

# Alternatives

L'actualité bio des territoires  
de Rhône-Alpes



#73 HIVER 2016



## DOSSIER - REGARDS CROISÉS

### Quel avenir pour la bio ?

#### EDITO

*Construire ensemble la bio de demain*

Par **Ludovic Desbrus**, président de **Corabio** et **Viviane Margerie**, présidente de **Bioconvergence**

La bio poursuit, année après année, son inexorable développement. La production agricole bio enregistre actuellement une dynamique de conversion soutenue, tandis que la demande des consommateurs est en progression constante, comme en atteste la croissance du marché alimentaire bio (+ 10 % en 2015). L'impact de la bio sur l'économie française et ses territoires s'accroît donc en proportion grâce à plus de 42 000 opérateurs bio et une estimation de 100 000 équivalents temps plein directement induits\*. Dans ce contexte, nous avons proposé à plusieurs acteurs des filières bio (paysans, transformateurs et distributeurs) de nous livrer leurs visions personnelles de la bio d'aujourd'hui et de ce qu'elle est amenée à devenir. Pour compléter ces regards croisés prospectifs, nous avons interrogé le Réseau Action Climat sur la récente COP21 et l'enjeu du climat dans le développement agricole à venir.

\*Source : Agence Bio

[www.corabio.org](http://www.corabio.org)  
[www.bioconvergence.org](http://www.bioconvergence.org)



## AGENDA



### • Jeudi 14 avril

#### Assemblée générale de Corabio

Lieu : Roussillon (38)

Organisée par [Corabio](#)

Destinée aux producteurs, agents et techniciens agricoles, salariés du réseau FNAB, organisations professionnelles, élus de collectivités...

Info + [www.corabio.org](http://www.corabio.org)

### • Jeudi 19 mai

#### 1ères Rencontres professionnelles autour des vins bio de Rhône-Alpes

Lieu : BioVallée - Le Campus - Eurre (26)

Organisées par Organics Cluster Rhône-Alpes, Coop de France et [le réseau Corabio](#)

Destinées aux journalistes, cavistes, distributeurs bio, distributeurs étrangers

Info + : [www.organics-cluster.com](http://www.organics-cluster.com)

### • Dimanche 5 juin

#### La Fête du lait bio - Partageons le petit déjeuner à la ferme !

Lieu : Auvergne- Rhône-Alpes

Organisée par [Corabio et le GRAB Auvergne](#)

Destinée au grand public

Info + Inscriptions sur [www.fete-du-lait-bio.fr](http://www.fete-du-lait-bio.fr)

### • Mardi 21 juin

#### Assemblée générale de Bioconvergence

Lieu : Valence TGV (INEED)

Organisée par [Bioconvergence](#)

Destinées aux transformateurs, artisans, commerçants, distributeurs, producteurs, élus de collectivités...

Info + [www.bioconvergence.org](http://www.bioconvergence.org)

## PLACE ET PERCEPTION DU VIN BIO DANS LES RESTAURANTS

Un Français sur trois consomme régulièrement du vin bio. Qu'il soit rouge, blanc, rosé, le vin bio séduit de plus en plus de restaurateurs et de consommateurs. 17 % des vins bio sont commercialisés dans les cafés, hôtels, restaurants. Les restaurateurs apprécient à la fois la richesse des arômes préservés par les techniques vitivinicoles bio et le lien qu'ils peuvent créer avec un vigneron : « L'important est de bien connaître ce que l'on vend pour raconter une histoire à sa clientèle » conseille un restaurateur lors de l'atelier de dégustation organisé en fin d'année dernière par Bioconvergence. Le vin bio attire tous les profils de consommateurs : jeunes de moins de 24 ans, femmes, hommes. Ils ont tous une perception différente des vins bio, mais pour la plupart c'est l'origine du terroir et le respect de l'environnement qui motivent leurs achats. Cependant, malgré une croissance de la consommation de 57 %, le vin bio continue à avoir l'image d'un vin cher, moins accessible.

Source : enquête IPSOS-SudVinBio



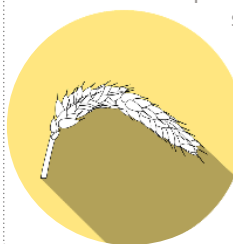
## RÉUSSITES POUR LES SITES PILOTES « EAU & BIO »

Dans l'objectif de reconquérir et de préserver la qualité de l'eau par le développement de la bio, la FNAB anime depuis 2010 un réseau associant des collectivités de tailles et de natures diverses. Le 19 janvier, un séminaire national de restitution mobilisant 150 personnes a permis de présenter des résultats encourageants : la bio se développe et l'impact sur l'eau s'en ressent. Les clés de réussites diffèrent selon le contexte, mais on retrouve à chaque fois une volonté politique associée à la mise en œuvre de plusieurs outils : foncier, sensibilisation des agriculteurs, incitation économique, travail sur filières longues et courtes, outils de planification (Agenda21, SCOT, etc.).

