

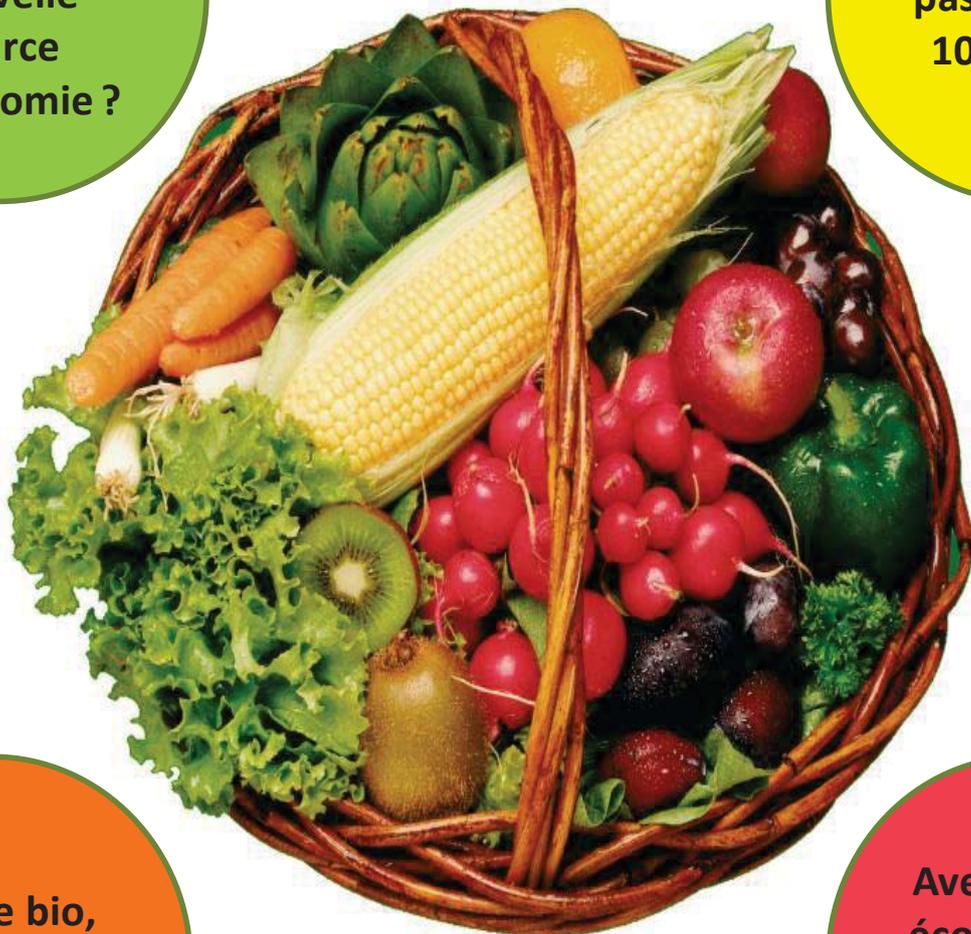
1€

# A chacun son avis

## Le BIO : La bourse ou la vie

Le Bio sur internet, une nouvelle source d'économie ?

Le bio n'est pas toujours 100% bio !



Avec le bio, la nature a bon gout !

Avec la crise économique continuer a manger bio ?

## EDITO



Cher lecteur,

Ce mois-ci, votre magazine vous propose une enquête sur le bio. Autant d'économistes que de médecins s'interrogent sur les réelles valeurs du bio. Notre équipe s'est ainsi penchée, d'une part, sur les aspects économiques et d'autre part, étudié ses impacts sur votre santé. Nous vous laissons découvrir les nombreuses facettes du bio alimentaire à travers notre magazine afin de vous forger votre opinion car, telle est notre devise :

