

<https://www.pierrealainmillet.fr/Ouvrir-vraiment-le-debat-sur-une-alimentation-saine-quel>



Ouvrir vraiment le débat sur une alimentation saine, quel label bio ?

- DHD -



Date de mise en ligne : mercredi 27 novembre 2024

Copyright © Blog Vénissian de Pierre-Alain Millet - Tous droits réservés

Un documentaire qui décrit avec précision la crise qui frappe le bio depuis quelques années, à la recherche d'une productivité permettant des prix abordables, mais bien loin du modèle de l'agriculture locale paysanne.

Les exemples dans ce documentaire sont sans doute extrêmes par rapport à ce qu'on connaît dans notre région, et aussi sans doute liés au rôle de l'Espagne et de l'Italie en Europe dans l'accueil des migrants, mais je sais aussi que la cueillette des fruits rouges en Auvergne suit le même modèle.

Le fonds du problème est bien de concilier production saine et locale avec réponse aux besoins des familles populaires, donc prix accessibles. On trouve facilement beaucoup de reportages, de vidéos sur des réussites du genre de la célèbre ferme sur un hectare pour un emploi du [québécois fortier](#) ou [des Jardins de la Valette](#)â€¦

Et pourtant, quand la ville de Vénissieux lance un appel à projet « quartier fertile » pour une activité de maraichage sur 0,6ha avec un financement public en soutien, aucun des spécialistes de « réussite du bio sur de petites surfaces » ne se présentent, et il faut lancer une nouvelle étude pour trouver un modèle économique viable. Une des contraintes que n'ont pas sans doute les réussites de maraichage bio, c'est de vendre à des prix accessibles à tous, et pas dans des commerces à clientèle aisée en centre ville de Lyon.

En fait, en 2023, la part de bio est descendu à 5,6 % des achats alimentaires des consommateurs qui ont pourtant baissé de 4,7 % en valeur, autant dire que la chute est brutale pour le bio, principalement pour des raisons sociales, pour le prix !

D'ailleurs, quand les communistes de Vénissieux organisent une vente solidaire de patates bios à 1€, soit deux fois moins cher au moins qu'en commerce, les Vénissiens sont très contents ! Comment faire pour que des légumes bios et d'origine locales soient disponibles en volume et à bas prix pour les quartiers populaires ?

Voilà le sujet qui doit préoccuper tous ceux qui veulent une alimentation saine pour tous. Et franchement, le « label bio » n'est pas à lui seul la solution, et peut même ; comme le montre ce documentaire ; cacher le pire, jusqu'à une surexploitation indigne des migrants.

<https://www.pierrealainmillet.fr/local/cache-vignettes/L400xH204/c8e5f769-fb65-4f52-b366-3a2e86082626-f3d60.webp>

le bio abordable, ca demande de la surface, du volume, des outilsâ€¦ un bio industriel ?

https://www.pierrealainmillet.fr/local/cache-vignettes/L400xH223/2024-11-27_15_34_17-bio_la_crise_de_foi_arte_-_youtube-4fc20.png

épandage de produits phytosanitaires « non chimiques » comme « tout le monde le fait depuis toujours en bio »â€¦

https://www.pierrealainmillet.fr/local/cache-vignettes/L400xH223/2024-11-27_15_37_40-bio_la_crise_de_foi_arte

[- youtube-fa8c0.png](#)

Un bidonville au milieu des serres pour les migrants exploités par la ferme « bio »

"Bio, la crise de foi", sur Arte, enquête rigoureuse sur la crise d'un modèle

Entre 2012 et 2021, la consommation mondiale de produits estampillés bio a doublé. Séduisant des consommatrices et des consommateurs attirés par un modèle synonyme de mieux manger, d'exploitations agricoles plus respectueuses du vivant, d'élevages apportant une attention particulière au bien-être animal. Toutefois, depuis 2022, le bio traverse une crise. Après avoir enquêté sur la déconfiture des grandes surfaces dans Hypermarchés, la chute d'un empire, le journaliste Rémi Delescluse (également derrière le plus personnel Les Enfants du secret) tente de comprendre les raisons de cette désaffection progressive. Évidemment, l'inflation contraint les ménages à moins se tourner vers des produits vendus jusqu'à 30 % plus chers que leurs équivalents non bio, expliquent notamment les gérantes d'une enseigne Biocoop à Pontivy, dans le Morbihan.

Surtout, au fil d'une enquête rigoureuse et édifiante, Rémi Delescluse parvient à mettre le doigt sur une raison plus profonde de ce désamour : une crise de confiance inédite. Construit sur la base de principes fondateurs à rebours de l'agro-industrie dominante, le bio, en se développant, tendrait à renier ses valeurs pour s'approcher de celles de l'agriculture conventionnelle. Auprès d'exploitants agricoles à travers l'Europe, comme Simon, Armand ou Christophe, Delescluse énumère les contraintes qui poussent parfois le bio à se dévoyer. Une demande plus forte, des marges plus faibles contraignent les agriculteurs à adopter des cadences, des modes de fonctionnement, parfois bien loin de l'idéal fondateur du bio. C'est le cas de cette exploitation peuplée de milliers de vaches traitées à la chaîne en Allemagne, de serres à tomates espagnoles nécessitant une quantité d'eau faramineuse, de ces vignes traitées à grand renfort de « biopesticides » ... Plus productives, mais à quel prix ?

Synopsis Longtemps, l'agriculture biologique a surfé sur son excellente image - celle d'exploitations familiales, respectueuses de l'environnement et du bien-être animal, garantes d'une alimentation plus saine - pour séduire des consommateurs rebutés par les excès de l'agro-industrie. Mais après une décennie de croissance fulgurante, qui a vu doubler la consommation mondiale de produits estampillés bio, les ventes s'effondrent. Si l'inflation a poussé les budgets modestes à renoncer à ces denrées vendues jusqu'à 30% plus cher, la conjoncture économique n'est pas seule responsable : on assiste désormais à une crise de confiance entre consommateurs et producteurs. Pour accompagner sa croissance, le secteur s'est massivement industrialisé, parfois sous la pression des lobbys de l'agrobusiness.