Info + : [www.eauetbio.org](http://www.eauetbio.org)

## LE BIO SANS GLUTEN : UNE RÉGLEMENTATION EXIGEANTE

Les consommateurs bio s'avèrent être très attentifs à la présence d'allergènes dans les produits, 14 allergènes font l'objet d'une réglementation et doivent être signalés sur les produits. En particulier, la forte demande du marché pour des produits bio sans gluten voit se multiplier les allégations. Si le produit porte la mention « Sans gluten » ou « Naturellement sans gluten » (mention reconnue comme équivalente par les Fraudes), le metteur en marché est responsable du respect du seuil de présence maximum de 20 mg/kg, seuil défini par la réglementation européenne. Bioconvergence, à travers le Club Qualité en partenariat avec Organics Cluster, accompagne les entreprises pour mettre en place le suivi qualité pour répondre à ces exigences.



## UN PROJET DE LOI POUR FAVORISER LES PRODUITS BIO ET LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE

Suite au rapport de la députée Brigitte Allain intitulé "Et si on mangeait local ?", une proposition de loi sur l'ancrage territorial a été adoptée à l'unanimité par l'Assemblée nationale jeudi 14 janvier. La Fédération nationale des agriculteurs bio a suivi de près les négociations et été force de proposition. Le texte prévoit notamment de rendre obligatoire pour les restaurants collectifs publics des approvisionnements à hauteur de « 40 % en produits durables », « dont 20 % de produits bio » d'ici le 1er janvier 2020, la mise en place d'observatoires de l'alimentation et des circuits courts et de proximité, l'intégration de l'alimentation durable dans les politiques de Responsabilité Sociétale des Entreprises du secteur privé, ainsi que l'extension du dispositif « fait maison » aux restaurants collectifs. Las, le 9 mars, le Sénat a retiré en première lecture l'amendement portant sur les 20 % de produits bio en restauration collective publique. Affaire à suivre...

## LES CHIFFRES CLÉS 2015 DE LA BIO EN RHÔNE-ALPES SONT PUBLIÉS

La bio a poursuivi son développement en 2015, de l'amont à l'aval des filières. En Rhône-Alpes, les fermes bio sont au nombre de 3117, soit 8 % des exploitations régionales, elles cultivent 101 091 ha certifiés bio ou en conversion vers l'agriculture bio. 275 fermes se sont nouvellement engagées en bio en 2015 (majoritairement en polyculture-élevage). Rhône-Alpes est la 1ère région française en nombre de préparateurs certifiés bio, avec 420 transformateurs, 306 artisans boulangers et bouchers, 327 terminaux de cuisson de pain en grandes surfaces et 22 restaurants certifiés bio. Sont dénombrés également : 283 grossistes et 327 magasins spécialisés bio.

Info + : L'édition 2016 du mémento de l'agriculture bio en Rhône-Alpes publiée par Corabio et Bioconvergence est disponible sur [www.corabio.org](http://www.corabio.org) et [www.bioconvergence.org](http://www.bioconvergence.org)

## SÉCURISER LES APPROVISIONNEMENTS BIO

La forte dynamique de consommation des produits bio place les entreprises sous tension : sécuriser les approvisionnements est fondamental pour proposer en continu toutes les références, avec des volumes en croissance. Une vingtaine d'entreprises adhérentes à Bioconvergence ont échangé sur leurs expériences le 4 février dernier à Chambéry. Contrats avec une relation sur la durée, planification des besoins, échange sur les plans de surveillance contaminants et grande souplesse : tels sont les solutions mises en place par les entreprises, transformateurs, magasins ou restaurants, pour animer les relations avec les fournisseurs, qu'ils soient producteurs locaux, grossistes ou importateurs de produits exotiques.



## REGARDS CROISÉS

## Quel avenir pour la bio ?

6 témoignages de terrain ont été recueillis pour répondre à cette question. Ils montrent un fort optimisme et une réelle envie d'agir : c'est la vision d'une agriculture et d'une économie "qui vont bien", alors que les médias ne font échos que des crises et du malaise ambiant dans l'agriculture. Pourquoi ? Parce que producteurs, transformateurs et distributeurs bio vivent décemment de leurs métiers qui font sens : demande de produits sains, proximité avec les consommateurs, impacts positifs sur l'environnement... Il a fallu du temps pour construire les outils nécessaires à tous les niveaux (production, transformation, distribution), pour que l'agriculture bio existe, même à hauteur de 5 % du marché. La bio a aujourd'hui une reconnaissance des citoyens qui souhaitent manger mieux et défendre leur environnement et nous pouvons être optimistes pour l'avenir. Mais des défis restent à relever...

## 6 points de vue rhônalpins

**Didier Perréol, président fondateur d'Ekibio à Peaugres (07)**

Ardéchois de naissance et fils d'agriculteur, Didier Perréol rentre dans la bio au début des années 80. 27 ans plus tard, Ekibio est un groupe majeur dédié à la transformation et à la mise sur le marché de produits d'alimentation, d'hygiène et d'entretien issus de l'agriculture biologique.

**Loïc Bertrand, éleveur laitier à St Jean de Chevelu (73)**

Loïc est l'un des trois associés du GAEC des Cordiers en Savoie où ils élèvent 75 vaches pour produire un lait biologique qui est ensuite transformé en fromage par la coopérative de Yenne. Loïc a repris le GAEC des Cordiers dans les années 90 qu'il convertit en bio. L'exploitation optimise son autonomie dans les années 2010 avec la reprise de terres céréalières et fourragères.

