



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

POURQUOI PENSER EN TERMES D'ALIMENTATION DURABLE EN TANT QU'ACTEUR BIO?

JOURNÉE DÉBOUCHÉS - 26 JUIN 2018

STEPHANIE GOFFIN



Introduction

Food miles: bio ne suffit plus



Alicia Smith et J.B. MacKinnon, deux auteurs canadiens, ont écrit un livre relatant leur expérience d'un an passé à se nourrir exclusivement d'aliments produits dans un rayon de 100 miles (160 km) de leur domicile. Depuis, l'expérience fait école.

Un site bilingue sur la restauration collective
www.restaurationcollectivedurable.be et www.duurzamegroenoukeens.be sont consacrés à la restauration collective durable en région Bruxelloise.

Manger équilibré et « bio » est une option que les habitants des pays industrialisés toujours plus nombreux à prendre, dans leur propre intérêt. Mais à l'encontre, par des intérêts de la protection du climat. Car nos assiettes pèsent parfois lourd en ! Le contenu en « food miles » est un critère qui s'ajoute désormais à d'autres (santé, s rité, diététique, prix) pour composer nos menus.

Vaut-il mieux consommer un jus d'orange bio venu d'un autre continent, ou un jus de pommes local issu d'une production classique ? L'exemple est caricatural mais il révèle un aspect invisible de notre assiette : son « poids » environnemental. Celui-ci a été traduit par un concept, le « food mile », terme imaginé par le prof. Tim Lang de la Sustainable Agriculture Food and Environment (SAFE) Alliance (UK). C'est la distance sur laquelle les aliments sont transportés entre leur production et leur consommation. L'énergie

recherche de fournisseurs, de produits dur etc. Bruxelles-Environnement fournit aussi sur site des éléments pour aider à rédiger des ca des charges pour les appels d'offre afin de mouvoir une alimentation plus durable dan cantines. Plusieurs séminaires d'information également organisés. Une autre action destu promouvoir une alimentation durable a lieu année pour la première fois : il s'agit d'un ap projets qui s'adresse à tous : citoyens, acteurs ciatfs et publics et entreprises qui désirent n

Idee reçue : les produits bio sont forcément écologiques

Rédigé par Jean-Marie, le 27 Apr 2010, à 16 h 53 min

J'aime 4 personnes aiment ça. Soyez le premier parmi vos amis.

- Partagez sur Facebook !
- Partagez sur Twitter !
- Envoyez à un ami !

Eh bien non ! Un produit bio n'est pas forcément écologique. Il est vrai qu'on associe souvent les produits bio à des produits écologiquement vertueux mais ce n'est pas toujours le cas. En effet, la qualité et l'empreinte écologiques d'un produit dépendent de plusieurs facteurs, de la conception du produit jusqu'à la fin de son cycle de vie

Le bio n'est pas toujours vertueux

Ce qu'apporte le bio, c'est avant tout une garantie d'avoir un produit sans toxiques, c'est à dire qui ne contient ni nitrates, ni pesticides, ni insecticides, sans produits pétrochimiques ou phytosanitaires, etc. Les aliments bio ne sont pas meilleurs au goût, mais ils sont meilleurs pour la santé.

- La plupart des consommateurs achètent des produits bio parce qu'ils ne nuisent pas à l'environnement et car ils sont sûrs d'obtenir des produits sans pesticides ou produits chimiques ET parce qu'ils sont meilleurs pour leur santé que les produits industriels.

Ce titre n'est pas une simple provocation mais une question sur laquelle se penchent sérieusement des chercheurs.

Que vaut le bio pour notre santé ?

De fait, l'agriculture biologique –organic en anglais – n'est plus un phénomène marginal propre aux pays riches et il existe un débat. On sait que le bio nous préserve des toxiques, OK. Mais le bio est-il, en soi, un plus ? Ce débat porte sur la question des bienfaits (ou non) du Bio pour la santé et agite beaucoup de monde.



Le dossier Manger Mieux
Malgré son succès, la promotion du bio repose sur un malentendu fréquent :

- La plupart des consommateurs

La "Bio légale" n'est pas forcément "éthique"

Source : documentaire d'Eric Wastiaux "La bio low-cost du bio" 5/10/10

achètent des produits BIO parce qu'ils ne nuisent pas à l'environnement et car ils sont sûrs d'obtenir des produits sans pesticides ou produits cosmétiques bio se disent prêts à payer plus cher pour obtenir des produits sans pesticides.

- De nombreux ouvrages expliquent pourquoi les consommateurs achètent des produits bio : la plupart des consommateurs achètent des produits bio parce qu'ils ne nuisent pas à l'environnement et car ils sont sûrs d'obtenir des produits sans pesticides ou produits cosmétiques bio se disent prêts à payer plus cher pour obtenir des produits sans pesticides.

