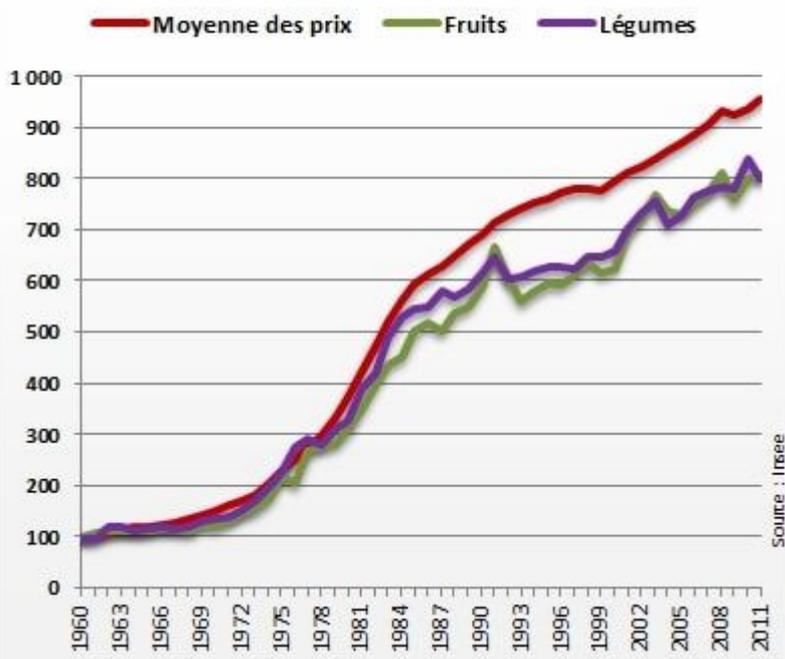
Entre Toulouse et Castres, sont installés deux hectares de vergers et cinq hectares de maraîchage bio de part et d'autre de l'autoroute. Plantés sur des « délaissés d'autoroute » (des terrains inutilisés), une bonne quarantaine de ces Jardins de Cocagne ont reçu, depuis 2005, des subsides de Vinci, à qui ils servent de vitrine « verte » et citoyenne. En aidant une structure d'insertion qui cultive bio, l'entreprise s'offre une image flatteuse, teintée d'engagement social et environnemental. A l'occasion, quelques petits marchés – d'entretien d'espaces verts, par exemple – peuvent être sous-traités par Vinci. La fondation Vinci pour la Cité accorde à chacun de ces projets environ 20 000 euros. Le budget de cette fondation représentait, en 2014, 0,1 % des bénéfices du groupe. Extrait d'un article de Nicolas de La Casinière.

Vinci parraine aussi les Jardins du Buech dans les Hautes-Alpes : [https://www.fondation-vinci.com/fondation/fr/nos-projets/pages/les\\_jardins\\_du\\_buech\\_verger\\_de\\_memoire\\_verger\\_de\\_demain\\_laragne\\_france\\_4118.htm](https://www.fondation-vinci.com/fondation/fr/nos-projets/pages/les_jardins_du_buech_verger_de_memoire_verger_de_demain_laragne_france_4118.htm)

NDRL : Il ne faut pas jeter le bébé avec l'eau du bain. Sans les partenariats privés aujourd'hui beaucoup d'associations très dynamiques mettraient la clé sous la porte. Il faut juste que les dirigeants associatifs veillent à ne pas dévier des objectifs initiaux ou à se laisser dicter une quelconque voie par celui qui finance. Mais si les entreprises privées permettent de belles réalisations... !? Pourquoi ne pas profiter de leurs subsides ?

#### ▪ **Les prix : Fruits et légumes conventionnels ; des prix multipliés par 8 en 50 ans**

## Prix des fruits et légumes



La courbe "Moyenne des prix" reflète l'évolution des "prix de la dépense de consommation", légèrement différents des "prix à la consommation".

