

l'info+

Organismes Génétiquement Modifiés

38 variétés de maïs transgénique (36 variétés MON 810 et 2 variétés T 25) ont été inscrites fin juillet au catalogue officiel des semences par le ministère de l'Agriculture.



Même si une interdiction de culture du MON 810 existe en France depuis 2008, cette inscription au catalogue français fait automatiquement accéder ces variétés au catalogue européen et autorise ainsi les entreprises françaises à en commercialiser les semences dans les pays où le MON 810 n'est pas interdit. Le maïs T 25 n'était quant à lui, pas inscrit au catalogue européen jusqu'à présent. Cet arrêté du Ministère pourrait donc conduire à ce que le T 25 puisse être désormais cultivé sur l'ensemble du territoire européen. ■

EDITORIAL

Manger bio ne revient pas plus cher

Les manifestations des agriculteurs viennent régulièrement nous rappeler que l'agriculture intensive et ses filières de distribution ne permettent pas de vivre décemment. Ce sont bien nos impôts, à travers la PAC ou les plans d'urgence régulièrement mis en place par nos gouvernements, qui permettent de maintenir à bout de bras un modèle qui ne répond plus aux attentes de la société.

Si la chaîne alimentaire – depuis la production jusqu'à la distribution – mettait en place les engagements de l'agriculture biologique, les dépenses des ménages et de la collectivité ne pourraient-ils pas s'en trouver largement diminuées ?

A quand les études portant sur les surcoûts occasionnés par les polluants multiples notamment ceux utilisés en agriculture et transformation agro-alimentaire conventionnelles (pesticides, herbicides, adjuvants chimiques de synthèses ...) qui, par exemple, obligent la plupart des foyers à acheter de l'eau en bouteille où qui ont démultiplié le coût de l'eau du robinet du fait des traitements nécessaires pour la rendre consommable.

De même peut-on continuer à ignorer l'explosion des dépenses de santé de ces dernières décennies du fait des augmentations exponentielles des pathologies lourdes (cancers, diabète Type 2, problèmes de reproduction, allergies, obésité.....) dont on ne peut exclure la responsabilité des facteurs environnementaux.

Enfin le Bio participe à maintenir et développer une agriculture familiale, des PME et TPE créatrices d'emplois sur les territoires et donc à maîtriser les dépenses sociales. Il faut également rappeler que l'AB qui nécessite plus de main d'œuvre, bénéficie de moins d'aides publiques que l'agriculture intensive.

Les études comparatives sur les prix hélas ne tiennent jamais compte de ces facteurs, pas plus que des coûts induits par les analyses et contrôles obligatoires à chaque étape afin de garantir aux consommateurs des produits respectant les engagements du cahier des charges Agro-bio. Les risques de contamination par les filières conventionnelles obligent parfois un opérateur bio à déclasser certaines récoltes ou productions.

Le dynamisme de la consommation Bio montre bien que les consommateurs informés ne sont pas guidés par la seule recherche du prix mais par la qualité de l'alimentation biologique. Il reste cependant un grand travail de communication à mettre en place afin de répondre aux personnes les moins averties qui souhaitent comprendre la valeur réelle des produits bio. C'est bien ce que les filières Bio construisent ensemble.

Maria Pelletier, présidente de Bioconvergence Rhône-Alpes
et **Françoise Reiller**, présidente de Corabio

DOSSIER PRODUITS BIO : LES COULISSES DE LA TRANSFORMATION

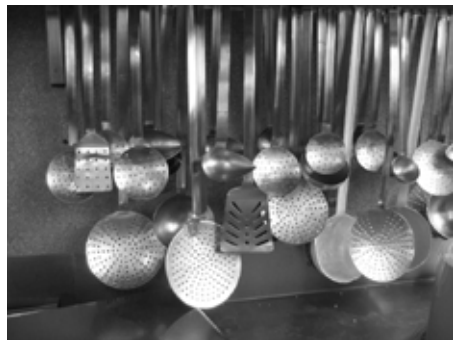


Pain, huile, yaourts et fromages, jus de fruits... : 80 % des aliments que nous mangeons sont des produits transformés (Source INRA octobre 2008). Si les exigences de la Bio sont bien connues pour la production dans les exploitations agricoles, ces mêmes règles s'appliquent également à la transformation. Celles-ci visent à ne pas dénaturer les qualités des produits bruts, avec obligation de non utilisation de produits chimiques de synthèse et des contrôles et certifications tout au long de la chaîne alimentaire. Les entreprises qui transforment les produits bio développent des alternatives mécaniques ou physiques aux techniques conventionnelles qui utilisent de nombreux additifs et qui sont interdits en bio.