L'agriculture biologique pourra-t-elle nourrir le monde en 2050?

L'agriculture biologique pourra-t-elle nourrir le monde en 2050, et pourra-t-elle le faire dans des conditions soutenables? Une nouvelle étude publiée dans Nature n'apporte pas de réponse univoque à cette question complexe mais permet d'en reformuler les termes. Adrian Müller, directeur de recherche à l'Institut de recherche en agriculture biologique (FiBL), et ses co-auteurs montrent qu'une conversion complète à l'agriculture biologique réduirait les surplus d'azote et l'utilisation de pesticides, mais nécessite plus de terres que l'agriculture conventionnelle parce qu'elle a des rendements inférieurs. Combinée à d'autres stratégies, comme la réduction du gaspillage alimentaire, de la production et de la consommation d'aliments pour animaux sur les terres arables, et donc de la production et de la consommation de produits d'origine animale, cette conversion a un effet bénéfique sur d'autres indicateurs tels que les émissions de gaz à effet de serre, alors que l'utilisation des terres reste inférieure au scénario de référence. L'approvisionnement adéquat en azote demeure toutefois un défi.

Mardi 5 décembre 2017 Adrian Müller

Lire le résumé ↓

Paris Innovation Review - Pourquoi vous et votre équipe avez décidé de mener cette recherche?

Adrian Müller - Nous avons pris cette décision parce qu'il y a une discussion en cours sur la question de savoir si l'agriculture biologique peut nourrir le monde ou non. On s'intéresse habituellement à cette question en mettant l'accent sur les rendements plus faibles de l'agriculture biologique. Certains soutiennent qu'en raison de ces faibles rendements, l'agriculture biologique ne peut jouer qu'un rôle mineur dans l'optique d'une sécurité alimentaire durable. D'un autre côté, les partisans de l'agriculture

distributeurs. On parle alors de bio cohérences et d'économie sociale et solidaire.

Cohérence



La bio low-cost produit de la main d'œuvre précaire ou illégal, des bidonvilles sans protection sanitaire. Les produits sont cueillis immatures pour voyager en avion ou par bateau. Les marges étant exclusivement capté par le système commercial classique de la grande distribution.

Pour l'Euro-député Eric Andrieux, l'augmentation de la demande annuelle en Bio en Europe génère un problème important puisqu'en France, nous ne satisfaisons que 6% de la demande aujourd'hui. Le reste étant importé du monde entier. Le contrôle des origines et du cahier des charges des productions bio du bout du monde restant très discutable. Pour lui : baisser les contraintes, dans un premier temps, sur la production française et européenne, pour pousser rapidement une production de meilleures qualités puis que mieux contrôlée. L'idée étant de passer à une réglementation plus éthique, lorsque la production européenne aura remplacé les exportations.

Biocoop 30 ans de militantisme coopératif

Le but est de mettre en place les bases d'un commerce équitable entre les différents acteurs d'une filière agroalimentaire. Ne plus chercher à faire la meilleure

Si le bio ne suffit pas, Qui sauvera nos fermes?

Publié le 11 mai 2018



Les derniers chiffres de BioWallonie l'indiquent; la consommation bio des ménages ne fait qu'augmenter. Et pourtant... les ventes de nos maraichers bio diminuent. Pourquoi un tel paradoxe entre chiffres et réalité?

Le dernier rapport de BioWallonie[1] indique que les dépenses en bio n'ont cessé d'augmenter de 2008 à 2016. En effet, si l'on regarde seulement les dépenses en produits frais, bio, on observe une augmentation de 13% en Belgique en ce qui concerne l'année 2016 ! De plus, les premières prévisions pour 2017 dépassent toutes les

attentes ; rien que pour le marché des produits alimentaires en Région Wallonne, la part de marché du bio passera de 4% en 2016 à 6% en 2017 ! Le bio explose en Wallonie, rien n'est plus clair !

Cependant, cette augmentation ne profite pas aux petits maraichers bio. Ainsi, il y a trois semaines, Pia Monville, maraichère à Court-Saint-Etienne s'exprimait dans un article de la RTBF[2] : « Dans la région, on assiste en effet à une explosion du nombre de commerces zéro déchets, bio, des petits, des gros. Cela répond manifestement à une demande parce que ces commerces ne font pas faillite. Mais notre réalité économique, c'est que nous ne profitons pas de cette croissance-là ». Vincent Cantaert, maraicher à Walhain-Saint-Paul observe également une forte baisse de ses ventes. L'augmentation des acteurs du bio amène une situation de concurrence de plus en plus dure pour les petites et moyennes exploitations. « Les clients sont plus volatiles qu'avant. Les années faciles sont derrière nous. Nous devons évoluer sinon nous allons disparaître à moyen terme au profit des gros acteurs. » exprime Vincent dans le magazine « Itinéraires Bio »[3]. Le constat est le même ; les maraichers de la coopérative Agricover ont observé une diminution importante de leurs ventes, s'en est suivi pour chacun une anxiété sur l'avenir et une remise en question de la manière dont font leur exploitation.