Les prix des fruits et des légumes ont augmenté sensiblement au même rythme depuis 1960, avec des hausses de respectivement 709% et 701%. Une progression inférieure à la moyenne des prix (858%). Ainsi, il n'est pas plus difficile qu'avant, financièrement, de se nourrir avec des fruits et légumes. Pour le consommateur, la tendance longue est toutefois difficile à percevoir, car la fluctuation des prix est importante d'une année sur l'autre.

### ▪ Le prix du bio

Le prix des fruits et légumes bio serait près de 70% plus onéreux que celui des conventionnels, a dénoncé l'association de consommateurs Familles rurales, dans son observatoire annuel publié le 24 août 2016. Déjà en janvier dernier, l'UFC-Que Choisir avait pointé du doigt la cherté des prix bio en grandes surfaces avec des marges anormalement supérieures à celles des produits conventionnels. *"Le panier de produits bio à marques de distributeurs (MDD) est 22 % plus cher que le panier de marques nationales conventionnelles. Pire, il est 57 % plus cher que le panier de MDD non bio"*, avait-elle dénoncé.

Le prix serait encore un obstacle à l'achat de produits bio pour la plupart des citoyens français, considèrent les associations de consommateurs. Thierry Damien, président de Familles rurales a ainsi qualifié les fruits et légumes bio *"d'inaccessibles"*. Selon lui, *"c'est un produit de niche qui exclu 95% de la population française"*.

### **Résultats de l'Observatoire des prix des fruits et légumes 2016 portant sur deux relevés effectués durant l'été.**

Ces résultats mettent en évidence : Une année aux prix records : depuis le début de l'observatoire, les prix n'ont jamais été aussi élevés : 4.10 € pour 1kg de fruits et 2.30 € pour 1kg de légumes ;

**Entre 2015 et 2016, les fruits ont augmenté de + 18% et les légumes de + 10%.**

**Les produits qui ont le plus augmenté pour les produits conventionnels sont :** la pomme de terre + 37%, la fraise + 36%, le melon + 17%, la cerise + 17%, la courgette + 17%...

Les hard-discounts restent toujours moins chers en termes de prix, même si l'écart avec les hyper et supermarchés se resserre.

**Dossier de presse complet de l'observatoire :** <http://www.famillesrurales.org/communiqués-de-presse-2016,569-572#1109>

**Les fruits et légumes bio restent globalement plus chers que les fruits et légumes conventionnels**, avec un écart qui s'accroît par rapport à 2015 : pour les fruits (+ 2.85 €) et les légumes (+ 1.80€). Manger des fruits et légumes de saison à maturité est moins cher. Acheter des fruits et légumes français n'est pas forcément plus cher. Tous les fruits et légumes bio augmentent en 2016, sauf l'abricot bio. 7 fruits et 4 légumes connaissent des hausses de **prix supérieures à 10 %**, dont **trois supérieures à 30%** (la cerise, la poire et la courgette). Plus de 11 euros le kilogramme de cerises ou de fraises et près de 9 euros le kilogramme de haricots verts, le bio s'inscrit un peu plus comme un marché de niche que tous les consommateurs ne peuvent pas forcément s'offrir.

## Prix moyen au kilo

Evolution en 2016 (€) en 2015 (€) des prix et % de variation

|                       |              |             |
|-----------------------|--------------|-------------|
| <b>Cerise</b>         | 11,44 / 8,43 | <b>+36%</b> |
| <b>Poire</b>          | 5,19 / 3,88  | <b>+34%</b> |
| <b>Courgette</b>      | 3,88 / 2,94  | <b>+32%</b> |
| <b>Pomme</b>          | 4,57 / 3,53  | <b>+29%</b> |
| <b>Nectarine</b>      | 6,37 / 5,23  | <b>+22%</b> |
| <b>Pomme de terre</b> | 2,62 / 2,14  | <b>+22%</b> |
| <b>Melon</b>          | 4,27 / 3,53  | <b>+21%</b> |
| <b>Fraise</b>         | 11,11 / 9,39 | <b>+18%</b> |
| <b>Pêche</b>          | 6,73 / 5,77  | <b>+17%</b> |
| <b>Tomate</b>         | 4,46 / 3,94  | <b>+13%</b> |
| <b>Haricot vert</b>   | 8,85 / 8,00  | <b>+11%</b> |
| <b>Salade</b>         | 1,36 / 1,27  | <b>+7%</b>  |
| <b>Aubergine</b>      | 3,97 / 3,76  | <b>+6%</b>  |
| <b>Poivron</b>        | 5,15 / 4,86  | <b>+6%</b>  |
| <b>Carotte</b>        | 2,51 / 2,46  | <b>+2%</b>  |