**CHACUN SON AVIS !**

La rédaction

## SOMMAIRE

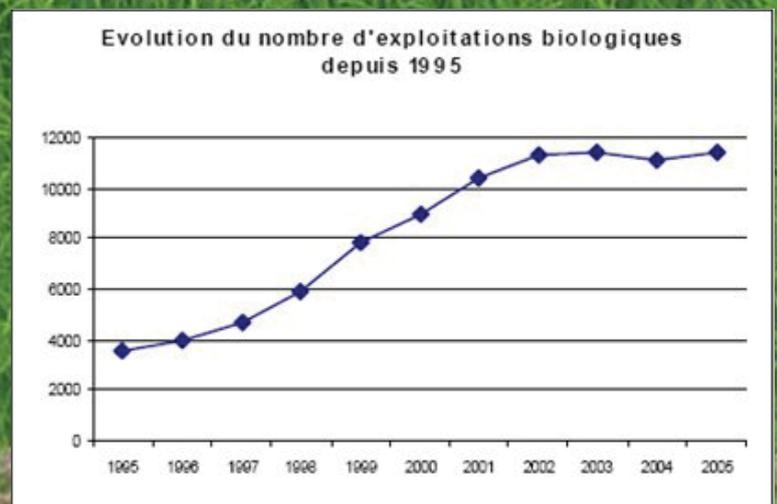
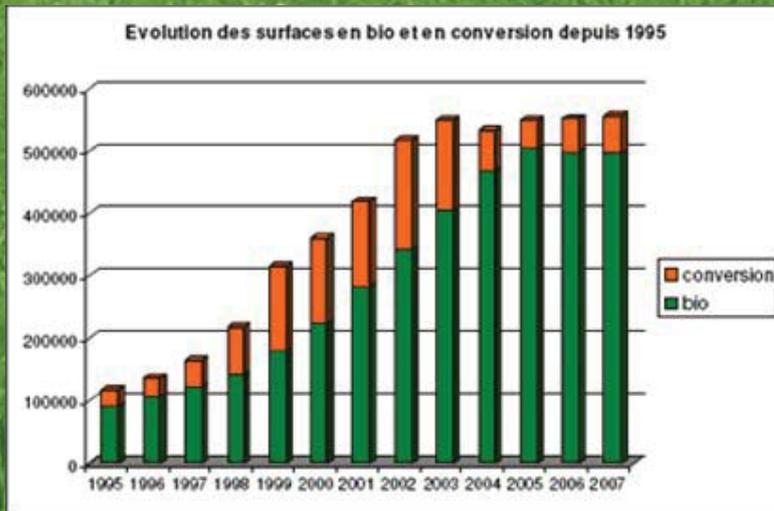
- 1) Edito, sommaire
- 2) Le bio, sans cesse en croissance
- 3) Avec le bio, la nature a bon goût
- 4) Bio vs non bio, différence économique ?
- 5) Le bio n'est pas toujours 100% bio
- 6) Un produit bio local pour un fruit exotique en grande surface !
- 7) La santé humaine mais aussi celle de la planète
- 8) Organic vs non-organic, fraud in organic food ?
- 9) Attention au bio importé
- 10) Le fait-maison bio, une bonne solution !
- 11) Bio : meilleur pour la santé : fer et magnésium
- 12) Quel label choisir pour le bio ?
- 13) De nombreuses réglementations, certes. Mais à quelles fréquences ?
- 14) *Publicité*
- 15) *Publicité*
- 16) Le bio, une économie locale qui marche
- 17) Intoxication des ouvriers agricoles, un réel problème
- 18) Evolution du prix bio et ses conséquences
- 19) Meilleur pour la santé ?
- 20) *Astuces bio*
- 21) *Astuces bio*
- 22) A la recherche d'un bio plus accessible ? Celui des grandes surfaces !
- 23) Organic appears in fastfoods
- 24) Plans bio sur le web, toujours la bonne solution ?
- 25) Revenons aux principes de base du bio
- 26) Internet, une nouvelle source d'économie !
- 27) Les pesticides, poisons invisibles

- 28) *Publicité*
- 29) *Publicité*
- 30) Crise économique, continuer à manger bio ?
- 31) Everything depends on the seasons
- 32) Le vrac, faites des économies !
- 33) Les graines germées, un concentré de bienfaits
- 34) Bio et non bio, différences entre grandes surfaces
- 35) Retour au cas de la ferme d'agriculture bio en Allemagne et la bactérie Escherichia Coli
- 36) *Recettes bio*
- 37) *La bio question*
- 38) Organic, french and global expansion !
- 39) Etude comparative des produits bio et conventionnels
- 40) *Salon du bio*
- 41) *Salon du bio*
- 42) Le bio, maintenant dans les cantines !
- 43) Le bio, un terrain politique caché ?
- 44) Avis aux consommateurs et conclusion
- 45) Avis aux consommateurs et conclusion
- 46) *Rendez-vous bio à venir...*
- 47) Bibliographie
- 48) Note synthétique de Laura
- 49) Note synthétique de Laura ( suite )
- 50) Note synthétique de Claire
- 51) Note synthétique de Nina
- 52) Note synthétique de Céline