DES PLATES-FORMES POUR LES CANTINES

Pour l'année scolaire 2009/2010, 44 lycées ont introduit régulièrement des produits bio. L'analyse de leurs approvisionnements prouve à quel point le marché de la restauration collective est encore émergent. Ainsi, si le nombre total de fournisseurs est constant, on en dénombre 60 nouveaux, pour 60 autres qui n'ont pas livré les lycées cette année. Des acteurs « entrants » tels que la plateforme Bio à Pro ont pu en un an prendre une place importante. On constate en effet, avec satisfaction, que les associations de producteurs bio MBIAB (Manger bio d'ici Alpes Bugey) et Bio à Pro font partie des plus gros fournisseurs tant en volume qu'en chiffre d'affaire.



DU BIO AU BOULOT

En 2010, l'introduction de produits bio en restauration collective est une pratique qui se confirme dans 50 % des établissements scolaires et se développe dans 45 % des restaurants du travail : restaurants d'entreprise et restaurants administratifs (source : étude CSA-Agence Bio Avril 2010). Pour répondre à cette tendance émergente en Rhône-Alpes, Corabio a organisé le 23 septembre dernier à Lyon une soirée d'information pour les restaurants d'entreprises. 13 entreprises représentant 16000 repas / jour ont répondu à l'invitation. Par ailleurs, sous l'égide de la DRAAF et dans le cadre du plan Barnier, une opération pilote d'introduction de produits biologiques et locaux va démarrer dans trois restaurants administratifs de Lyon et Grenoble.

Bisphénol A

Le Bisphénol A vient d'être interdit dans les biberons et il est fort probable que cette substance, perturbateur endocrinien reconnu, soit prochainement interdite dans tous les plastiques, très présents dans les contenants alimentaires. Bioconvergence a informé l'ensemble des entreprises de transformation de produits Bio de Rhône-Alpes pour leur demander de se montrer exemplaires et d'exiger dès aujourd'hui de leurs fournisseurs des emballages plastiques sans Bisphénol A.

BILAN SEMENCES

Une des limites au développement des productions biologiques est le manque de disponibilité en semences biologiques, dont l'utilisation est rendue obligatoire par le cahier des charges. La production de semences à la ferme est une possibilité que beaucoup de fermes biologiques explorent, expliquant l'intérêt suscité par la formation organisée par Corabio sur cette thématique. La formation qui s'est déroulée sur trois jours en juin, juillet et septembre a attiré des maraîchers de tout Rhône-Alpes autour d'ateliers aussi bien pratiques que théoriques et a permis de dessiner les contours de formations complémentaires à prévoir pour 2011.

UN TERRITOIRE BIO EN RHÔNE-ALPES ?

Si l'agriculture biologique présente de multiples avantages pour notre environnement, ces effets ne sont réellement mesurables sur la qualité des eaux des nappes phréatiques et des eaux superficielles que si les surfaces agricoles bio représentent une large part de l'agriculture. Les exemples connus de Munich ou de Lons le Saunier l'ont démontré. Ainsi l'agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse s'est engagée à financer des diagnostics territoriaux sur 14 territoires où les pollutions diffuses sont importantes en Rhône-Alpes. Le travail sera conduit par Corabio sous l'égide d'un comité de pilotage où sont associés la chambre régionale d'agriculture et Coop de France Rhône-Alpes Auvergne. La hiérarchisation des territoires sur leur capacité à passer un pourcentage significatif de terres en bio permettra aux partenaires de choisir les territoires où des actions concrètes seront mises en œuvre en 2011-12.