Les produits en baisse entre 2015 et 2016

|                |     |      |            |
|----------------|-----|------|------------|
| <b>Abricot</b> | 5,9 | 6,32 | <b>-7%</b> |
|----------------|-----|------|------------|

## Une production locale importante avec une large palette de prix.

A Gap, l'offre de commerce bio est importante : rayons dans les hyper marchés, 3 magasins Biocoop, Sain Bio'z, l'Eau Vive, la vente directe sur le marché de Saint Roch le vendredi et les marchés du mercredi et du samedi. Et aussi Le Panier Bio, La Vie Claire, Pays'en Bio, ... Et les circuits courts.

Là aussi les prix ne sont pas à la baisse. Le prix des tomates anciennes est au plus haut à 5,60 euros/kg fin août 2016 dans les boutiques bio, les pommes de terre au dessus de 2,50 euros, les carottes à 2,69 euros, etc.

Pour certains produits transformés si le prix du bio est plus élevé dans les circuits courts il faut comparer la qualité. Plusieurs exemples sont flagrants avec les groupements d'achats de R.E.S.P.E.C.T.S.

Les pâtes de Sicile (farine de Timilia ou Senatore Capelli) sont introuvables dans les circuits commerciaux traditionnels. Les olives en saumure de Grimaldi sont naturelles. Un an d'attente dans de l'eau et du sel (le correcteur d'acidité est du jus de citron). Le riz de Lesca Simone est bien moins cher dans sa variété Carnaroli en achat groupé que dans les circuits traditionnels et la qualité est garantie. Ces produits sont uniques et ne souffrent d'aucune comparaison avec des produits proposés dans les rayons bio des grandes surfaces.

Sur la base de ces trois exemples il convient de se poser la question de savoir si la qualité de ce qui est consommé avec modération prime sur ce qui est moins cher mais de moins bonne qualité.

Les exemples d'abus dans notre région sont nombreux au point que La Ruche Qui dit Oui (route de Valserras) arrête ses ventes. Les mêmes producteurs présents sur les marchés de plein vent vendaient plus cher dans cette filière dite courte que sur les marchés.

La différence du prix des pommes bio entre deux producteurs ne peut pas être de plus de 200%. Les œufs peuvent coûter 44 centimes l'unité ou 30 centimes ... !?

Un magasin de producteurs bio locaux ne peut pas proposer pour près de la moitié de ses articles en provenance d'autres départements ou de l'étranger et/ou des légumes locaux plus chers sur ses étals que sur le marché de plein vent quand le producteur est le même.

***Ces exemples (non exhaustifs) doivent nous permettre, nous consommateurs, de prendre conscience que notre acte d'achat (bio ou non) peut devenir un acte militant. Lire la dernière lettre d'information des Galline (en Sicile aussi) témoigne de la difficulté - climat, concurrence, décalage entre l'offre et la demande- pour les producteurs de vivre de leur travail et de proposer des prix corrects. Cet équilibre est difficile mais ne doit pas autoriser un paysan (dans son sens le plus noble) à se réfugier derrière un label pour prendre ses clients pour des « idiots ».***

***Quand il y a tromperie il faut que le consommateur agisse en boycottant ou en cherchant les bonnes solutions locales (ou éloignées mais éthiques) et honnêtes.***

## ▪ 7 conseils pour consommer bio

([Elodie Sillaro](http://www.bioalaune.com) publié le 02/05/2016 sur <http://www.bioalaune.com>)

Impossible d'appliquer sa liste de course du supermarché au magasin bio sans faire quelques ajustements. Consommer bio implique de connaître quelques ruses pour faire des économies. Voici mes astuces testées et approuvées pour enfin consommer bio sans se ruiner tout en préservant sa santé.