**Georges Quillet, fondateur des magasins spécialisés Satoriz (74)**

Après avoir sillonné pendant 3 ans les marchés de la région pour vendre des produits bio, Georges Quillet crée en 1984, avec quelques amis, un magasin Satoriz à Annemasse en Haute-Savoie. Le réseau Satoriz représente aujourd'hui 31 magasins sur l'Est de la France avec 4 restaurants, 1 boulangerie et 1 traiteur et une place incontournable dans la distribution bio sur notre région.

**France Charvin, productrice de PPAM à Châtillon St Jean (26)**

Ingénieure agronome, France Charvin a choisi très vite la vie aux champs en rejoignant son mari Nicolas sur la ferme des Collines (noix, fruits, poulets de chair). France y diversifie encore la production avec les plantes à parfum aromatiques et médicinales (PPAM). Son terrain de jeu : 3600 m<sup>2</sup> de cueillette sur parcelles et un atelier de transformation. France et Nicolas sont passés en bio en 2007. Ils commercialisent leurs produits à 90 % en vente directe.

**Sylvain Billet - Brasserie La Pleine Lune à Chabeuil (26)**

Sylvain Billet et Benoît Ritzenthaler ont créé la Brasserie La Pleine Lune (26) en 2011. Ils ont longtemps utilisé des ingrédients bio pour soutenir une agriculture respectueuse de l'environnement et de la santé humaine. Suite à la demande de leurs clients, ils ont fait le pas de la certification en 2013.

**Yannick et Agnès Le Moal - Epicerie La Halle Tournonnaise Bio à Tournon (07)**

Yannick a monté avec sa compagne Agnès une épicerie bio indépendante à Tournon-sur-Rhône (07) après avoir travaillé quelques années dans la région lyonnaise dans la distribution bio.



## Regard décalé

*« La vision des pionniers interrogés sur l'avenir de la bio varie selon leur tranche d'âge, c'est net ! »*

**Martine Arnaud Goddet, réalisatrice du film « Les Pionniers de la bio » (en cours de tournage en Rhône-Alpes) nous rapporte la vision de la bio par « les bio » qu'elle a rencontré.**

Les plus anciens (70-95 ans) sont pessimistes. Ils craignent que la bio ne soit définitivement récupérée par la grande distribution et les groupes agro-alimentaires aux pratiques guidées par le seul profit. Ils ne se font guère d'illusions sur la politique agricole.

Pour la génération intermédiaire - 50-65 ans - la plupart juge complémentaire et utile l'existence à la fois de la vente directe, des petits magasins de producteurs locaux mais aussi de la vente en grande surface qui amène de nouveaux consommateurs qui à terme consommeront bio autrement.

Un motif d'optimisme est la dynamique créée par les jeunes qui certes, pour la plupart, « ne travailleront pas comme nous » mais ont l'inventivité, avec sans doute plus de mobilité que les anciens qui restaient sur une ferme toute leur carrière.

Mais une problématique ressort : le foncier. Tant qu'on restera sur un modèle agricole favorisant une augmentation des surfaces des fermes, l'accès à la terre pour les jeunes sera difficile. Tant que le système reste basé sur des aides calculées en fonction du nombre d'hectares, l'incitation sera toujours à s'agrandir. C'est cela qui bloque l'installation et l'accès des jeunes à la terre, ce qui est regrettable car tous savent très bien que l'agrobiologie est source d'emplois.

Un désaccord se fait jour quant à l'injonction de « consommer local ». Si la plupart des pionniers la partagent, certains parmi les sexagénaires s'en indignent presque, car des territoires sont démunis en agrobiologie. Ainsi, un maraîcher à la retraite conseillerait plutôt de travailler à des modes de transports de moins en moins polluants...



## La voix des pionniers



Didier Perréol, président fondateur d'Ekibio à Peaugres (07)

### Comment analysez-vous la situation présente de la bio ?

Quand nous avons démarré dans les années 80, personne ne croyait qu'il y avait un avenir, voir une légitimité dans la bio, les médias n'étaient pas avec nous.

La situation a changé : les lanceurs d'alertes sont de plus en plus écoutés, les scandales alimentaires, la COP21 ont déclenché une prise de conscience du public. Le lien entre santé et malbouffe sont scientifiquement démontrés par des personnalités reconnues et des associations. Et on en parle de plus en plus ! Reportages sur les pesticides, sur la corrélation « alimentation-santé » dans les médias grand public comme France 2, France Inter etc.

On constate aussi qu'il y a de plus en plus de consommateurs et qu'ils sont de plus en plus exigeants. Leurs attentes sont importantes sur les produits (origine, qualité etc.) et sur les emballages.

Le circuit spécialisé est en pleine croissance, de plus en plus structuré, organisé et de plus en plus présent lui aussi dans les médias pour toucher et sensibiliser un large public et lui faire connaître les magasins biologiques : aujourd'hui Biocoop communique à la radio, la Vie Claire à la TV ainsi que notre marque « Le pain des fleurs ».

Je suis très serein quant au développement de la bio dans les années à venir, d'autant plus que la corrélation « santé-alimentation saine » est de plus en plus évidente pour les consommateurs : les portes sont ouvertes pour nous !