Le souci est que le marché du bio est récupéré par le système classique de la distribution qui pousse à la baisse et/ou récupèrent les marges des producteurs. Revenir au système de distribution classique, avec les problèmes de gestion, de marketing, etc mais sous une bannière bio, est-ce vraiment mieux ? Le consommateur veut

Bio: la consommation augmente, mais les producteurs n'en profitent pas forcément



The top right corner of the slide features a cluster of overlapping geometric shapes, including triangles and polygons, in various shades of green and yellow.

Evolution de nos habitudes alimentaires

EVOLUTION DE NOS HABITUDES ALIMENTAIRES

- ▼ Budget et habitudes alimentaires des ménages:
 - ◆ En 1920, le budget des ménages en alimentation représentait 60%, en 1961, il représente 36% et en 2011, il représente seulement 12%
 - ▲ Budget transport et communication est de 15,6%
 - ◆ la part de la consommation hors domicile = 1/4 des dépenses alimentaires (boissons comprise)

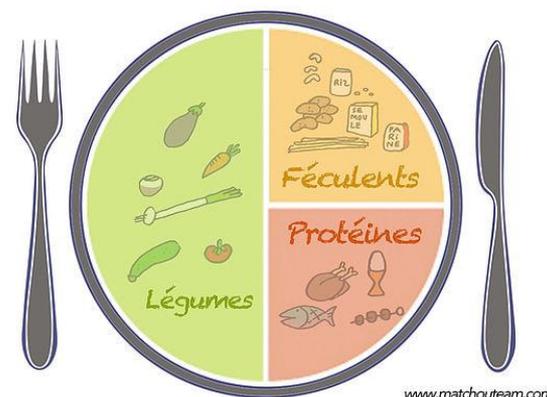


EVOLUTION DE NOS HABITUDES ALIMENTAIRES

- ◆ \uparrow de 6% de la part dépensée pour les plats préparés \downarrow
(augmentation de 0.16%/an)

Au niveau de la composition de l'assiette

- ◆ Les belges ne consomment que 174g de fruits et légumes (jus compris) alors que les recommandations sont à 400g



1

EVOLUTION DE NOS HABITUDES ALIMENTAIRES

- ▼ Explosion du secteur de la grande distribution
- ▼ Déconnection entre le producteur et le consommateur



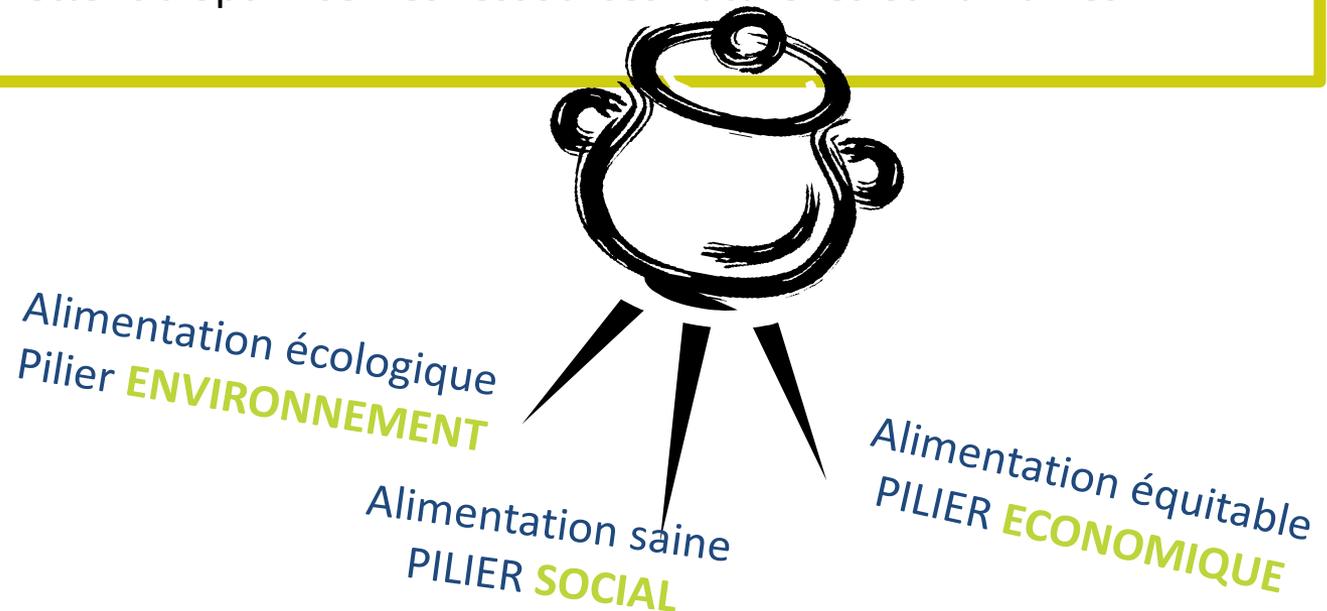
A decorative graphic in the top right corner consisting of several overlapping triangles in various shades of green and yellow.

