

Extrait du CDURABLE.info l'essentiel du développement durable

<http://cdurable.info/Si-Beau-Si-Bio-Agriculture-Biologique-Documentaire-Culture-elevage-cosmetiques,1677.html>

Documentaire inédit diffusé ce dimanche à 15h35 et 20h35
sur France 5

Culture, élevage, cosmétiques : si beau, si bio ?

- Média du Développement durable - Télévision -



Date de mise en ligne : dimanche 19 avril 2009

**Copyright © CDURABLE.info l'essentiel du développement durable - Tous
droits réservés**

Avec une progression de 10% par an depuis 10 ans, l'agriculture bio est en passe de devenir l'avenir des campagnes. Fruits, légumes, viandes, mais aussi cosmétique ou produits d'entretien, aujourd'hui, tous les produits sont concernés par la vague bio. Mais que se cache-t-il exactement derrière ce petit logo " AB " marquant l'origine "bio" des produits ? Avec l'explosion de la demande des consommateurs, les escroqueries prolifèrent dans la filière bio. Fausses étiquettes, importations douteuses, contaminations accidentelles : les contrôleurs du bio sont en permanence sur les dents. Et les nouvelles tendances poussent en permanence à de nouveaux abus. Le dernier truc à la mode, c'est ainsi la cosmétique bio. Des gels douches, des crèmes pour la peau, et du maquillage, tout bio. Mais derrière cette étiquette "bio", on retrouve souvent de grandes quantités de produits chimiques que les consommateurs entendaient justement fuir. Et même quand le bio est véritablement bio, il est bien difficile de trouver des agriculteurs pour produire en tenant les normes draconiennes de cette agriculture de demain.

[France 5] Depuis 1999, le marché du bio affiche une croissance de 10 % par an ! De quoi attirer toutes les convoitises, notamment en cette période de crise. Avec un tel succès, comment s'assurer qu'un produit est réellement biologique ? Elsa Margout mène l'enquête dans ce documentaire diffusé dans le cadre du « Doc du dimanche » aujourd'hui sur France 5.

Le bio se démocratise et se banalise. Dans les rayons des hypermarchés, on en trouve pour tous les goûts ! Des fruits et légumes au chocolat, en passant par le vin ou les yaourts... tout est désormais à portée de main du client lambda désireux de préserver l'environnement comme sa santé. Et si les grandes enseignes s'y mettent, jusqu'à commercialiser leur propre marque de produits bio, c'est que ça rapporte autant que ça rassure. Car la demande est bien là, et elle ne cesse de croître. Quatre Français sur dix déclarent consommer bio régulièrement. C'est dire l'importance de ce marché en pleine expansion depuis une dizaine d'années. Mais qui dit succès, dit aussi possibilité de tromperie et de fraude... Comment être sûr, en effet, de la qualité de ce que l'on achète ? Et à quoi correspond une telle appellation ? Selon Anne-Marie Ferrari, directrice du marketing chez Carrefour, « *c'est le logo certificateur qui assure que le produit est bio. Il y a évidemment un cahier des charges et tout un système de traçabilité de fabrication qui est certifié par ce logo* ». Le petit label vert composé des lettres AB, tout le monde le connaît, mais comment est-il attribué ? Et comment sont effectués les contrôles de la filière alimentaire ?

Le bio, c'est du boulot

Plus difficile que la conventionnelle, l'agriculture biologique demande plus de temps et de main-d'oeuvre, et coûte donc plus cher. Il faut y croire et accepter souvent de travailler soixante heures par semaine pour un salaire qui ne dépasse pas le smic. Dominique cultive depuis quinze ans sans engrais ni produits chimiques des céréales et des légumes. Il n'a pas de regrets et n'a jamais été tenté de tricher en utilisant un produit interdit : « Ça [l'agriculture biologique] demande à être hyper-réactif. Je sais qu'une fois sur dix je vais perdre la récolte parce qu'il n'y a pas de moyen de rattrapage. Après, c'est une question de compétence. »

Rigueur et savoir-faire sont donc de mise, mais pas uniquement. Car, pour obtenir le sacro-saint label AB, il faut aussi se soumettre régulièrement à des contrôles draconiens, effectués par des sociétés privées telles qu'Ecocert. Leurs agents passent au crible les fermes, du fourrage au terreau jusqu'à la vérification des comptes. Malgré des règles strictes, la contamination accidentelle reste possible, tout comme les dérapages volontaires !

Tout n'est pas parfait

Des producteurs et des éleveurs malhonnêtes, il y en a aussi, comme dans d'autres professions. Pour éviter de se faire berner, il ne faut pas hésiter à chercher le label AB, y compris dans les marchés bio, où s'aventurent parfois les arnaqueurs.

Encore faut-il pouvoir échapper à certains fraudeurs qui, poussés par l'appât du gain, vont jusqu'à falsifier les certificats de conformité. Malgré quelques écarts, le bio reste une filière alimentaire sûre. En 2007, la Direction de la répression des fraudes a mené 1 200 enquêtes. Le bilan est éloquent : à peine quelques rappels au règlement, sept procès-verbaux, une seule mesure de police. La majorité des agriculteurs respectent les règles qui, depuis janvier dernier, se trouvent quelque peu assouplies par une directive de l'Union européenne. Au grand dam des puristes français, qui voient dans la nouvelle réglementation, jugée trop laxiste, une menace pour la qualité de l'alimentation.

▶ Extrait de la critique de Florence Broizat publiée dans Télérama : *"Alors le bi nous prend-il pour des gogos ? Elsa Margout répond à cette courageuse remise en cause en allant à rebrousse-poil de la tendance marketing. Culture, élevage, cosmétiques : elle rappelle les plus gros scandales survenus (édifiant !), met en garde contre les abus et les arnaques (nombreux) et s'interroge sur la rentabilité du choix de l'agriculture biologique (peu évidente), sans parti pris mais avec un sérieux et un entrain louables".*

▶ Extrait de la critique de la rédaction de Politis (N°1048) : *"Elsa Margout revient ici sur l'essor du bio, ses conditions, ses obligations à travers les lignes d'un cahier des charges, ses prix ahurissants et ses travers, ses abus, d'un centre commercial à un agriculteur, d'un éleveur de porcs à un producteur de volailles, du Poitevin au Pays Basque, suivant entre autres, dans son enquête, les inspecteurs de la Direction de la répression des fraudes. Partant, le label AB, fameux sésame, n'a qu'à bien se tenir, avant de répandre dans les assiettes. Mais si le bio français avait bonne réputation, il risque de perdre sa franchise et sa qualité : les nouvelles normes européennes se révèlent plutôt laxistes, plus tolérantes (jusqu'à l'intrusion d'OGM dans certains produits, faute de réelle garantie)."*

▶ **Si beau si bio** documentaire de Elsa Margout (France, 2009). 55 mn. Inédit. Diffusion sur France 5 dimanche 19 avril 2009 à 15h35 et 20h35. Rediffusion le 23 avril à 16h30.

Source : [magazine des programmes de France 5](#)