

Michel Guglielmi et Christophe David
Le Bio : qu'y a-t-il (vraiment) dans votre assiette ?
Idées reçues sur l'agriculture biologique

Éditions Le cavalier bleu, 2011, 160 p.

Voici un livre de plus parmi les récentes publications destinées au grand public qui passent au crible l'agriculture biologique et ses produits, ses modes de production et de distribution, ses tendances, ses limites et les questions que son développement récent pose.

Il est cependant différent de ces autres ouvrages sur plusieurs points. Premièrement, il donne des éclairages approfondis sur de nombreuses idées qui circulent aujourd'hui à propos de l'agriculture biologique. Son sous-titre, « Idées reçues sur l'agriculture biologique », laisse déjà entendre que les auteurs n'hésitent pas à s'attaquer aux idées les plus discutées. Ils le font de façon objective et sincère en abordant tous les éléments susceptibles d'enrichir la discussion, qu'ils soient en faveur

de l'agriculture biologique ou non. Deuxièmement, les auteurs sont tous les deux enseignants-chercheurs à l'ISARA de Lyon, école d'ingénieurs en alimentation, agriculture, environnement et développement rural. Christophe David est docteur en agronomie, Michel Guglielmi est ingénieur agronome et agroéconomiste. Leur posture d'enseignants-chercheurs, en outre dans un domaine qu'ils connaissent bien, les qualifie particulièrement pour apporter ces analyses et ces éclairages.

Le livre est divisé en 4 grands chapitres : « Les qualités du bio », « Cadre réglementaire, économique et politique », « Le bio, une agriculture particulière ? », « Le bio, une évolution sociétale ». Les auteurs traitent quatre idées dans chaque chapitre (trois dans celui sur les modes de production), au total quinze sous-chapitres.

Les « idées reçues » ne font pas toutes l'objet du même degré de discussion. Certaines suscitent de vraies controverses (« l'agriculture biologique limite le réchauffement climatique ») ; certaines sont des attaques faussement instruites (« le bio, c'est le retour à l'agriculture de grand-papa, c'est le refus de l'innovation ») ; d'autres encore sont de simples allégations (« le bio est une agriculture adaptée à son environnement »).

Les éclairages apportés sont suffisamment vastes pour couvrir l'ensemble des éléments en jeu. Par exemple, sur l'allégation « les produits bio c'est bon pour la santé », l'une des plus controversées, les auteurs discutent de plusieurs éléments : la théorique absence de résidus de pesticides de synthèse dans les produits, mais leurs contaminations accidentelles possibles ; la prévention des maladies professionnelles liées aux traitements chez les agriculteurs et l'absence de risque de développement de résistances aux antibiotiques vétérinaires non autorisés en élevage bio. Les auteurs finissent par un point sur les qualités microbiologique et nutritionnelle des produits bio, soumises, elles, à beaucoup d'autres facteurs que la stricte application du cahier des charges, et concluent sur une posture de précaution non déraisonnable du consommateur bio soucieux de la sienne, celle des autres, celle de l'environnement.

L'affirmation « le bio c'est trop cher, c'est pour les riches » me paraît être la moins bien analysée dans l'ouvrage. Devant la difficulté de comparer les prix de produits non réellement comparables par leur grande diversité et par leurs différences, le prix supérieur des produits bio se justifierait, grosso modo, par un surcoût de travail et par de plus faibles rendements. Mais lorsque, parlant de l'agriculture conventionnelle, les auteurs renvoient au principe pollueur-payeur, on est surpris car justement, selon sa logique et s'il était appliqué, les produits non bio à l'origine de plus fortes pollutions devraient être plus chers, alors qu'en réalité ce n'est pas ce qu'on observe. L'accusation selon laquelle l'opportuniste grande distribution bénéficierait de marges importantes sur ce marché porteur est dans l'air du temps. Plus intéressante, dans ce sous-chapitre, est l'observation que dans bien des cas les mangeurs de bio font des arbitrages au détriment, et non pas en plus, de certains produits onéreux et d'autres postes de dépenses illustrant ainsi, malgré la cherté des produits, des marges de manœuvre dans les choix de consommation.

Les auteurs distinguent les affirmations qui sont strictement spécifiques à l'agribio et celles qui sont également valables pour d'autres modes de production. Par exemple, le fait que nombre d'atouts du bio pour la préservation de l'environnement relèvent de pratiques vertueuses (ex. rotations, associations de cultures, intercultures, ...) qui ne sont pas imposées par le cahier des charges du bio et que l'on peut trouver aussi dans des systèmes non-bio. Autre point, les auteurs rappellent que le taux d'importation de produits bio en France, 38% en 2010 tous produits confondus, n'est pas particulièrement élevé par rapport au secteur de produits non-bio, et que les variations entre produits sont importantes, bio et non-bio. La contribution du bio à lever le défi alimentaire mondial, au premier plan dans l'espace médiatique, est interrogée dans un premier temps par les contraintes physiques, comme les besoins en calories et leurs usages, et par les contraintes sociétales, comme la pauvreté, l'absence de sécurité d'investissement (on pourrait aussi citer pour nombre de pays l'absence de droit de propriété et d'infrastructures techniques et logistiques). Ensuite seulement les auteurs montrent par quels apports les pratiques agro-écologiques au sens large, dont celles du bio, peuvent contribuer à nourrir les populations qui les mettent en œuvre.

Un vrai atout de ce livre est de consacrer la place nécessaire à expliquer des concepts sur lesquels se fondent les controverses : une petite page pour expliquer ce qu'on entend par biodiversité ; une page et demie sur la qualité d'un produit alimentaire ; un état des lieux du bio dans le monde ; les liens entre le bio et les règles du commerce équitable. Le ton familier et le vocabulaire simple le rendent accessible à un large public. Un glossaire de termes techniques facilite la compréhension. La bibliographie listant, avec un court résumé, les principaux rapports et articles utilisés, donne envie d'en savoir plus.

Bien que le titre s'adresse aux mangeurs, ce livre fournit des analyses utiles également pour le monde agricole, les pouvoirs publics, le milieu associatif et encore bien d'autres, intéressés par les réponses de l'agriculture biologique à des questions d'actualité. Les auteurs ne masquent pas les faiblesses du bio, pas plus qu'ils ne survalorisent ses atouts, mais les mettent en perspective. Par rapport à tout ce qu'on a pu lire ou entendre, ces derniers temps, sur les méfaits, les attentes non satisfaites et les échecs du bio, ce livre est bienvenu.

Barbara Redlingshöfer