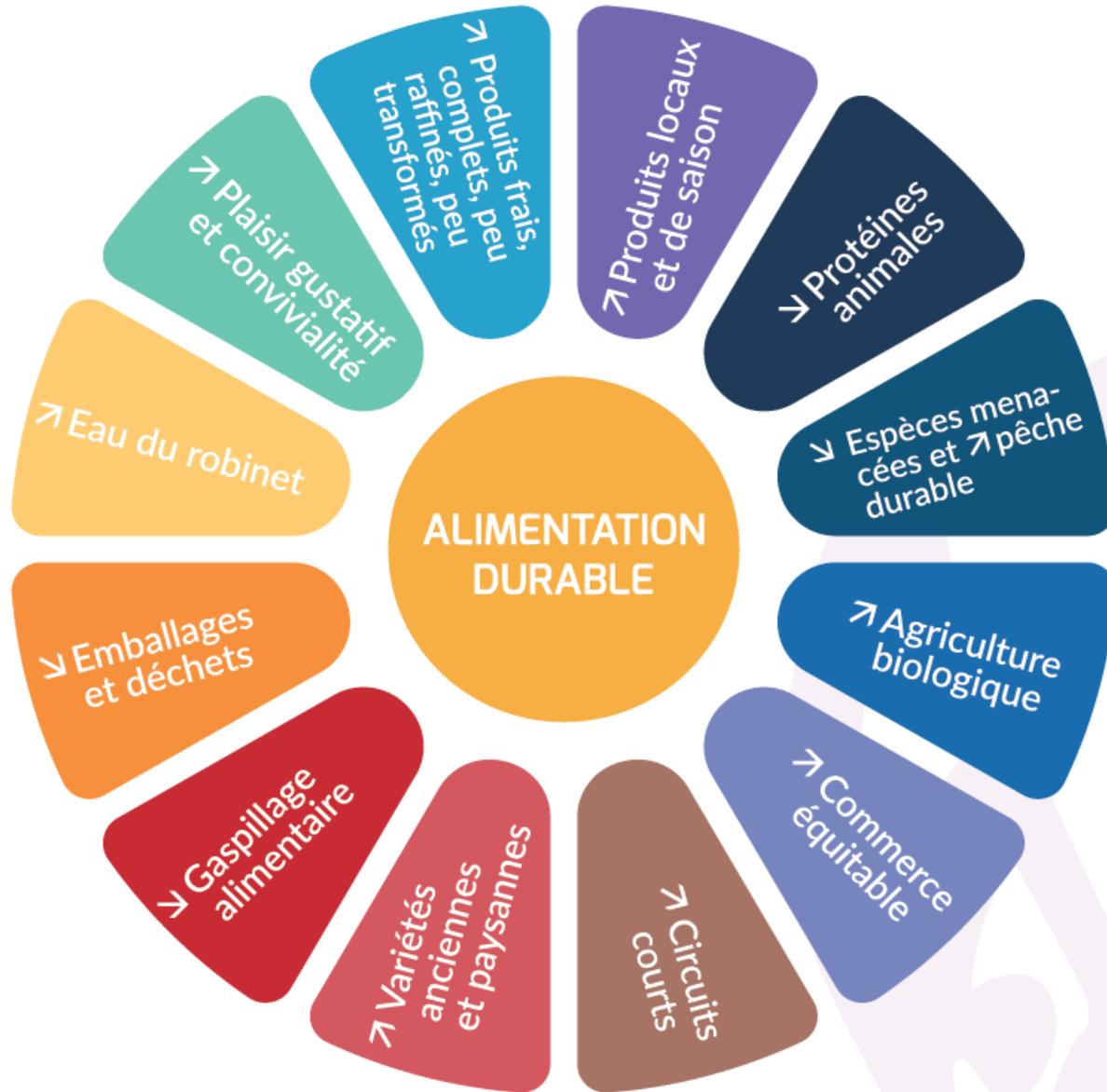
L'alimentation durable: qu'est ce que c'est?

ALIMENTATION DURABLE

« Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines. »

Source: FAO





The top right corner of the slide features a cluster of overlapping geometric shapes, including triangles and polygons, in various shades of green and yellow.