### **1. Soyez curieux**

Lorsqu'on passe au bio, il faut comprendre les raisons pour lesquelles on entame cette démarche : pour être en meilleure santé, se protéger des traitements (pesticides, herbicides,...), réduire son impact écologique, soutenir une économie locale. Ces raisons vont participer à notre motivation et nous aider à ne pas céder à la facilité d'achats conventionnels. Lorsqu'on est déterminé, on est aussi dans une démarche de recherche, on se renseigne, on compare les prix, on cherche des producteurs, les groupements d'achats, les AMAP (Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne).

### **2. N'achetez que ce dont vous avez besoin**

Lorsqu'on se rend en supermarché conventionnel, on a tendance à acheter plus que nos besoins. On oublie les légumes qui flétrissent au fond du frigo et qui finissent à la poubelle, on cuisine en trop grande quantité et on finit par jeter les restes. En consommant bio, fini les yaourts par pack de douze ou les lots de produits qu'on utilisera pas. On fait ses courses un peu plus souvent mais on achète seulement ce dont on a besoin pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

### **3. Changez votre alimentation**

Les plats préparés et les biscuits industriels, d'une manière générale, tous les produits emballés et transformés coûtent plus chers à l'achat. Et surtout, ils ne rassasient pas ! En consommant ce genre de produits, on mange plus et plus souvent. Alors, on dépense forcément davantage. Les céréales complètes et les fruits secs ont l'avantage d'entraîner un sentiment de satiété plus important. Lorsqu'on passe au bio, on adopte un mode d'alimentation plus sain. Les produits bruts et bio sont donc une économie pour soi et sa santé. Manger moins mais mieux.

### **4. Mangez moins de viande**

La viande bio et les produits laitiers sont plus chers qu'en grande surface classique mais ils ont l'avantage de ne contenir ni pesticide, ni OGM, ni hormones de croissance, ni excès d'antibiotiques. Les exploitations agricoles bio prennent aussi en compte le bien-être animal. D'un point de vue écologique et nutritionnel, réduire sa consommation de viande à une à deux fois par semaine est suffisant car il existe bien d'autres alternatives pour couvrir ses apports en protéines et acides aminés : l'association de légumineuses et de céréales est bien meilleure pour la santé.

### **4. Mangez de saison**

Il faut aussi privilégier les légumes et fruits de saison qu'on peut retrouver sur les marchés ou dans les magasins bio qui travaillent avec les petits producteurs locaux. Les fruits et légumes de saison ont l'avantage d'avoir plus de goût et de nutriments car lorsqu'ils arrivent à maturité au soleil, ils développent plus de saveurs que ceux qui mûrissent pendant le transport.

Ceux issus d'une récolte sous serre ou hors sol auront été traités pour les aider à pousser, idem pour les produits issus de l'étranger dont la réglementation sanitaire n'est pas la même qu'en Europe. Manger de saison sans se ruiner, ce n'est pas se contenter d'une salade de légumes, c'est aussi cuisiner maison.

### **5. Privilégiez les circuits courts**

De nouveaux circuits de vente émergent en marge de la grande distribution: coopératives, jardins associatifs, groupements d'achats ... La règle du bio, du local et de saison est normalement respectée par la majorité des Amap.