### Selon vous, où en sera la bio en 2050 ?

Projetons-nous déjà en 2020 ! Cette prise de conscience crée automatiquement une augmentation de la demande. 10 à 15 % de croissance des volumes annuels pour les transformateurs : il va falloir être capable d'y répondre si nous continuons sur cette tendance. Ces transformateurs connaissent déjà une croissance de la demande d'un niveau identique sur ces dernières années, avec des augmentations de chiffre d'affaire conséquentes (entre 50 et 80 %) qu'il faut assumer.

Certains demandent une simplification du cahier des charges. Or, c'est tout le contraire que nous devons faire. Aujourd'hui avec une bio de plus en plus en vogue (car c'est un mode d'alimentation qui répond aux attentes des consommateurs), certains s'accaparent déjà ses codes : la grande distribution, des marques et des producteurs qui sèment le trouble en terme de message (agro-écologie, moins de pesticides... mais des pesticides quand même, pas de contrôle). Ainsi, un marché est en train d'émerger de produits qui reprennent les codes de la bio sans aller jusqu'au bout de la démarche : des produits « prétendus » sains pour lesquels il n'existe aucun contrôle. Attention car cela pourrait semer le trouble dans la tête du consommateur ! Rabaisser le niveau de contrôle serait donc une erreur, il faudrait au contraire se distinguer encore plus de cette nouvelle tendance en allant jusqu'au bout de nos valeurs.

### Quelles sont les défis à relever pour favoriser la bio qui vous tient à cœur ?

Nous avons parlé avant de la croissance qui touche nos entreprises. Or, cette croissance ne doit pas se faire au détriment de nos valeurs. Le défi est de se structurer, de se donner les moyens et au-delà de l'investissement financier en recherche et développement, que l'on abordera ensuite, la priorité est le capital humain. Pour être plus exigeants et encore plus sérieux, il faut des compétences et une technicité qui s'acquiert avec les hommes et femmes de nos équipes (renforcer les formations, bien-être au travail etc.)

L'autre défi est de structurer les filières : nous ne serons pas capables de répondre à la demande sans le monde agricole, il doit pouvoir suivre : pour cela il faut aussi accompagner les producteurs et les agriculteurs bio. C'est aussi réintroduire ou introduire des cultures qui sont aujourd'hui importées et qui sont adaptées à nos terroirs et à nos climats.

Autre point : la recherche et l'innovation, elle passe par le produit (de la matière première à la recette, les tendances de consommation comme le « sans gluten ») mais aussi par l'emballage, par la technique, etc. Nous avons de grands défis à relever sur ce point.

Il faut aussi renforcer les contrôles, plus d'exigence et de rigueur ! Renforcer cette vigilance et savoir communiquer dessus !

Autre point : d'ici 2030, nous devrions être capables de décortiquer les prix auprès du consommateur. On reproche à la bio d'être chère mais le consommateur est prêt à payer plus, si on lui dit la vérité sur comment nous travaillons et quels sont les coûts cachés des produits conventionnels. Je milite par ailleurs, pour que les produits bio aient une TVA réduite, une tva « verte » : chose tout à fait justifiable car ils ne sont pas source de coûts de « dépollution » que l'on retrouve pour les produits conventionnels.

### Le mot de la fin

Pour arriver à la bio qui me tient à cœur en 2050, il faut que nous tous, acteurs de la filière (producteurs, transformateurs et distributeurs) sachions travailler de mieux en mieux ensemble en transparence et avec des objectifs communs.

Notre rôle est non seulement de contribuer à cette prise de conscience par des activités les plus saines et responsables possibles, respectueuses des hommes et de l'environnement, mais aussi de diffuser ces vérités et d'agir concrètement au quotidien. ■



**Loïc Bertrand, éleveur laitier à Saint-Jean de Chevelu (73)**



**Georges Quillet, fondateur des magasins spécialisés Satoriz (74)**

Je pense que les agriculteurs bio vivent beaucoup mieux leur métier que tous ceux confrontés aux crises successives et qui bloquent les routes en ce moment. Quand on fait de l'AB, c'est qu'on s'est remis en question sur son modèle d'agriculture, sur le débouché et la valorisation de sa production. Le marché est porteur aussi bien en vente directe qu'en filière longue, et l'implication de la profession et des GAB (groupements d'agriculteurs bio) dans les filières permet de défendre des prix rémunérateurs.

Par ailleurs, la tendance de consommation et la sensibilité des citoyens à l'environnement est favorable à l'AB, y compris chez les jeunes couples avec enfants. Les projets d'installation des stagiaires en formation pour adultes sont majoritairement orientés vers la bio et la vente directe. L'AB garde donc une bonne visibilité pour l'avenir proche, surtout si l'orientation des aides européennes et régionales se maintient. Il faut donc communiquer sur les bonnes efficacités technico-économiques de nos fermes pour encourager des conversions et garantir les successions.

Le scénario Afterres 2050\* est une perspective totalement réaliste pour remplir toutes les fonctions demandées à l'agriculture : alimentation saine, protection de l'environnement, de la biodiversité et des paysages et production d'énergie. Il reste à convaincre nos politiques nationaux et européens d'enclencher la reconversion totale de notre agriculture car par les choix budgétaires, ils peuvent réorienter radicalement nos systèmes de production. Pour cela, nous avons aussi besoin du soutien des citoyens-consommateurs afin d'imposer cette réforme de la PAC. Ce virage est tout autant réalisable que la première PAC de 1960 et l'impact qu'elle a eu sur la transformation du paysage agricole en 50 ans de concentration, de mécanisation et d'intensification des productions.