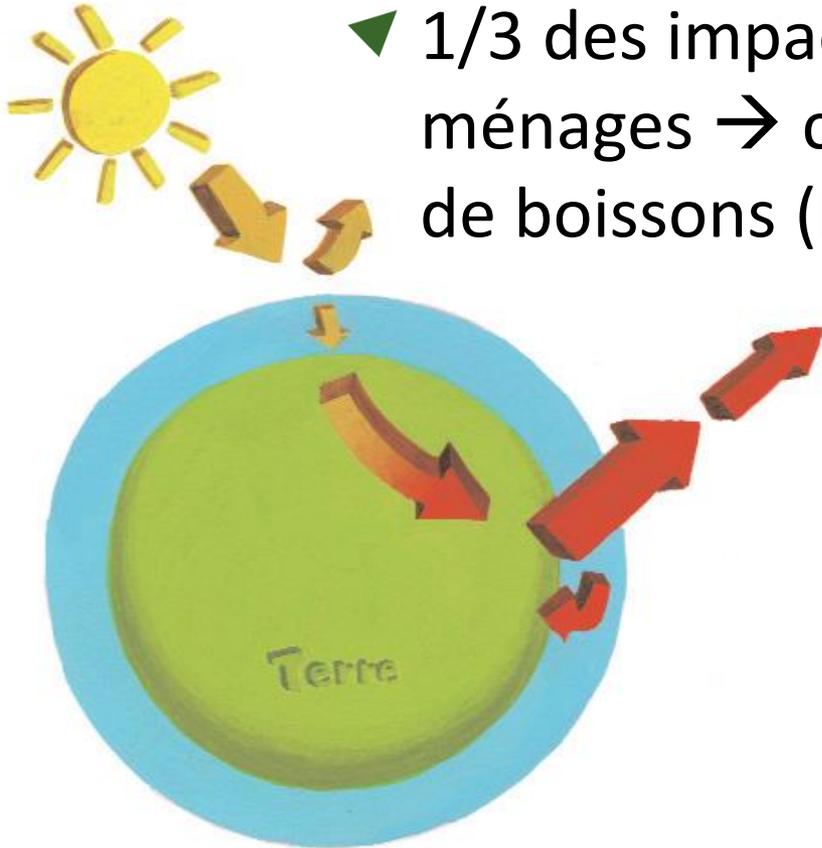
Impacts de notre alimentation sur les 3 piliers



Pilier Environnement

IMPACT ENVIRONNEMENT

- ▼ 1/3 des impacts environnementaux des ménages → consommation de nourriture et de boissons (Danish EPA 2002)



Belgique: Agriculture contribue pour **10%** des GES et l'alimentation pour **17%** (SPF Environnement, 2008)

Monde: le système alimentaire contribue pour **33%** des GES et consomme **60%** des ressources en eau potable (CFDD, 2010)