FORMATION VIN

Le vignoble bio accélère son rythme de conversion apportant une offre large sur le marché. Pour aider les magasins spécialisés Bio à concevoir leur « cave bio », Bioconvergence propose une formation « Conseiller et vendre le vin bio », le 8 novembre 2010 à Valence. Madame Annie Françoise Crouzet, Maître Sommelier vous apprendra l'art de la dégustation avec 6 vins bio de Rhône-Alpes. Inscription possible jusqu'au 15 octobre, contacter Bioconvergence



TROP DE PESTICIDES

Dans son rapport pour l'année 2008, l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments des résidus de pesticides dans les aliments déclare que seuls 3,5 % des échantillons analysés dépassent les Limites Maximales de Résidus (LMR) légales. Rappelons cependant que près de 365 pesticides différents ont été retrouvés dans les fruits et légumes et 76 dans les céréales. Le critère « faible dose » est-il suffisant pour évaluer les risques pour la santé et les possibles interactions entre les différents pesticides absorbés ?

Les restaurants « Bio » devront bientôt être certifiés

Jusqu'à présent, les restaurants commerciaux n'étaient pas soumis à des contrôles spécifiques lorsqu'ils proposaient des produits Bio. Ce sera bientôt le cas, avec des contrôles plus ou moins rapprochés selon qu'ils utilisent quelques ingrédients Bio, qu'ils proposent des plats ou des menus complets ou qu'il s'agisse d'un restaurant totalement Bio. L'INAO recueillait toute réaction sur le projet de réglementation jusqu'au 5 octobre.

PRODUITS BIO : LES COULISSES DE LA TRANSFORMATION

Pain, huile, yaourts et fromages, jus de fruits... : 80 % des aliments que nous mangeons sont des produits transformés (Source INRA octobre 2008). Si les exigences de la Bio sont bien connues pour la production dans les exploitations agricoles, ces mêmes règles s'appliquent également à la transformation. Celles-ci visent à ne pas dénaturer les qualités des produits bruts, avec obligation de non utilisation de produits chimiques de synthèse et des contrôles et certifications tout au long de la chaîne alimentaire. Les entreprises qui transforment les produits bio développent des alternatives mécaniques ou physiques aux techniques conventionnelles qui utilisent de nombreux additifs et qui sont interdits en bio.

TRANSFORMER SANS DÉNATURER

L'esprit de la réglementation

Les règles de la transformation des produits bio sont régies par :

- la réglementation générale qui s'applique également aux produits bio pour la qualité et la sécurité alimentaire ;
- la réglementation européenne de l'agriculture biologique (Règlement Cadre 834/2007 et les différents règlements d'application).

En plus de ce cahier des charges, les transformateurs et distributeurs accordent une grande importance à développer des pratiques respectueuses de l'environnement.



Dans l'esprit de la réglementation, les opérateurs doivent transformer sans dénaturer les produits, afin de conserver les qualités intrinsèques des aliments liés à leur mode de production selon les règles de l'Agriculture Biologique. Ainsi, les modes de préparation sont basés sur des procédés mécaniques et physiques.

95 % au moins des ingrédients agricoles d'un produit doivent ainsi être issus de l'agriculture biologique, avec des règles bien précises pour les 5 % restant (liste positive de quelques produits autorisés comme la noix de cola ou le poivre d'Amérique). Ne sont pas pris en compte pour le calcul de ce pourcentage les ingrédients comme le sel et l'eau ou des additifs ou auxiliaires naturels comme la cire d'abeille ou l'agar-agar.

Sont strictement interdits le recours à l'irradiation des aliments et l'utilisation d'OGM.

Les entreprises doivent, depuis 1992, mettre en place une traçabilité rigoureuse des matières premières. Suivant les types d'activité, les sites de production sont contrôlés plusieurs fois ou au minimum une fois par an.

L'irradiation

Qu'est-ce que c'est ?

L'irradiation consiste à exposer des aliments à de hautes doses de radiations ionisantes, soit par rayons gamma (issus de substances radioactives), soit par électrons projetés à une vitesse proche de celle de la lumière. Ce « traitement » supprime les bactéries et les insectes présents sur les aliments et permet d'en allonger la durée de conservation. Avec plus de 3100 tonnes en 2005, la France est le 3^{ème} pays de l'UE à traiter par irradiation des aliments tels que les herbes et épices mais aussi les corn flakes et le muesli, la viande de volaille, les crevettes etc...

De nombreuses études scientifiques montrent les méfaits de l'irradiation sur la santé :

- Elle détruit une grande partie des vitamines et des nutriments présents dans les aliments ;
 - Certaines bactéries sont très utiles puisqu'elles agissent sur l'apparence des aliments et permettent ainsi aux consommateurs de repérer les aliments douteux. Les aliments irradiés paraissent sains, mais ne le sont pas toujours ;
 - Les animaux de laboratoire nourris d'aliments irradiés sur de longues périodes souffrent de nombreuses maladies génétiques, de problèmes de reproduction, de déformations et de mortalité précoce
- Le label AB est le seul label garantissant que les produits ne sont pas irradiés !