Le levier indispensable est la formation des futurs agriculteurs, en imposant un programme dense en agronomie et zootechnie pour expliquer les principes de base de la bio. Il faut aussi insister sur la recherche d'autonomie de gestion et d'actions caractéristiques de nos fermes garantes d'une plus grande indépendance.

Selon notre force de persuasion, le taux de conversion à l'AB sera sans doute inférieur à la demande de consommation qui progressera d'autant plus que l'on sensibilisera nos jeunes générations ! ■

\* Afterres 2050 est un scénario soutenable pour l'agriculture et pour l'utilisation des terres en France à l'horizon 2050 développé par l'association Solagro : [www.solagro.org](http://www.solagro.org)

Pour dire les choses de manière rapide, je dirais que ça marche très bien ! La consommation se développe rapidement mais le paysage de la distribution bio change peu. Les mêmes intervenants historiques, réseaux de magasins bio, représentent la majorité de la distribution. Au regard des taux de croissance de la consommation, peu de nouvelles chaînes de distribution se créent en bio et la déferlante toujours redoutée des grandes surfaces sur le bio n'est pas encore arrivée. Quelques enseignes ont créé des magasins pilotes 100 % bio mais ces initiatives restent modestes.

A l'époque de la création des magasins Satoriz, nous étions fortement décriés, aujourd'hui il y a une reconnaissance générale et cela change beaucoup de choses.

Personne n'a de boule de cristal, mais la tendance actuelle va sûrement se poursuivre avec de plus en plus de consommateurs et des produits bio qui seront présents partout. C'est positif car cela veut dire de plus en plus de terres agricoles en bio. Bien-sûr, pour répondre à cette demande, il peut y avoir le risque de voir des fraudes se développer mais l'agriculture biologique reste aujourd'hui très contrôlée, aucun gros scandale n'est jamais arrivé et cela semble un risque faible. Les producteurs qui s'engagent en bio sont très souvent des personnes qui y croient.

Pour Satoriz, nous souhaitons poursuivre nos engagements actuels sur les achats en local, sur la transparence auprès de notre clientèle sur nos achats et nos fournisseurs. Notre revue Sat'Info reste pour cela un vecteur très important. Un secteur qui reste à développer est celui de la restauration pour vraiment « mettre à table » les consommateurs bio. Nous avons développé deux restaurants, mais cela reste modeste car la rentabilité du métier est difficile : l'équation entre travailler des matières brutes de qualité, avec beaucoup de main d'œuvre et proposer des menus à un prix abordable est très difficile à trouver.

Notre enjeu est de continuer à faire au mieux notre métier de magasin bio ! ■



## La voix de la nouvelle génération



France Charvin, productrice de plantes à parfum aromatiques et médicinales à Châtillon St Jean (26)

### Comment analysez-vous la situation présente de la bio ?

Produire en agriculture bio est pour nous une évidence, dans le sens d'une agriculture durable, respectueuse de la planète et surtout dans un souci de santé, pour ne pas se mettre en danger ou que nos produits mettent en danger quiconque. L'agriculture bio représente aujourd'hui un vrai challenge technique. Nous devons reprendre les bases de l'agronomie, très intéressantes à mettre en œuvre au quotidien. Mais c'est aussi le progrès, il existe tellement de choses à inventer, de nouveaux outils de récoltes à expérimenter... La bio, c'est à la fois revenir aux bases ancestrales de l'agronomie et expérimenter une agriculture très moderne.

### Selon vous, où en sera la bio en 2050 ?

En 2050, j'espère que la bio sera devenue un standard. C'est une volonté qui peut être aidée par les politiques publiques autant que par la conviction de chaque agriculteur. On est arrivés au bout d'un modèle. L'agriculture biologique est le standard de demain, nous en sommes convaincus. Les organismes de développement agricoles sont les premiers à devoir faire évoluer leurs pratiques, avant même les agriculteurs.

Ce qui me rend optimiste, ce sont les consommateurs (10 % de croissance du marché bio chaque année depuis 10 ans – Source : Agence Bio). Nous touchons au domaine de la santé. On joue sur du velours dans une politique actuelle de la peur ! Pas mal de gens sont à la recherche de contacts avec les producteurs et il faut que ces derniers aient conscience qu'ils sont sur un marché porteur. Si le bio peut rassurer les consommateurs, les agriculteurs non convaincus vont y aller, ne serait-ce que pour des raisons économiques.

### Quelles sont les défis à relever pour favoriser la bio qui vous tient à cœur ?

Il faut que les producteurs prennent conscience que « ce sont eux les patrons » et donc à eux de choisir leurs prix de vente et l'éthique qu'ils mettent derrière. J'ai encore l'image, il y a 10 ans, de producteurs qui balançaient le lait dans leur lisier en contestation du prix du lait pas assez rémunérateur, ces mêmes éleveurs faisaient partie des coopératives... c'est eux qui définissaient les prix !... Les agriculteurs bio ont une carte à jouer pour rester maîtres de leur produit et ne pas se laisser envahir par la politique des prix. Ils doivent reprendre la main sur leur avenir. La vente directe et les circuits courts représentent une des réponses pour maîtriser ses prix.