# Le bio, sans cesse en croissance !

Depuis la fin du XXème siècle, l'agriculture biologique est une agriculture marginale, mais en constante croissance ! Lorsque le monde entier s'est rendu compte de l'effet de l'action de l'homme sur l'agriculture, c'est-à-dire l'utilisation d'engrais, de pesticides, de produits chimiques, d'OGM, et d'autres produits toxiques pour le consommateur, on a voulu faire un bon dans le passé et retrouver cette agriculture qui n'était pas qualifiée de biologique, mais qui était juste une agriculture naturelle ! Comme nous pouvons le constater à l'aide des deux graphiques ci-dessous, l'évolution du nombre d'exploitations biologiques est croissante, car la demande en alimentation bio est elle aussi en forte croissance. En 1995, on recense environ 3500 exploitations étant certifiées biologiques. En 2005, on en compte environ 11500 ! Elles ont donc été multipliées par plus de 3 en l'espace de 10 ans. De plus, nous remarquons également une augmentation croissante des surfaces bio depuis 1995. En effet, elles ont été multipliées par 5 environ, et on note également un fort taux de reconversion de zones d'agriculture coventionnelle en zones d'agriculture biologique. Cela nous montre donc bien une certaine prise de conscience chez les agriculteurs, en faveur de la préservation de l'environnement et les enjeux sanitaires que le bio représente.



# Avec le Bio, la nature a bon goût !

**Le goût : il reste le premier argument des consommateurs d'aliments bio ! Selon le baromètre CSA 2010, 59 % d'entre eux mentionnent un « meilleur goût », et 89 % évoquent la qualité et les saveurs comme raison de consommer ces produits. L'explication probable avancée par Thierry Farrayre, spécialiste de l'alimentation biologique, est que ces fruits et légumes contiennent 30 % d'eau en moins que les autres. Leur densité et leurs qualités nutritionnelles s'en retrouvent donc plus importantes : davantage de vitamines, de minéraux, donc de goût. Parce qu'ils sont produits « à leur rythme » (sans engrais de synthèse), les aliments bio ont acquis tous les éléments nutritifs du sol à la vitesse qui leur est propre, ce qui leur donne de bonnes chances d'être très goûteux. Souvent, les produits bio et locaux sont récoltés la journée même de la livraison ou la veille. Ceci assure un maximum de goût car les fruits et les légumes sont récoltés à maturité.**



# BIO VS NON BIO, Différence économique ?

C'est ce que notre équipe a voulu démontrer sur cette étude : comparer les prix BIO et NON BIO d'une marque d'une grande surface. Nous sommes allées faire nos courses dans un supermarché dans une grande surface, ici AUCHAN, et nous avons créé deux paniers. Un panier de nourriture biologique, soit à la marque de BIO du magasin AUCHAN. D'autre part, un panier NON Biologique à la marque AUCHAN.

Les consommateurs pensent-ils vraiment que l'écart total entre un panier alimentaire BIO et NON BIO ait une grande différence ? Toute la vérité dévoilée sur ce tableau comparatif de prix :

Produits	Grande surface type : Auchan	
	Non BIO	BIO
Panier		
Lait	0.80€/l	1.16€/l
Céréals	3.96€/kg	6.38€/kg
Chocolat	9.90€/kg	18.70€/kg
Pomme de terres	1.04€/kg	2.00€/kg
Salade	1.00€/pièce	1.99€/pièce
Courgettes	1.50€/kg	2.99€/kg
Jambon sec	10.51€/kg	50.00€/kg
Pain de mie complet	2.05€/kg	4.96€/kg
Fromage Roquefort	18.50€/kg	23.30€/kg
Yaourts	1.03€/kg	1.78€/kg
Pommes	2.49€/kg	3.59€/kg
<b>TOTAL</b>	<b>52.78€</b>	<b>116.85€</b>

*Chacun son avis, le 14/01/2011*

Nous constatons que le prix entre le total du panier Biologique et non Biologique a été multiplié par 2. Ce qui revient excessivement cher pour des ménages qui pensaient consommé BIO en toute légèreté. On note donc, 52€ pour le panier non BIO face au prix qui flambe chez le Bio de 116€.

