Tout ce qu'il faut savoir sur la bio

Les coûts de l'agriculture bio

Produire en bio, c'est utiliser des pratiques soumises à un cahier des charges strict. Cela entraine des coûts de production plus élevés :

Les frais de main-d'œuvre sont plus importants : à surface égale une ferme bio nécessite davantage de main d'œuvre qu'une ferme conventionnelle (surveillance accrue des troupeaux et des cultures, désherbage mécanique ou manuel,...)

Les densités d'élevage et les rendements à l'hectare sont plus faibles en bio.

La certification bio et les contrôles obligatoires sont payés par l'agriculteur.

Les intrants sont plus chers en bio : semences, alimentation des animaux, produits naturels de lutte contre les maladies des plantes.

Réalisation Vent de bio 2024 /www.ventdebio.fr avec le soutient d'Agribio Rhône Loire /www.agribio-rhoneloire.fr
Photos : X. Pagès, Ph. Chételat , Chasse Nuage /Agrilearn, Agribio Rhône Loire

Tout ce qu'il faut savoir sur la bio

→ Les avantages de l'agriculture bio

L'Agriculture biologique :

→ **Préserve la qualité de l'eau, les sols, la biodiversité et l'environnement** en n'utilisant pas d'intrants chimiques.

← **Contribue à la réduction des émissions de Gaz à Effet de Serre** car elle n'utilise pas de produits chimiques de synthèse et recycle le carbone.

→ Offre des **aliments sains** qui contribuent à **préserver la santé des producteurs et des consommateurs**.

← **Crée davantage d'emplois*** (au minimum 30% de main-d'œuvre en plus qu'en système conventionnel équivalent)

** Selon le recensement agricole, en 2020, les fermes engagées en bio emploient en moyenne 2,39 Equivalent Temps Plein (ETP) contre 1,59 en non bio. En fonction des filières, les exploitations bio nécessitent généralement plus de main d'œuvre, c'est le cas en viticulture où 3,46 ETP en bio sont employés, avec un recours plus important à la main d'œuvre salariée. (source : site de l'Agence Bio)*

Réalisation Vent de bio 2024 /www.ventdebio.fr avec le soutient d'Agribio Rhône Loire /www.agribio-rhoneloire.fr
Photos : X. Pagès, Ph. Chételat , Chasse Nuage /Agrilearn, Agribio Rhône Loire

Tout ce qu'il faut savoir sur la bio

→ Les surcoûts indirects de l'agriculture conventionnelle

→ **Coûts de dépollution de l'eau potable** liés aux engrais et aux pesticides chimiques

→ **Dépenses liées aux maladies professionnelles des agriculteurs** causées par l'utilisation des produits chimiques*.

→ **Dépenses de santé** liées à certaines pathologies dues à une alimentation industrielle et déséquilibrée (diabète, obésité, certains cancers...)

Les produits alimentaires conventionnels sont plus coûteux qu'on ne le pense... Et c'est nous qui payons la facture... ...ainsi que l'ensemble du monde vivant !

** Un consortium de cohortes agricoles AGRICOH (29 cohortes de 15 pays répartis sur les 5 continents) conclut que les agriculteurs ont un risque global de cancer inférieur au reste de la population, mais un risque plus élevé pour certaines formes : cancer de la prostate pour l'homme, myélome multiple, mélanome cutané, cancer de l'ovaire.*
Les présomptions fortes de liens entre l'exposition aux PPP et les maladies de Parkinson, lymphome non hodgkinien et cancer de la prostate ont permis la reconnaissance par MSA de ces pathologies comme maladies professionnelles directement liées à l'exposition aux produits phytos. Un nouveau tableau de maladie professionnelle dans le régime général a été créé pour le cancer de la prostate après exposition à des pesticides. (Source : site pleinchamps.com -2024)

Réalisation Vent de bio 2024 /www.ventdebio.fr avec le soutient d'Agribio Rhône Loire /www.agribio-rhoneloire.fr
Photos : X. Pagès, Ph. Chételat , Chasse Nuage /Agrilearn, Agribio Rhône Loire

Tout ce qu'il faut savoir sur la bio

Manger bio est-ce possible pour tout le monde ? Oui ! En adaptant son mode alimentaire !

Acheter des produits bruts et basiques et les cuisiner, cela revient toujours moins cher qu'acheter des plats déjà préparés.

Manger des produits de saison.

Choisir des produits en vrac plutôt que des produits déjà emballés ou ultra-transformés.

Privilégier les circuits courts (vente directe à la ferme, marché, AMAP,...).

Diminuer la viande, qui coûte cher, et privilégier les protéines végétales*.

** Par exemple : 100g de céréales + 50 g de légumineuses = 100 g de viande en apport protéinique*

Réalisation Vent de bio 2024 /www.ventdebio.fr avec le soutient d'Agribio Rhône Loire /www.agribio-rhoneloire.fr
Photos : X. Pagès, Ph. Chételat , Chasse Nuage /Agrilearn, Agribio Rhône Loire

Tout ce qu'il faut savoir sur la bio

Les aliments bio offrent des garanties supplémentaires*

En agriculture biologique, les pratiques des producteurs et des transformateurs sont soumises à des **règles strictes et contrôlées régulièrement.**

Les produits bio utilisent un nombre très restreint d'additifs alimentaires par rapport aux produits conventionnels. **Ils sont sans conservateurs chimiques ni additifs de synthèse.**

Manger bio, c'est pas du luxe, c'est du bon sens !

Les produits biologiques sont aussi **plus riches en nutriments et en goût.**

Les procédés de transformation en AB **préservent mieux les qualités nutritionnelles**.**.

Bio et local : goût, qualité, et préservation de notre environnement proche !

* *Le logo AB garantit le respect du règlement sur l'agriculture biologique. Le logo Français est facultatif. Le logo européen est obligatoire.*

** *De nombreuses études mettent en avant une teneur en matière sèches plus élevée, et un avantage au bio pour la teneur en fibres, antioxydants, vitamines, minéraux...*

Réalisation Vent de bio 2024 /www.ventdebio.fr avec le soutient d'Agribio Rhône Loire /www.agribio-rhoneloire.fr

Photos : X. Pagès, Ph. Chételat , Chasse Nuage /Agrilearn, Agribio Rhône Loire