On peut bousculer les choses, remutualiser et sortir de l'individualisme. Avec beaucoup de volonté, on peut y arriver. Il faut un peu de chance et beaucoup de courage !

### Le mot de la fin

Maintenant, on est sûrs que la bio peut nourrir la planète ! Tout le monde peut être en bio et manger à sa faim.\* ■

\*Cf. Etude de John P. Reganold & Jonathan M. Wachter : "Organic agriculture in the twenty-first century", Washington State University, février 2016 : <http://cahnrs.wsu.edu/blog/2016/02/organic-agriculture-is-key-to-feeding-the-world-sustainably/>

### Regard décalé

« Comment peut-on lire les évolutions de la filière bio en termes de changement de société ? »

Lara Mang-Joubert\* est facilitatrice de changement, consultante et formatrice. Elle propose un regard inspiré par les sciences humaines sur les processus de changement.

La sociologie de l'innovation nous apprend que lorsqu'une pratique pionnière se diffuse et prend de l'ampleur dans la société, elle va inévitablement évoluer et être « culturellement récupérée » par des strates de publics successifs. Cette évolution se fait aussi via le passage des générations. Ainsi, les « pionniers » peuvent avoir tendance à regretter et craindre que la bio d'aujourd'hui et de demain ne se développe pas selon les mêmes modalités qu'hier. Ces pionniers jouent un rôle essentiel par leur vigilance et leur attachement aux valeurs fondatrices du mouvement. Néanmoins, sans évolution, le modèle trouvera vite ses limites. Le succès sociétal et collectif du projet repose sur l'arrivée de nouveaux acteurs, qui -dans un contexte différent-, vont apporter des compétences et des idées nouvelles pour développer la bio.

Les témoignages de terrain traduisent une importante évolution des consommateurs. Ils sont mieux informés, plus curieux de leur

alimentation. Le sujet de la bio est devenu très prégnant et visible dans le paysage médiatique et familial, même si cela n'implique pas encore un passage à l'action en cohérence. Les sociologues parlent de « normalisation » du sujet. Même l'apparition de produits « presque bio », qui pose des problèmes réels aux acteurs bio, atteste de la prise de conscience collective que les pesticides sont un problème à résoudre. L'arrivée de produits identifiés bio jusque dans les filières discount est un signal fort !

Dans ce contexte, que penser de l'arrivée de nouveaux acteurs opportunistes, mus par des motivations économiques ? Si elle porte en elle un risque d'affaiblissement des valeurs de la bio, elle est par ailleurs inévitable. Stratégiquement, les acteurs historiques de la bio doivent s'y préparer et se positionner de façon active. Il s'agit d'anticiper ces changements, dans une logique d'accueil et d'accompagnement. Si les pionniers restent animateurs de réseaux, tout en incluant les nouveaux venus, ils conserveront leur visibilité. C'est un virage délicat, mais plein d'opportunités. En s'alliant de façon constructive et inclusive, il est possible de faire évoluer ses nouveaux acteurs sur la question des valeurs, mais aussi de sensibiliser aux fondamentaux de la bio de nouvelles vagues de consommateurs qu'il n'aurait pas été possible de toucher sans cela. ”

\*[www.changementvivant.com](http://www.changementvivant.com)



**Yannick et Agnès Le Moal - Epicerie La Halle Tournonaise Bio à Tournon (07)**



**Sylvain Billet - Brasserie La Pleine Lune à Chabeuil (26)**

La bio est en pleine transition : de gros acteurs rentrent sur les marchés à tous les niveaux (production, transformation et distribution), des pionniers se font racheter par de grands groupes, etc. La lisibilité est de plus en plus trouble, on s'éloigne du modèle premier qui marchait en confiance où tous se connaissaient. La concurrence est de plus en plus rude, les magasins, au lieu de conquérir de nouveaux terrains entrent en confrontation directe. On se rapproche du modèle conventionnel. Les consommateurs changent aussi, ils sont plus nombreux et ont des préoccupations différentes : certains veulent des plagiats des produits de la GMS en bio et d'autres recherchent plus de conseils et veulent des produits plus qualitatifs nutritionnellement.

On sera fixé d'ici une dizaine d'années, mais les gros regroupements vont continuer, la grande distribution viendra plus fortement. La bio n'était qu'une niche mais on voit que cela est en train de changer dans la tête des consommateurs. Pour moi, nous allons vers une bio à deux vitesses : une bio « grande distribution », industrielle qui respectera les règles au « ras des pâquerettes » et s'appuiera sur des circuits très longs, adaptés à ce type de modèle : une bio conventionnalisée. Et une deuxième bio, plus qualitative, locale, plus orientée vers des circuits courts, plus réactive. Cette double vitesse n'est pas un mal si la bio devient ainsi accessible à tout le monde et que, même au minimum, la bio devient le modèle dominant. Le problème sera d'avoir une distinction de labels ou de garanties pour le consommateur : car ce ne sera pas la même bio.