EN BIO

UNIQUEMENT LES ADDITIFS INDISPENSABLES ET DANS TOUS LES CAS NATURELS

Il existe en bio une liste positive d'additifs avec 40 produits : aucun produit chimique de synthèse et aucun qui ne soit génétiquement modifié. Exemples : agar-agar, gomme de guar... De plus, la réglementation exprime des quantités maximales résiduelles pour certains produits ainsi que des conditions d'utilisation comme par exemple pour le chlorure de calcium, qui est un produit naturel, qui peut être utilisé uniquement pour la coagulation du lait.



En bio, ce sont les ingrédients et non les arômes qui donnent leurs goûts aux produits.

L'entreprise SDMR, qui fabrique des produits d'épicerie bio en Isère, nous explique qu'elle utilise 20 % à 30 % de miel en plus pour une moutarde au miel en bio que pour une moutarde conventionnelle. Cela explique aussi la différence de prix.

Les entreprises de transformation bio en Rhône-Alpes

958 entreprises de préparation agro-alimentaire sont certifiées bio à ce jour dans notre région, hors producteurs-transformateurs enregistrés pour la plupart en tant que producteurs. Ceci représente une croissance de 12% par rapport à 2008. Après une année 2008 de croissance exceptionnelle (près de 30 %), nous revenons au rythme des années précédentes.

Que contiennent les aliments conventionnels ?

Les aliments industriels conventionnels qui sont dans nos assiettes subissent de fortes transformations entraînant une perte de goût, de texture et de coloration. Pour pallier ces inconvénients, les chimistes agroalimentaires y ajoutent exhausteurs de goût, affermissant, colorants... Les chaînes de production et de distribution des aliments étant de plus en plus longues, le recours aux conservateurs et antioxydants devient monnaie courante, de sorte que même des aliments de base comme le pain peuvent contenir en conventionnel une quantité non négligeable d'additifs. Ainsi en France, pas moins de 540 additifs sont autorisés, avec pour certains des impacts non négligeables pour la santé mais également pour l'environnement. Quelques exemples :

- BHA alias E 320 et E 321 : antioxydants utilisés pour améliorer la conservation des produits dans les plats transformés, et dans des chewing-gums. Potentiellement cancérigènes.
- Parabens alias E 214 à E 219 : conservateurs utilisés en cosmétique et dans des charcuteries, pâtés en gelée, pâtes à tarte, biscuits apéritifs et confiseries. Suspectés d'être des perturbateurs endocriniens voire des produits cancérigènes.
- Acide benzoïque, alias E 210 à E 213 : conservateurs présent dans de multiples aliments et boissons : sodas, limonades, soupes, bouillons industriels... Favorise allergies, crises d'asthme et urticaire chez les personnes sensibilisées. ■

*Source : Les 100 meilleurs aliments pour votre santé et la planète, Dr Laurent Chevallier, éditions Fayard

Des procédés innovants pour la conservation des plats élaborés

Pour faire face aux contraintes réglementaires de formulation (peu d'additifs autorisés), les entreprises développent en interne un important travail de recherche et développement pour adapter la formulation et/ou modifier les paramètres de fabrication.

Nous avons rencontré Véronique Ragot, responsable R&D chez C Pierre Clot. Cette entreprise iséroise fabrique des pizzas, des tartes et des plats cuisinés en bio et en conventionnel.

Quelles difficultés avez-vous rencontrées pour la création de votre gamme de tartes salées bio ?

En conventionnel, nous pouvons utiliser des améliorants pour la pâte, ce sont des facilitateurs de panification. En Bio, seules les levures naturelles peuvent être utilisées, nous avons donc réalisé un travail sur les farines. Nous avons testé différentes farines sur la ligne de pétrissage. Nous avons opté pour un type de farine de blé différent de notre qualité traditionnelle et nous l'avons enrichie d'autres céréales.

Ce travail vous a-t-il aidé pour votre gamme traditionnelle ?

Cette pâte étant bien appréciée des consommateurs, nous sommes à l'étude pour l'appliquer sur nos recettes conventionnelles.