Tous les ménages peuvent-ils se permettre de manger BIO en 2012 ? Le BIO se vente d'être les meilleurs produits qualité/prix sur le marché... le constat n'en est pas aussi plaisant pour les ménages... Les familles qui consomment BIO continueront-ils de consommer BIO, ou se reconvertiront à une alimentation moins cher ? Avec un taux d'évolution :  $\frac{VI-VF}{VF} * 100 = \frac{116-52}{52} * 100 = 121\%$ , de 121 % entre le BIO et le NON BIO, nous pouvons émettre l'hypothèse que consommer BIO en 2012, n'est pas pour les ménages une priorité aujourd'hui ?



# LE BIO N'EST PAS TOUJOURS



Pesticide

## 100 % BIO



Pesticide

Soulevons un problème ! Que faire penser ces agriculteurs bio ayant pour voisins des agriculteurs utilisant de nombreux pesticides ?

Hé oui chers consommateurs, ce voisin agriculteur pourra, par mégarde, contaminer les bons petits légumes bio des champs voisins . De plus l'eau sera contaminée ainsi que les terres !

Pour un agriculteur voulant utiliser une ancienne terre d'agriculture conventionnelle pour y mettre des légumes bio devra attendre au minimum 3ans avant de cultiver, le temps que celles-ci ne soient plus contaminées par les pesticides ou autres. Est-ce réellement fiable ?



En effet, Un aliment ne peut être qualifié de Bio que lorsqu'il comprend au minimum 95% d'ingrédients biologiques. Ou sont passés les 5 autres pourcents ?

# Un produit bio chez un producteur local pour un fruit exotique en grande surface !

98% des consommateurs Français trouvent un prix trop élevé aux produits bio. Mais lorsque l'on voit ces mêmes consommateurs acheter des produits exotiques tels que les fruits par exemple, on constate que les prix sont quasiment les mêmes. Le coût d'ananas venant de l'autre bout de la terre et le coût de kiwis bio cultivés en France n'aura pas grande différence de prix.



Seulement, l'importation des ananas d'un pays comme l'Île Maurice par exemple sera donc incluse dans le coût du fruit. Il est également à noter que la consommation de produits étrangers favorise la pollution engendrée par le transport par bateau mais la plupart du temps et surtout par avion. La consommation de produits biologiques revient donc au même coût que la consommation de produits étrangers, et permet ainsi une réduction de pollution tout en maintenant le fonctionnement d'une économie locale.

# La santé humaine, mais aussi celle de la planète !



## Les méthodes d'agriculture biologique régénèrent le sol

Le sol est à la base de la chaîne alimentaire. L'utilisation intensive de produits chimiques et la monoculture sont des pratiques qui causent l'érosion et l'appauvrissent des sols en détruisant les micro-organismes. Les pratiques de l'agriculture biologique sont basées sur la diversité des cultures et les procédés naturels de fertilisation comme l'usage des composts pour bâtir et maintenir la fertilité du sol.



## Les fermes biologiques protègent l'eau

Les pratiques agricoles biologique protègent et conservent l'eau. Entre autres , elles éliminent l'utilisation des produits chimiques de synthèse qui polluent les cours d'eau et les nappes phréatiques.

## Les fermes biologiques respectent la diversité de la faune

Les producteurs bios sont souvent des promoteurs actifs du maintien de l'équilibre de la nature. Les brise-vent, les rotations, la préservation des terres humides, la pollinisation par les insectes, la culture diversifiée sont toutes des pratiques utilisées en agriculture biologique qui aident à préserver la bio-diversité. La disparition de variétés de cultivars est une des préoccupations criantes des producteurs biologiques et des biologistes. Plusieurs fermes biologiques récoltent et collectionnent les semences et plantes qui ne sont pas privilégiées par les multinationales. En préservant les variétés plus rares et en évitant la monoculture, on contribue à un écosystème mieux équilibré.