Source: réseau Action Climat-France

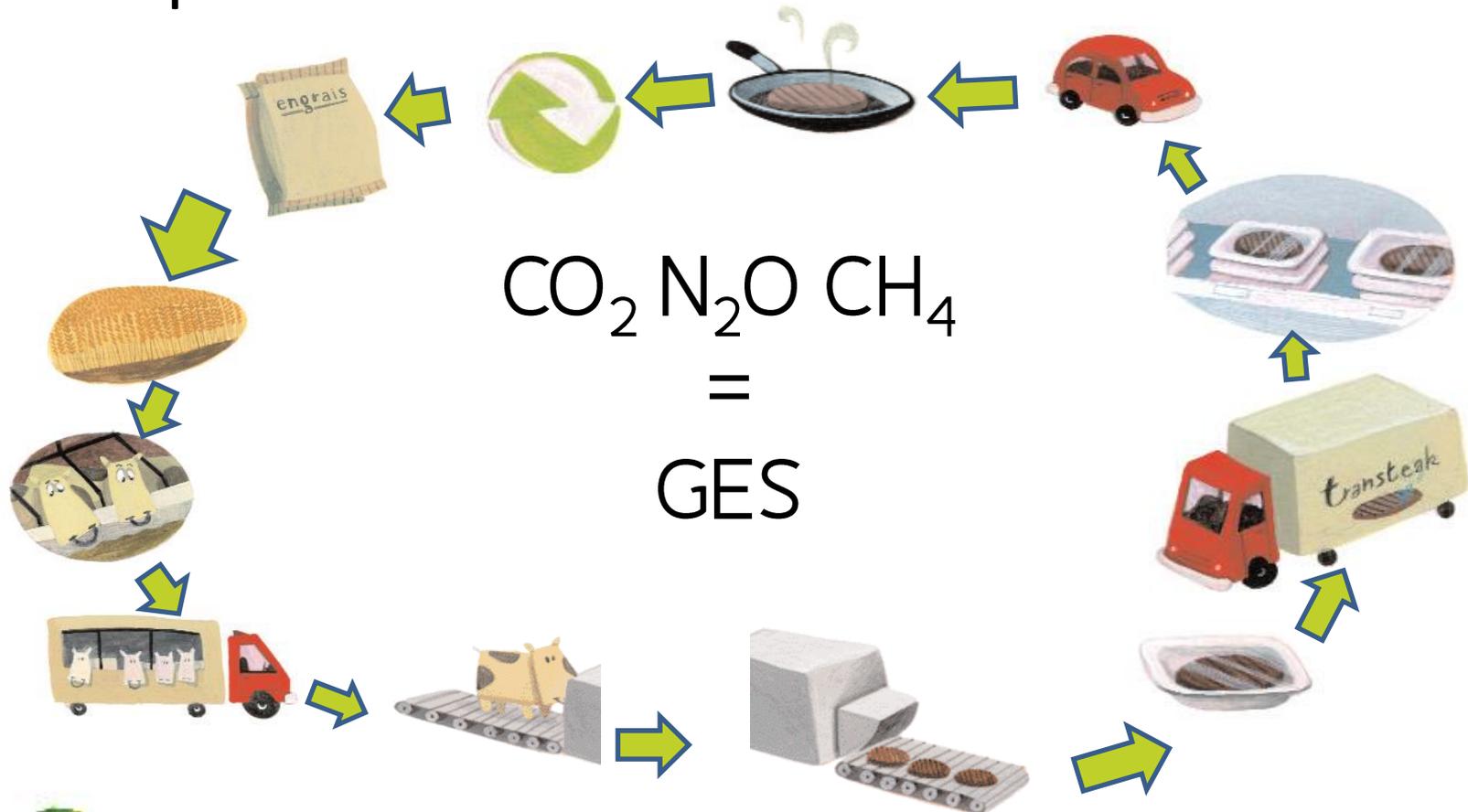


IMPACT ENVIRONNEMENT

- ▼ Pollution des sols, de l'eau et de l'air
- ▼ Érosion et perte de fertilité des sols
(Surface rendue inexploitable: 0,63 ha/s,
soit 20 millions d'ha/an)
- ▼ Perte de biodiversité
- ▼ OGM
- ▼ ...

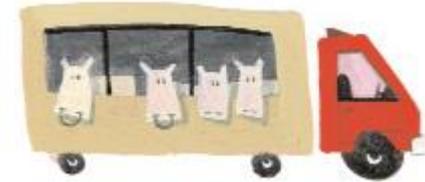


▼ Impacts directs et indirects



Source: réseau Action Climat-France

EXEMPLE: Le transport



- ◆ Les émissions de CO₂ varient en fonction du type de transport:
 - ▲ Voiture : 150 g CO₂ / tonnes km
 - ▲ Avion: 570 à 1 580 g CO₂ / tonnes km (2/3 des fruits et légumes)
 - ▲ Camion: 210 à 1 430 g CO₂ / tonnes km + 800 g CO₂ en + pour camion réfrigéré
 - ▲ Train: 30 g CO₂ / tonnes km
 - ▲ Bateau: 15 à 30 g CO₂ / tonnes km

◀ Quelques chiffres:

- ◆ Aliments arrivant sur le territoire belge par avion
TOUTE L'ANNÉE:
 - ▲ 100 000 ananas par semaine
 - ▲ 80 tonnes de fraises et de raisins par semaine
- ◆ Fruits climactériques vs fruits non climactériques

Fruits climactériques	Fruits non climactériques
Abricot, avocat, banane, figue, goyave, kiwi, mangues, melon, nectarien, pêche, poire, pommes, tomates	Ananas, cerises, citron, concombre, fraise, litchi, mandarine, myrtille, olive, orange, pamplemousse, pastèque, raisin

Source: CRIOC 2006

▼ La production hors saison

◆ Les cultures en serres chauffées= grandes consommatrices d'énergie

- ▲ Une salade hors saison (serre)= 1l de pétrole
- ▲ Une salade à ciel ouvert (saison)=0,01 l de pétrole

Type de tomates	Emissions de CO ₂
1 kg de tomate belge de pleine terre (en saison)	0,2 kg de CO ₂
1 kg de tomates espagnoles	0,6 kg de CO ₂
1kg de tomates belges cultivées dans une serre chauffée (hors saison)	2,3 kg de CO ₂



GASPILLAGE ALIMENTAIRE



- ✓ Pays plus pauvres → avant le consommateur (dans les champs, lors de la fabrication, du transport et du stockage)
- ✓ Pays riches → essentiellement en bout de chaîne (marge de sécurité date de consommation, critères esthétiques, gaspillage des ménages et de la restauration, etc.)