Avez-vous eu des difficultés pour la conservation ?

Non, les procédés de conservation sont les mêmes qu'en conventionnel et nous n'avons pas eu à modifier les durées de vie.

L'agro-alimentaire Bio est source d'innovations sur des techniques de transformation qui permettent de conserver au mieux les propriétés organoleptiques et nutritionnelles des matières premières. Le colloque Bio'n'Days organisé en avril 2010 dans le cadre du cluster organics a ainsi permis de faire le point sur les technologies en cours de développement comme le chauffage ohmique (très rapide montée en température des aliments) ou la bio préservation par des bactéries (utilisation de façon dirigée de bactéries naturelles pour préserver les aliments). ■



Farines et Pains Bio



Pour conserver les céréales bio pendant leur temps de stockage, les meuneries n'ont recours à aucun insecticide ou fongicide mais préviennent le développement de parasites et moisissures par un nettoyage et un tri approfondis des céréales, le contrôle des températures et la ventilation.

Les blés produits biologiquement ne contiennent pas de résidus de pesticides sur leurs enveloppes : ceci permet de produire, sans risque pour la santé, farines et pains complets ou semi-complets qui sont recommandés sur le plan nutritionnel (présence de fibres, vitamines, minéraux...).

Les auxiliaires techniques de synthèse, voir OGM, couramment utilisés dans les farines conventionnelles pour faire lever la pâte, modifier la couleur ou le goût sont interdits en Bio. Les mélanges de blés de variétés et de terroirs différents et le savoir-faire des boulangers bio qui utilisent du levain plutôt que de la levure permettent de réaliser une panification de qualité. ■

*Source : Dossier Fibl Qualité et sécurité des produits bio Mai 2006

COMPARATIF DE FABRICATION DES HUILES

EN CONVENTIONNEL

Nettoyage : dépoussiérage
Stockage (exemple) traitement contre les insectes par fumage à la phosphine
Décorticage des grains

Extraction à chaud par ajout de solvants

(acétone, hexane, éthanol...)
2ème pression des tourteaux

Filtration – par centrifugation, décantation et sur papier buvard

Raffinage – plusieurs opérations dont décoloration, désodorisation, coloration, hydrogénation
Par produits chimiques : acide sulfurique, lessive de soude, curcumine...

EN BIO

Nettoyage : dépoussiérage, tri
Stockage ventilation

Décorticage des grains

Extraction à froid ou à chaud par pressage

Filtration – sur papier buvard

Raffinage – Désodorisation par traitement mécanique (vapeur d'eau sous-vide)

Mise en bouteille

Vous avez dit hydrogénation ?

L'hydrogénation est un procédé qui permet d'augmenter la solidité des huiles (pour remplacer le beurre dans les viennoiseries par exemple) et leur stabilité pour l'utilisation en friture. Mais l'hydrogénation conduit souvent à produire, de façon accidentelle, des « Acides Gras Trans » connus pour augmenter les risques de maladies coronariennes.

L'hydrogénation n'est pas pratiquée en bio car les additifs nécessaires à cette opération ne sont pas autorisés. Les huiles conservent donc les qualités et valeurs nutritionnelles de la graine.

Source : EUFIC : Le Conseil Européen de l'Information sur l'Alimentation



Les huiles Bio

La plupart des huiles conventionnelles sont extraites par des solvants comme l'hexane ou l'acétone, puis raffinées par l'action de l'acide sulfurique, décolorées et recolorées à la curcumine.

En bio, les graines sont sélectionnées et pressées mécaniquement, sans utilisation de solvants. La bio donne toujours priorité aux huiles vierges (à savoir obtenues en première pression à une température inférieure à 50 °C), avec leurs couleurs, leurs goûts et tous leurs antioxydants. Les huiles bio sont très variées, par exemple : olive, tournesol, carthame, sésame, chanvre, pépins de courge, noix vierge, etc.

VINIFICATION

EN ATTENDANT UNE RÉGLEMENTATION...

La conduite en Bio de la vigne n'utilise pas de pesticides, sur-utilisés en conventionnel : la vigne conventionnelle représente 3,7 % de la SAU et 20 % de la consommation nationale des pesticides.

Le terme « vin Bio » n'a pas aujourd'hui d'existence légale, la vinification étant pour le moment exclue de la réglementation. Le projet, pourtant discuté durant de nombreux mois au sein de la Commission Européenne, a finalement été retiré en juin dernier, faute de compromis entre les différents pays de l'union.