### **Le saviez-vous ?**

**96% des rivières et 61% des nappes phréatiques sont contaminées par les pesticides.**

**Aujourd'hui, les agences de l'eau sont obligées de condamner de nombreux captages d'eau potable trop pollués.**



# Organic Vs. Non-organic

## Fraud in organic food?

That's truth that Organic Food is way too expensive than other food. But have you ever asked if there were fraud in the trade of organic food? Let's think about several things :



Organic food is for several ideas: preservation of the environment, better health... but do you think about the organic products in packages heavier than conventional products? Moreover, do you think how far the products are from? In fact, the organic product has to be imported from many countries far away from France! For example, In the South of America, India, China, Japan, Africa ... It provokes the greenhouse gas emissions and the disintegration of the ozone layer because of the planes which discharge of CO<sub>2</sub> in the air and finally, pollute...



So, At the beginning of the creation of organic food it was for a better environment, a sustainable development and a better health... But how citizens could be in better health with pollution and contamination of the atmosphere or a bad environment?

Does organic food always tell the truth?

# ATTENTION AU BIO IMPORTÉ



**CERTES LE LABEL PERMET D'ÉVITER DE NOMBREUSES FRAUDES EN FRANCE MAIS QUAND IL EST QUESTIONS DE PRODUITS IMPORTÉS LE PROBLÈME EST AUTRE CAR IL Y A UNE CERTAINE ABSENCE DE CONTRÔLE EN EUROPE. EN 2010 LORS D'ANALYSES DE ROUTINE EN SERBIE SUR DES FRUITS ROUGES DESTINÉS À L'EXPORTATION VERS L'UNION EUROPÉENNE, LE REPRÉSENTANT DANS LES PAYS DE L'EST DE L'ORGANISME DE CONTRÔLE SPÉCIALISÉ DANS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE S'EST RENDU COMPTE QUE CES BAIES ÉTAIENT TRAITÉES AUX PESTICIDES. DEPUIS 2005, LES MEMBRES DE L'UE ONT RETIRÉ PRÈS DE 200 AUTORISATIONS D'IMPORTATION, LA PLUPART DU TEMPS POUR NON-RESPECT DE LA LÉGISLATION SUR LE BIO MALGRÉ CES SANCTIONS LE MANQUE DE SURVEILLANCE EST ALARMANT ET NÉCESSITE PLUS GROSSE VIGILANCE QUAND AU PRODUITS EXPORTÉS**

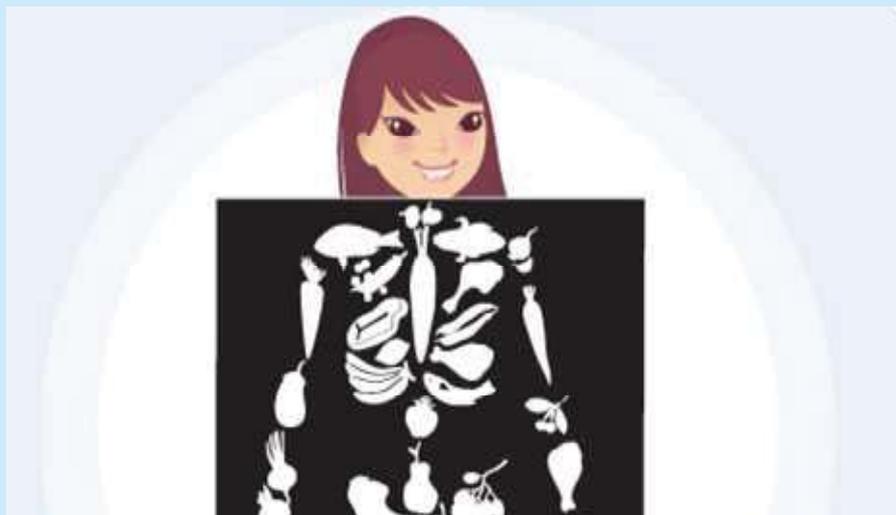
# **Le fait-maison bio, une bonne solution !**

**Si vous aimez cuisiner, si vous êtes un petit chef aux fourneaux ou si vous êtes tous simplement addicts des bons petits plats, et que vous voulez manger bio, c'est le moment de se lancer dans le fait-maison bio ! C'est un principe très simple et des réalisations très faciles, et qui vous fait faire des économies ! Au lieu d'acheter un produit bio, achetez-en les ingrédients, biologiques bien sûr, cela vous reviendra bien moins cher ! C'est un principe très utilisé chez les ménages français, dans les produits cosmétiques, ménagers, et bien évidemment, alimentaires. Vous voulez manger du pain bio ? N'hésitez pas ! Achetez de la farine bio, de la levure bio, des graines bio, au niveau du prix au kilogramme et de la rentabilité à long terme, vous y gagnerez soyez-en sur !**