A decorative graphic in the top right corner consisting of several overlapping triangles in various shades of green and yellow.

Pilier Economique

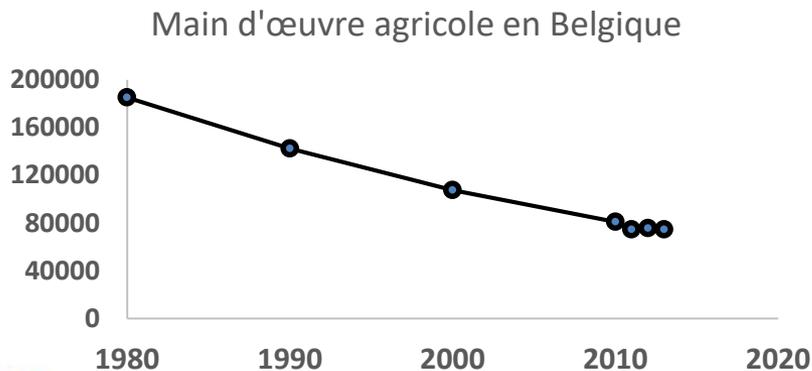
IMPACT ECONOMIQUE AU NORD ET AU SUD

Nord

- ▼ ↙ 63% des agriculteurs en 30 ans en Belgique
- ▼ × 2 de la superficie exploitée par agriculteur
- ▼ ↙ 45% des travailleurs occupés aux activités agricoles en 30 ans
- ▼ Le prix d'achat des denrées agricoles ne couvrent pas les coûts de production → Nécessité de subventionner l'agriculture
- ▼ Intensification et spécialisation

Sud

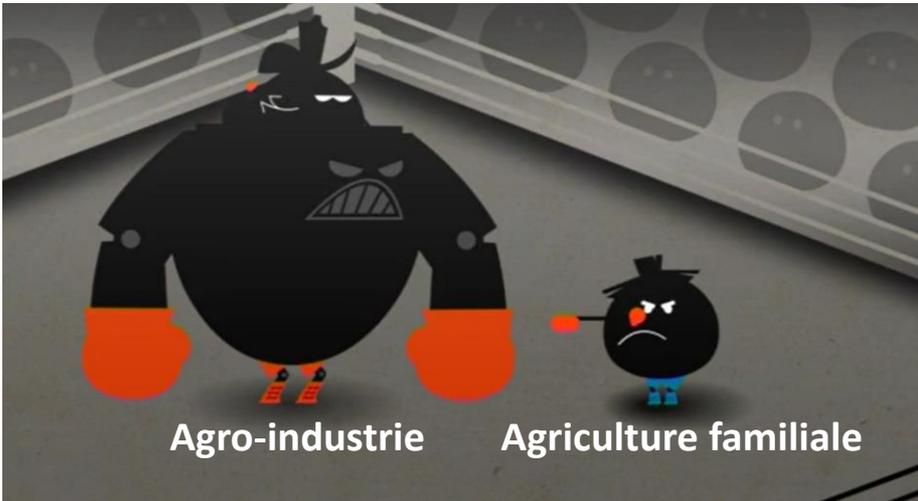
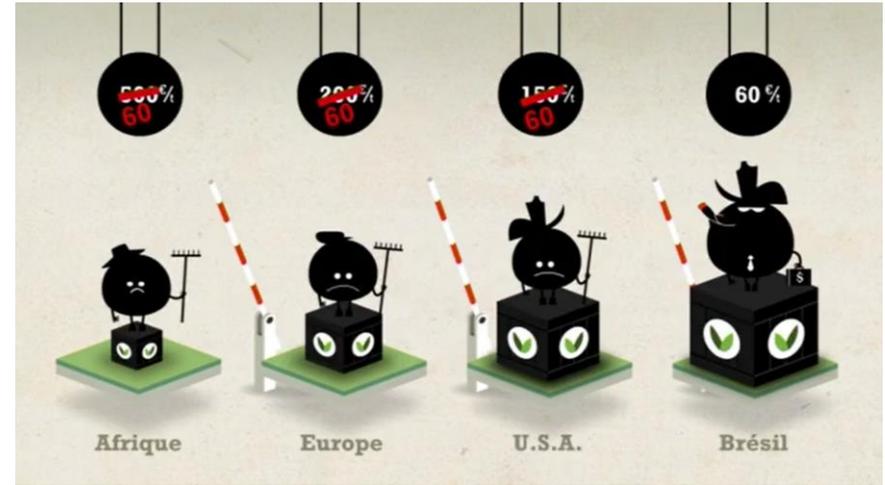
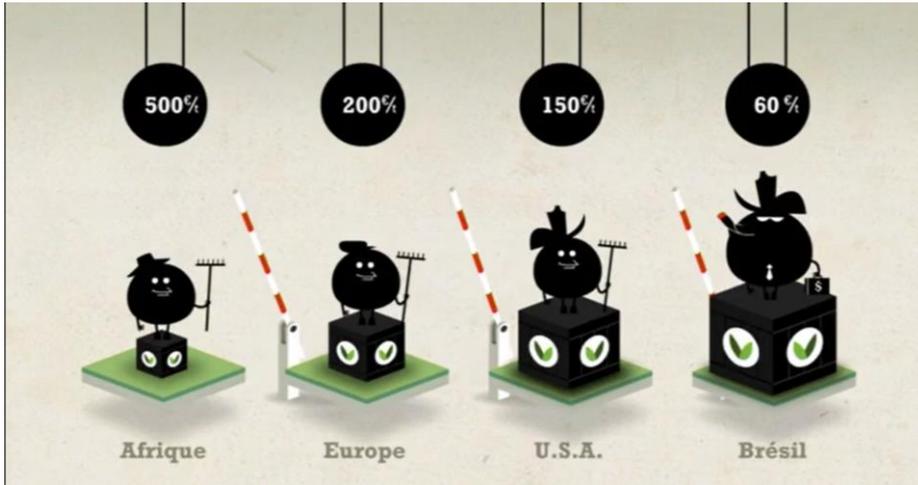
- ▼ + de 90% des ménages sont agricoles
- ▼ 870 millions de personnes sous-alimentées (* > < 1,7 Milliards de personnes obèses)
- ▼ **La souveraineté alimentaire (*Film: Je mange donc je suis*)**