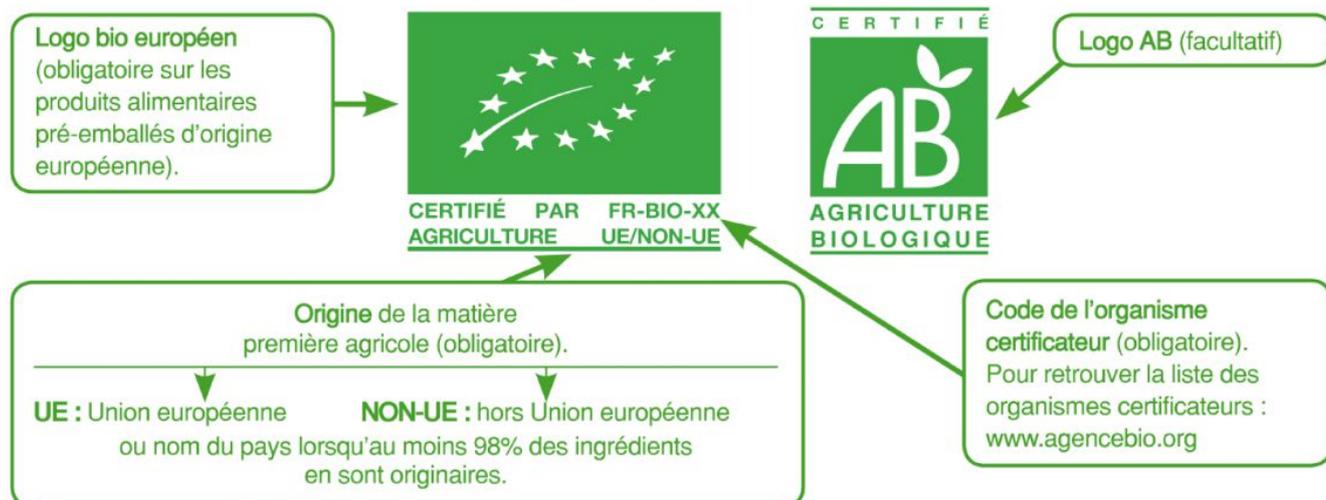
### **6. Faites la chasse aux bonnes affaires**

Pour faire des économies, il faut privilégier l'achat d'aliments en vrac. Ces derniers peuvent coûter 15 à 40% moins chers que les produits emballés en grande surface. On achète ainsi la juste quantité et on évite le gaspillage alimentaire. Certains réseaux de magasin ont une offre de fidélité qui permet de bénéficier de réduction.

### **7. Anticipez et congelez**

Il faut faire attention à la provenance de ses achats. Les produits bio de saison et locaux requièrent moins de transports et pas de taxe d'importation qui se répercutent sur le prix d'achat. Il faut anticiper ses courses et prévoir sur plusieurs mois : des cagettes de fruits et de légumes qu'on congèle ensuite pour en profiter tout au long de l'année. De la compote de fraise bio et locale même en hiver, ça n'a pas de prix !

**Un guide des labels bio :** <http://www.bioalaune.com/fr/actualite-bio/34029/grand-guide-des-labels-bio-en-france>



### **Notre témoin :**

Merci à **Laurent Pelhate, artisan boulanger**, rue de la Charité à Gap d'être venu témoigner comme acheteur de produits bio et comme commerçant et de nous avoir fait partager sa passion pour son métier.

Vous pourrez retrouver les vidéos de Laurent en plein travail sur le site web de R.E.S.P.E.C.T.S. > <http://www.respects.fr/Le-pain-c-est-la-vie.html>

Sources :

**Agence Bio :** <http://www.agencebio.org>

**Memento AGRESTE 2015 :** <http://agreste.agriculture.gouv.fr>

**Familles rurales dossier de presse observatoire prix 2016 :** <http://www.famillesrurales.org/communiqués-de-presse-2016,569-572#1109>

**Alerte environnement :** <http://alerte-environnement.fr>

(1) Ensemble des relations entre les cultures, les techniques de production agricole et le milieu environnant.

(2) <http://alerte-environnement.fr/2016/03/23/un-français-sur-deux-ignore-que-lagriculture-biologique-utilise-des-pesticides/>

(3) Guide des produits de protection des cultures Bio utilisables en France : <http://www.ecocert.fr/sites/www.ecocert.fr/files/Guide-des-produits-de-protection-des-cultures-utilisables-en-AB-06.2014.pdf>

(4) <https://fr.wikipedia.org/wiki/Azadirachtine>