En raison de ce vide réglementaire, il existe de nombreuses chartes de vinification privée : FNIVAB, Nature & Progrès, Demeter et Biodyvin, NOP, Bio Bourgeon Suisse qui définissent des règles strictes de vinification comme l'autorisation et les conditions d'utilisation d'auxiliaires pour améliorer le travail de vinification.

SULFITES

Pas de réglementation spécifique

Cela peut surprendre d'apprendre qu'un vin « bio » peut contenir des sulfites. L'Anhydride sulfureux (sulfite) est une substance naturelle qui permet d'améliorer la conservation du vin mais qui peut provoquer à forte dose des maux de tête. Il a un rôle d'antibactérien, d'antiseptique et d'antioxydant. En Bio, la plupart des cahiers des charges privés autorisent les sulfites mais en petite quantité. Toutefois, certains viticulteurs Bio grâce à une complète maîtrise de leur fermentation n'en utilisent pas.



PRODUITS LAITIERS

UNE BONNE MAÎTRISE SANITAIRE

Le lait et les produits laitiers (crème, beurre, ultra-frais, produits secs et fromages) font partie de la tradition culinaire française. L'industrie laitière bio propose des produits les plus authentiques possibles dans le respect de règles hygiéniques et sanitaires très strictes. Aussi, une attention particulière est accordée au nettoyage et à la désinfection des outils de transformation à partir d'une liste de produits recommandés par l'INAO. Contrairement aux fromages traditionnels qui peuvent mettre des conservateurs et même parfois des antibiotiques, les fromages bio n'ont pas d'artifices pour rectifier des conditions de fabrication. Vous ne trouverez pas non plus de colorants chimiques pour la croûte de certains fromages ni d'émulsifiants et autres texturants.

Gilles Gamon de la fromagerie du Val d'Ormèze, nous confie que la fabrication de son fromage est très simple : du lait, des ferments garantis non OGM, de la présure et du sel, cela grâce à la qualité de la matière première. ■



TEMOIGNAGE

Des yaourts à la ferme de Chamaron

Nora et Ludovic Grangé sont producteurs bio et transformateurs à la Ferme de Chamaron, dans la Loire. Eleveurs de 15 vaches laitières (Montbelliardes), de 15 vaches à viande (Limousines), de 70 chèvres et de 250 poules, le choix de transformer leur production s'est imposé dès leur installation, directement en bio, en 1998. Leur motivation est aussi claire que forte : «On aime bien aller jusqu'au bout de la chaîne, du produit, et rencontrer les consommateurs de nos produits» déclare Ludovic Grangé. La volonté de maîtriser le produit et d'avoir un contact direct avec ses consommateurs est donc primordiale.

Résultat, 2 laboratoires agréés installés sur la ferme permettent de transformer le lait de la production en fromages d'une part (chèvre, vache et mélangé) et en yaourts, principalement de vache, proposés à la marque de la ferme dans différents circuits de distribution : ferme, marchés, magasins spécialisés et restauration collective. Il y a également quelques yaourts nature au lait de chèvre mais la gamme principale, au lait entier de vache, se décline en yaourts nature, aromatisés (vanille et framboise) ou brassés aux fruits. Fournir la restauration collective a été un élément décisif dans le choix de faire des yaourts. Quand Ludovic Grangé se rend dans les restaurants scolaires où sont servis ses produits, il voit bien que les jeunes lisent les étiquettes et font la différence ; comme entre son yaourt, produit exclusivement au lait entier de sa ferme et avec quelques ferments lactiques, et les yaourts industriels dont l'étiquette est parfois bien remplie d'additifs...

Une fierté pour Ludovic de sentir que ses produits sont appréciés et de se dire que les jeunes consommateurs d'aujourd'hui sont les citoyens de demain.

■ FERME DE CHAMARON - Nora et Ludovic Grangé
42510 Neronde - 04 77 27 37 50

QUESTIONS / REPONSES

Un entretien avec Michèle Rivasi, député européen



Les défenseurs de l'agriculture bio sont toujours très inquiets d'une éventuelle arrivée des OGM de plein champ, pouvez-vous nous indiquer où en est le parlement européen sur cette question et si les craintes sont justifiées ?