→ * On pourrait nourrir 12 milliards d'individus avec la production actuelle



IMPACT ECONOMIQUE AU NORD ET AU SUD





Pilier Social

IMPACT SUR LA SANTÉ

- ▼ **Rapport de l'OCDE:** 1 adultes sur 2, et un enfant sur 6 est en surpoids ou obèses
- ▼ **En Belgique, 51%** de la population est en surpoids
- ▼ **Belgique, un enfant sur dix affiche un surpoids « extrême » !**
- ▼ Modes alimentaires actuels participent à:
 - ◆ Surpoids & Obésité
 - ◆ Maladies de civilisation (diabète)
 - ◆ Maladies cardiovasculaires
 - ◆ Perte de fertilité
 - ◆ Cancers...

IMPACT SUR LA SANTÉ

- ▶ Pourtant l'accès à une alimentation suffisante et de bonne qualité sanitaire ont permis l'augmentation de l'espérance de vie



- ▶ Selon l'étude Framingham,
 - ◆ Le surpoids => perte moyenne de 3 ans d'espérance de vie
 - ◆ L'obésité => perte moyenne de 7 ans (si non fumeur) ou de 14 ans (si fumeur) de l'espérance de vie.



Conclusions

Réduire l'empreinte écologique de l'alimentation:

- ◆ Privilégier les produits locaux et de saison
- ◆ Privilégier les produits frais peu transformés (non ou peu raffinés)
- ◆ Choisir des aliments issus de modes de production agricole respectueux de l'environnement (agriculture biologique)



VOUS!



- ◆ Adapter les grammages de protéines animales (moins mais mieux)
- ◆ Réduire les déchets (achat en vrac, en grande portion, ...)
- ◆ Encourager la consommation d'eau du robinet
- ◆ Renoncer aux espèces menacées et intégrer des produits de la pêche durable
- ◆ Réduire le gaspillage alimentaire

Réduire l'impact négatif sur la santé

- ◆ Adopter un régime alimentaire équilibré qui respecte la pyramide alimentaire et le PNNS
 - ▲ Adapter les grammages en viandes
 - ▲ Augmenter les grammages en fruits et légumes
 - ▲ Produits aux qualités nutritionnelles intéressantes
- ◆ Choisir des produits de qualité
 - ▲ Produits peu transformés
 - ▲ Produits bio



VOUS!



Réduire les injustices économiques

- ▼ Favoriser une alimentation solidaire en
 - ◆ Choissant des aliments d'une agriculture paysanne, issus de filières courtes



VOUS!



- ◆ Choissant le label « PRIX JUSTE »
- ◆ Choissant des aliments issus du commerce équitable lorsqu'ils ne sont pas produits chez nous



CONCLUSIONS

- ▼ L'alimentation durable est un concept très émergent
- ▼ De plus en plus de consommateurs désirent une alimentation plus durable

Consommateurs, restauration collective (Good-Food, Green-Deal, Cantiniers...), locavore...

- ▼ Concept tout à fait bénéfiques pour tous les acteurs professionnels du bio → cohérence

Pour vous aider:

Noémie Dekoninck & Stéphanie Goffin

stephanie.goffin@biowallonie.be

noemie.dekoninck@biowallonie.be

www.biowallonie.be



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui  demain