Pour moi, la clé c'est que les collectivités territoriales s'impliquent plus dans le développement de la bio, au niveau supérieur, le lobby est trop important, comme l'a démontré Elise Lucet dans l'émission « Cash Investigation ».

Il faut une prise de conscience réelle au niveau local. On ne peut pas le faire sans le système associatif, avec des personnes qui s'investissent pour mener à bien des réflexions plus globales, regroupant plusieurs acteurs.

Nous avons tout dans notre région pour favoriser le développement de cette bio de qualité et locale : le type de production, la variété etc. Mais, pour cela, il faut mener sur le terrain des actions concrètes, pour favoriser les producteurs bio, structurer l'offre et la demande et apporter des solutions logistiques. Il faut aussi mieux communiquer auprès du grand public, quitte à distinguer différemment les deux bio à venir.

La bio est partie pour devenir une bio à deux vitesses. Il est donc important de préserver cette bio qualitative et de proximité, en trouvant des solutions pratiques et efficaces pour combler ses problématiques et cela ne se fera pas sans les associations régionales et les collectivités locales.

On ne doit pas perdre de vue la philosophie avec laquelle on s'est engagé et j'espère que les pionniers, malgré leur évolution, ne l'oublieront pas non plus. ■

A la base « alternative », la bio est en phase avec de vrais enjeux (économiques, environnementaux, santé publique) et du coup intéresse plus qu'avant.

Les profils des opérateurs de la bio évoluent, on voit de plus en plus de nouveaux acteurs attirés vers la bio, par les opportunités économiques.

J'ai cependant fait le constat que la bio est un monde très militant et très structuré au niveau associatif : tous les métiers ont une association à laquelle se rattacher, dans notre cas Bioconvergence. On y voit peu les « opportunistes », sont-ils autant engagés ?

L'avenir de la bio d'ici 2050 dépendra du contexte extérieur : nous sommes dans une société très exigeante, les pesticides seront peut-être un jour insupportables pour les consommateurs comme l'est le tabac. La bio va peut-être se généraliser et devenir plus accessible même pour une famille nombreuse.

A ce niveau, ce sont les pouvoirs publics et l'économie qui vont dicter l'avenir de la bio. Mais il y a tout de même plusieurs signes qui prouvent que la bio est une réponse à certains problèmes dont celui de l'environnement. Les producteurs se posent de plus en plus de questions sur l'impact de leurs pratiques mais aussi sur leur intérêt économique. Produire un peu moins tout en vendant plus cher avec une demande supérieure à l'offre, c'est la réflexion actuelle. En tant que transformateur, nous dépendons de la production, si demain nous n'avons plus, ou au contraire, trop de matière première agricole, ce sera tout un équilibre à retrouver pour la filière.

Pour moi, en tant que consommateur, la bio a surtout du sens en circuit-court. L'un des défis est d'arriver à démocratiser cette pratique. Le circuit-court a un double intérêt en termes de contrôle et de garantie aux consommateurs qui peut à tout moment aller vers le producteur ou le transformateur pour vérifier ses pratiques. Le circuit-court vivra que s'il n'est pas récupéré uniquement par les grandes surfaces et leur stratégie de mise en avant de leurs rayons de produits locaux et/ou bio.

La structuration des filières est un vrai enjeu pour l'avenir. En brasserie, nous avons un sérieux problème d'approvisionnement en houblon. En France et dans le monde, les brasseries artisanales explosent et la production de houblon (et plus encore de houblon bio) ne suit pas. Cette situation peut mettre en danger la certification de certains brasseurs qui ne trouvent plus de houblon bio.

L'évolution de la réglementation est donc un défi majeur. Je finirai par dire que la certification bio est aujourd'hui une obligation de moyens, il faudrait ajouter à cela une obligation de résultats sur le produit fini quand, notamment, nous avons recours à des dérogations.

Pour revenir sur l'avenir de la bio, la question est de savoir si elle va conserver sa dimension locale tout en devenant accessible à tous ou si l'économique va prendre le pouvoir et vider la bio de tout son sens. ■

## Des défis à relever pour nos associations...

Accroître le développement de la production qui pourrait manquer face à une demande croissante reste le principal défi. Pour cela, élus et collectivités ont un rôle à jouer pour renforcer les soutiens publics (dont la PAC) en faveur de la bio et accroître l'attractivité des métiers du bio, de la terre à la distribution. L'objectif est bien de convertir les fermes conventionnelles vers la bio, et non de détruire ce qui existe. Un autre enjeu est de développer recherches, expérimentations, innovations et transferts de compétences pour augmenter encore la vitalité des fermes et entreprises bio. L'économie pure ne prendra pas le dessus sur les valeurs de la bio : la proximité avec les consommateurs est un atout essentiel pour continuer à faire les bons choix et maintenir le niveau d'exigence de nos cahiers des charges. Pour que tout cela fonctionne, l'action du tissu associatif reste aujourd'hui plus que nécessaire, notamment pour animer le dialogue entre production, transformation, distribution et acteurs politiques, et nous continuerons d'assumer cette mission d'intérêt général.



# LE POINT DE VUE DE CYRIELLE DENHARTIGH, RÉSEAU ACTION CLIMAT SUR...

## le bilan de la COP21

Cyrielle Denhartigh est responsable « Agriculture et Alimentation » pour le Réseau Action Climat, expert des changements climatiques. Nous avons souhaité recueillir son point de vue au lendemain de la COP21.