Il faut savoir que la culture d'OGM en France et Europe reste très marginale, le principe de précaution étant mis en avant par de nombreux Etats. Ainsi, malgré l'autorisation par la Commission européenne du maïs MON 810, la France, suivie par l'Autriche, refuse sa mise en culture. Le groupe des Verts/ALE au Parlement européen, dont je fais partie, est très hostile à l'autorisation de semences OGM et se bat continuellement contre.

La pomme de terre génétiquement modifiée « Amflora » bénéficie depuis le 2 mars 2010 d'une autorisation de mise en culture par la Commission. Ceci n'était pas arrivé depuis 12 ans. Suite à une question écrite que j'avais posé à la Commission européenne, celle-ci a affirmé que ce seront les firmes et les exploitants qui seront juridiquement responsables en cas de dommage dans l'environnement

résultant de la dissémination d'un OGM. Il existe un véritable rapport de force entre le Parlement européen et le Commissaire à la Santé, M. Dalli, car il souhaite que la décision d'autoriser ou non la culture d'OGM sur leur sol revienne à chaque Etat. Ce qui serait un recul par rapport à la position actuelle et permettrait une dissémination incontrôlable aux frontières de chaque Etat.

Après le grand chantier réglementaire, où en est l'Europe sur le développement de l'agriculture biologique aujourd'hui ?

Tout l'enjeu réside dans la réforme de la Politique Agricole Commune, prévue pour l'année 2013. Dès maintenant, nous nous engageons dans la défense de l'agriculture biologique ; son développement est possible si elle entre dans le mécanisme de calcul des subventions aux agriculteurs.

Il est aujourd'hui indispensable qu'une agriculture respectueuse de la santé de la terre et des humains soit aidée financièrement. Il faut également que les deux piliers de la PAC fusionnent ; ainsi, le versement des primes et le respect de l'environnement seront interdépendants. ■

Pérennité des filières bio

A l'image de Corabio qui s'interrogeait sur la pérennité des filières longues lors de son assemblée générale le 25 mars (voir Alternatives numéro 51), l'association Bio partenaire composée des entreprises françaises utilisant les marques Bio Equitable et Bio Solidaire a organisé lors de son assemblée générale une table ronde sur la pérennité des filières bio avec les magasins spécialisés. En effet, face à la croissance des parts de marché de la grande distribution, de nombreux acteurs sont inquiets sur les risques encourus en termes de réduction des prix de vente au producteur et au transformateur. Dans ce contexte, les magasins spécialisés ont appelé les entreprises de transformation à réserver leurs marques au réseau spécialisé. ■



Bio et local, c'est l'idéal !

UNE CAMPAGNE QUI S'INSTALLE DANS LE PAYSAGE REGIONAL

Pour sa quatrième édition, la campagne de promotion des circuits courts bio a fait une percée remarquable dans le paysage régional.



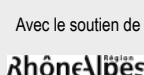
La campagne d'information et de promotion des circuits-courts et de la vente directe bio a eu lieu du 20 au 26 septembre au travers de 76 rendez-vous proposés par les producteurs bio aux consommateurs de Rhône-Alpes. Une présence sur le terrain pour découvrir les avantages d'une consommation bio de proximité avec des produits de saison : qualité, fraîcheur, prix plus juste pour consommateurs et producteurs... La campagne a été également bien présente dans les médias avec des retombées dans le Dauphiné Libéré, le Progrès, les radios RCF et Chérie FM.

Pour cette nouvelle édition, des cabas en toile de jute à la marque de «Bio et local, c'est l'idéal» ont été réalisés et sont proposés aux producteurs. La campagne commence à faire tache d'huile puisque d'autres organisations de producteurs bio en France commencent à en reprendre le principe et le slogan. Enfin, la campagne a été relayée sur les sites de la Région Rhône-Alpes comme de la DRAAF, marque de reconnaissance et d'encouragement pour une nouvelle édition en 2011. ■



Alternatives Bio est édité par Corabio et Bioconvergence Rhône-Alpes | **Directrices de la publication** : Maria Pelletier et Françoise Reiller | **Rédactrice en chef** : Marinette Feuillade
Coordination générale et maquette : Olivier Rousseau | **Rédaction** : Marie-Thérèse Castaing - Antoine Couturier - Bérengère De Montmarin - Marinette Feuillade - Julie Maisonhaute
 Olivier Rousseau - **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

Bioconvergence Rhône-Alpes est l'association des transformateurs et distributeurs de produits bio :
 Tél. : 04 75 25 97 00 - Fax : 04 75 61 94 55 | contact@bioconvergence.asso.fr
 INEED Rovaltain TGV - 1 rue Marc Seguin - BP 11150 Alixan - 26958 Valence cedex 09
 Imprimé à 3000 exemplaires sur papier recyclé par Impressions Modernes (07) | ISSN 1626-6102



LE CHIFFRE

220

220 boulangers proposent des pains Bio en Rhône-Alpes (voir article ci-contre sur les boulangers bio ardéchois.)