# **Le bio : meilleur pour la santé :**

## **le fer et le magnésium**

**Le magnésium au niveau du corps humain sert à la formation des os et des dents, avec le calcium et le phosphore, il favorise la fixation du calcium sur l'os, la plasticité cérébrale et évite le déclin de la mémoire, a des actions sur la croissance, sur la transmission de l'influx nerveux ,favorise la contraction musculaire, la régularité du rythme cardiaque et contribue également aux mécanismes de défense immunitaire. Le fer quand a lui aide à fabriquer les globules rouges, aide au fonctionnement des cellules du corps, transporte de l'oxygène des poumons à toutes les parties du corps, et aide également au fonctionnement optimal du cerveau ; l'importance d'avoir ces deux substances en quantité suffisante dans notre alimentation est donc primordial !**

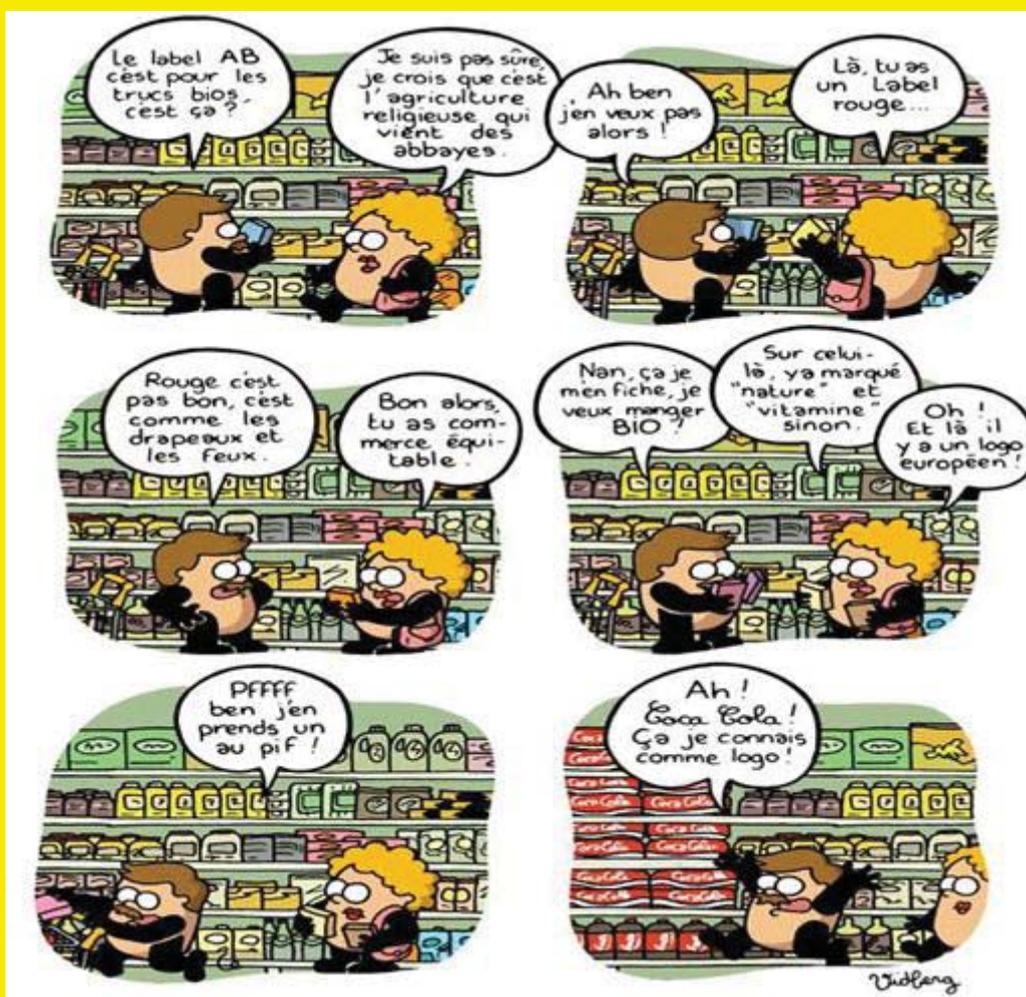


# Quel label choisir pour le BIO?

Il existe en effet un grand nombre de labels tels que .AB, Agriculture Biologique, le label européen pour l'agriculture bio, Bio Cohérence, Bio Équitable, Biogarantie, Demeter, EKO, Le Label Rouge, MSC, Marine Stewardship Council, Main dans la Main, Mr Goodfish NaturLand, Nature & Progrès RSPO ... qui prônent tous la garantie des produits biologiques de différents secteurs (mer, agriculture..) dans les bio coops, les grandes surfaces...