Le Réseau Action Climat a suivi de près la COP21. Que pouvons-nous en retenir ?

D'abord, il y a un accord historique signé par 195 états qui fixe un objectif ambitieux de contenir « en deçà de 2° l'augmentation de la température moyenne mondiale, voire 1.5° ». Cependant, le texte de l'accord est assez léger sur la mise en œuvre, ce qui nous fait douter de la possibilité d'atteindre l'objectif. Autre inquiétude : la somme des promesses d'engagements de baisse des gaz à effets de serre (GES), prises par chaque Etat en amont de la COP, aboutit à une augmentation de 3° de la température moyenne mondiale, en contradiction avec l'objectif de l'accord.

La question agricole a-t-elle été débattue lors de la COP21 ?

Non, et rien n'est dit sur l'agriculture dans le texte de l'accord. En revanche, pour atteindre l'objectif fixé, il faudra impérativement mettre à contribution l'ensemble des secteurs, y compris le secteur agricole. La France, qui a un objectif global de division par 4 de ces GES, s'est fixée via la Stratégie nationale bas-carbone (SNBC), un objectif de division par 2 des GES du secteur agricole. C'est ambitieux et cela ne pourra être réalisé que par une

remise en question, en profondeur, de l'ensemble de notre système alimentaire et agricole.

Selon vous, quelles solutions permettraient à la France d'atteindre cette division par 2 des GES du secteur agricole ?

Nous avons besoin de complémentarité entre l'Europe, la France et les territoires. En premier lieu, il faut une politique publique forte et volontariste : la Politique agricole commune (PAC) devra évoluer : au niveau régional par un fléchage accru des aides vers les systèmes écologiques, mais surtout au niveau européen pour réorienter, sur le fond, le logiciel agricole. Au niveau français, il existe des orientations pertinentes au sein des différents plans agricoles du ministère, notamment celles en faveur de l'agroécologie, à condition qu'elles soient suivies d'effets. Un autre exemple pertinent est la proposition de loi « visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation » qui fixe l'objectif d'introduction dans la restauration collective publique dès 2020, de 40 % de produits issus de l'alimentation durable dont la moitié issue du bio. On note toutefois que cet objectif de 20 % de bio en restauration collective était déjà fixé en 2012 et que nous en sommes loin. Au-delà de la loi, des leviers concrets seront donc nécessaires. Des évolutions sont à mener au sein du Programme national nutrition et santé (PNNS) qui ne dit toujours rien



de l'incidence du mode de production agricole sur la santé, qui n'associe pas encore céréales et légumineuses aux produits carnés dans les apports protéiques recommandés, etc. Enfin, au niveau territorial, il y a beaucoup de choses pertinentes qui se mettent en place dans les Systèmes alimentaires territoriaux (SALT), lorsqu'un ensemble d'acteurs dialogue et agit sur les besoins alimentaires du territoire (la demande) et sur la manière dont il convient de faire évoluer la production (l'offre) en lien avec des critères d'accessibilité, d'environnement et d'emplois. Nombre de collectivités s'impliquent ainsi sur le foncier, l'installation, voire dans des régies agricoles. D'autres font bouger les lignes sur la question des marchés publics compatibles avec des approvisionnements en produits locaux de qualité, et donc moins émissifs en gaz à effet de serre.

**Info + :** « Un coup de fourchette pour le climat », brochure du Réseau Action Climat pleine d'astuces pour réduire les gaz à effet de serre liés à notre alimentation, téléchargeable sur : <http://tinyurl.com/CoupdeFourchette>

Si vous souhaitez recevoir *Alternatives Bio*, adressez-nous une **demande d'abonnement gratuit à [contact@corabio.org](mailto:contact@corabio.org)** en précisant si vous souhaitez le recevoir en version électronique ou imprimée.



*Alternatives Bio* est édité par Corabio et Bioconvergence Rhône-Alpes | Direction de la publication : Ludovic Desbrus et Viviane Margerie  
Rédaction en chef : Antoine Couturier et Julie Maisonhaute | Coordination générale et maquette : Claire Lecouteux  
Rédaction : Mathilde Azzano - Antoine Couturier - Ludovic Desbrus - Patricia de la Fouchardière - Claire Lecouteux - Julie Maisonhaute - Viviane Margerie

Crédits photos : Corabio - Greenpeace-Peter Caton - Euronat

Corabio est la Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique | Tél. : 04 75 61 19 35 - Fax : 04 75 79 17 68 | [contact@corabio.org](mailto:contact@corabio.org)

Bioconvergence Rhône-Alpes est l'association des transformateurs et distributeurs de produits bio en Rhône-Alpes |

Tél. : 04 75 25 97 00 - Fax : 04 75 61 94 55 | [contact@bioconvergence.org](mailto:contact@bioconvergence.org)

INEED Rovaltain TGV - BP 11150 Alixan - 26958 Valence cedex 09

Imprimé à 3 000 exemplaires sur papier PEFC issu de forêts gérées durablement | ISSN 1626-6102

Avec le soutien de : **Auvergne – Rhône-Alpes**