VU POUR VOUS



Les vendanges se sont achevées dans les différents vignobles de la région. Rhône-Alpes compte 200 vignerons en agriculture biologique avec une importante dynamique de conversion, et une belle gamme de cépages et d'appellations du Beaujolais aux Côtes du Rhône en passant par la Savoie. Les vins issus de raisins de l'agriculture bio de Rhône-Alpes font l'objet d'une attention promotionnelle : le guide des vignerons bio vient d'être adressé à 2000 nouveaux professionnels du Sud-Est et la participation collective de 12 vignerons au prochain salon Millésime bio est organisée avec Organics Cluster.

A LA PAGE

Manger bio, c'est bien si...

Alors que la consommation de produits de l'agriculture biologique augmente de plus de 10 % par an, la production stagne. Les pouvoirs publics se sont engagés, suite au Grenelle de l'environnement, à favoriser les pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement - développement des terres cultivées en bio et moindre utilisation des pesticides en agriculture conventionnelle -, mais aussi à encourager la consommation de produits biologiques dans la restauration collective publique.



Engagé depuis de nombreuses années dans l'aventure Biocoop et fondateur en 2005 de l'association Bio Consom'acteurs, Hugues Toussaint souhaite avec ce livre rétablir la vérité sur la Bio, trop souvent critiquée à tort ou encensée à l'excès. Il invite également le consommateur à avoir une approche plus globale et citoyenne : Manger bio c'est bien, mais c'est insuffisant si le consommateur n'y rajoute pas une dimension citoyenne et s'il ne fait que copier des pratiques « conventionnelles » en matière diététique, mais aussi dans le choix de ses produits et de ses lieux d'approvisionnements.

■ Manger bio, c'est bien si..., de Hugues Toussaint
Edition Vuibert - 208 pages - 13,50 €

QUOI DE NEUF ?

Les boulangeries ardéchoises se mettent au bio



Laurent et Sylvie Figuet, de la boulangerie La Rotonde à Annonay, ont suivi tous deux l'accompagnement proposé par Bioconvergence et la Chambre des Métiers de l'Ardèche. Laurent, le boulanger, s'est formé à la fabrication avec une visite d'entreprise bio et un stage sur le levain et Sylvie, qui est au contact des clients, a suivi une formation sur l'argumentaire de vente bio. « Sans cet accompagnement, bien que concernés par la démarche, nous n'aurions pas franchi le pas de la certification. Cela nous semblait contraignant et difficile mais en réalité il suffit de s'organiser ». La boulangerie propose aujourd'hui deux pains en Bio (pain complet et pain aux céréales) qui ont trouvé très rapidement leur clientèle grâce à une journée de promotion lors du printemps bio.



AGENDA d'OCTOBRE à DECEMBRE 2010

- MIFFEL Salon de la filière fruits et légumes | du 12 au 14 octobre à Avignon
- Colloque AB et Collectivité territoriales | le 14 octobre à Aix les Bains (74)
- Porte ouverte au Gaec de la Combe du Val | le 19 octobre dans l'Ain
- Je dis Bio, soirée débat sur l'huile de palme bio | 28 octobre à Eurre (26)
- Journée technico-économique légumes | le 10 novembre à Planaise (73)
- Salon Vivez Nature | du 19 au 22 novembre à Eurexpo Lyon
- Rencontre des éleveurs laitiers bio | le 25 novembre à Chalain-le-Comtal (42)
- Colloque sur la réforme de la PAC | le 21 janvier à INEED

➔ A SUIVRE | 53

Nous vous donnons rendez-vous en janvier 2011 pour le prochain numéro d'Alternatives Bio dont le dossier sera consacré à la **qualité des produits biologiques**. Vous pouvez nous faire part de vos informations à ce sujet à contact@corabio.org