Cependant la multiplication des labels n'étant pas là pour clarifier les choses, de Ecocert, à AB, en passant par le label européen, il y en a plus de 70 sur le marché, recouvrant des cahiers des charges tous différents ! Ces labels revendiquent la santé, l'environnement, le développement durable, les échanges et flux commerciaux, le meilleur élevage des animaux...

Finalement, si vous achetez bio, laquelle des causes citées ci-dessus allez vous réellement servir ?



Martin Vidberg

Devant cette incompréhension du nombre de labels différent, le client va-t-il être poussé à acheter des produits BIO , ou regarder ce qu'il connaît, c'est à dire des produits conventionnels ? Le BIO ne devrait-il pas clarifier ses labels en supprimer, pour apporter aux clients une simplification et une aisance à se laisser convaincre par les causes principales du BIO ?

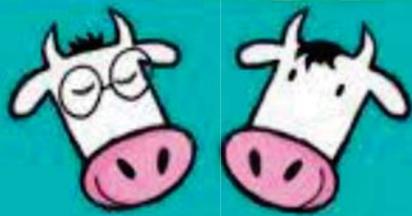
# De nombreuses réglementations Certes, mais à quelle fréquence ?

Les contrôles sont annuels (approfondis et inopinés) et ils portent sur l'ensemble du système de production : parcelles agricoles, lieux de stockage, transformation, comptabilité matière, conformité des recettes et produits correspondants, garanties données par les fournisseurs, étiquettes... Les prélèvements pour l'analyse peuvent être effectués afin de vérifier la non utilisation de produits interdits (pesticides, OGM...).



Cependant nous constatons que ces contrôles ne s'effectuent qu'une fois par an ce qui est un réel problème !

Admettons qu'un contrôle soit effectué le 1 janvier 2011, ainsi jusqu'au 1 janvier 2012 l'agriculteur ne sera pas surveillé, il peut alors y avoir des arnaques.



# LES 2 VACHES

des fermiers du **BIO**



la viande **BIO** éleveurs en filière à solaires

## Viande Bovine

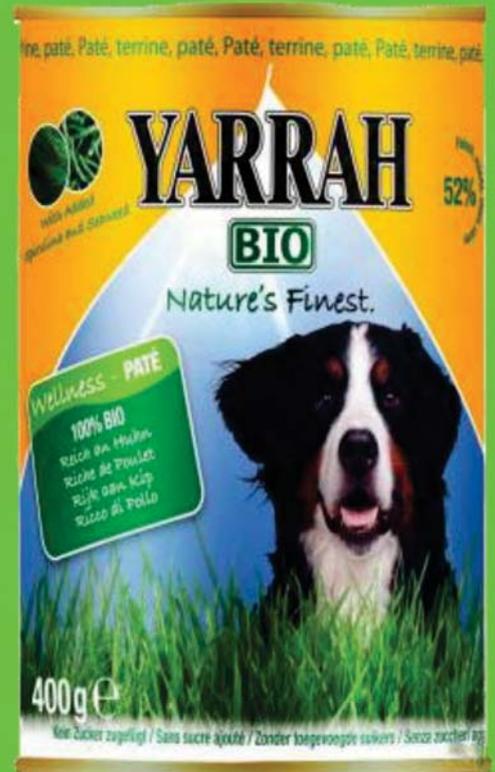
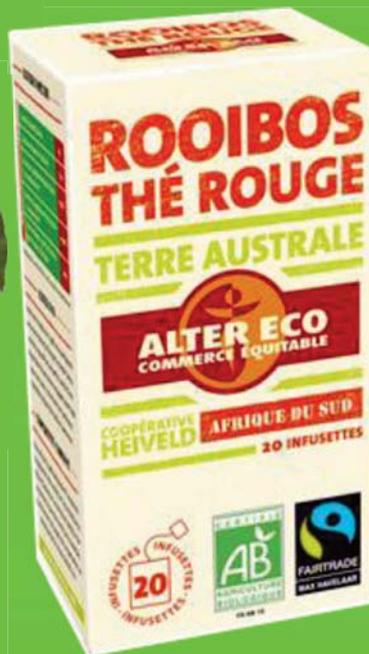
à conserver entre 0°C et +4°C



Mon petit concentré de bonne humeur au quotidien!

### PULPE DE VIE

les 1<sup>ers</sup> jus BIO aux vitamines maxime de vie!!!



le paysan bio

produit issu de l'agriculture biologique  
à conserver entre 0°C et +4°C




1<sup>er</sup> réseau de magasins bio en France

**NOTRE BIO N'A RIEN À CACHER**  
Produits locaux, produits de saison



**MARQUE REPEVE**

**BIO  
ET SEULEMENT  
1,02€\***

**BIO Volage**  
LAIT D'OVES ÉCARTÉ  
STÉRILISÉ

\* Origine France. Prix indicatif maximum.

Ne prenez que le meilleur. **E.LECLERC**



**Mixa**

**COSMÉTIQUE  
BIO**  
CHARTRE COSMÉBIO




À toutes celles qui cherchent une beauté sûre  
Yves Rocher offre  
**CULTURE  
BIO**

Découvrez une nouvelle expérience de beauté...



**WELEDA**

# Le bio, une économie locale qui marche !



Le marché local est un lieu particulièrement privilégié pour les consommateurs du bio dans leurs achats car il a un côté rural et un certain côté authentique. Selon une étude faite, 33% des Français consommateurs achètent leurs produits dans des marchés locaux et 27% directement aux producteurs régionaux. Le marché est un système de vente directe qui offre autant d'avantages pour les consommateurs que pour les producteurs. Pour les producteurs, c'est une opportunité de vendre les produits de leur terre sans intermédiaire, et donc de limiter les coûts éventuels de transport et de vendre directement aux consommateurs, qui, eux, achèteront ainsi des produits moins chers, et ne payeront que le prix de leur produit et le travail de l'agriculteur.

De plus, il existe également depuis quelques années des AMAP (association pour le maintien d'une agriculture paysanne) qui fonctionnent sur le principe d'une adhésion annuelle dans laquelle le producteur s'engage à n'offrir que des légumes de saison certifiés Bio. Le client ayant alors payé d'avance, reçoit périodiquement son panier de fruits et légumes. C'est donc un système de vente équitable pour tous. Acheter ses produits biologiques localement profite donc à tous et peut permettre à long terme la prospérité de cette agriculture bio !

# INTOXICATIONS DES OUVRIERS AGRICOLES UN REEL PROBLEME

Les personnes les plus fréquemment victimes d'intoxications aiguës par les pesticides sont bien sûr les agriculteurs, qui manipulent et appliquent ces pesticides sur leurs cultures. L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) a estimé qu'il y a chaque année dans le monde 1 million de graves empoisonnements par les pesticides, avec quelque 220 000 décès. En France, la Mutualité Sociale Agricole (M.S.A.) qui a en charge la médecine du travail et la prévention des risques professionnels des salariés agricoles, a trouvé des effets indésirables chez près d'un manipulateur sur 6 lors d'enquêtes portant sur une année d'utilisation professionnelle de pesticides. Les troubles aigus dûs aux pesticides frappent les muqueuses et la peau (40 % des cas étudiés), le système digestif (34 % des cas), le système respiratoire (20 %), le reste de l'organisme (24 %). À la suite de ces incidents lors du travail agricole, plus des deux tiers des victimes ont dû consulter un médecin. Parmi les paysans recensés dans cette banque de données de la MSA, 13 % font état d'une hospitalisation consécutive à l'utilisation de pesticides et 27 % ont dû recourir à un arrêt de travail momentané.



Certaines substances pourraient aussi agir comme perturbateurs endocriniens, nefastes à la fertilité des personnes qui les utilisent. Elles sont également soupçonnées de contaminer le fœtus, in utero, engendrant des malformations, des leucémies infantiles et des stérilités chez des enfants d'agricultrices.

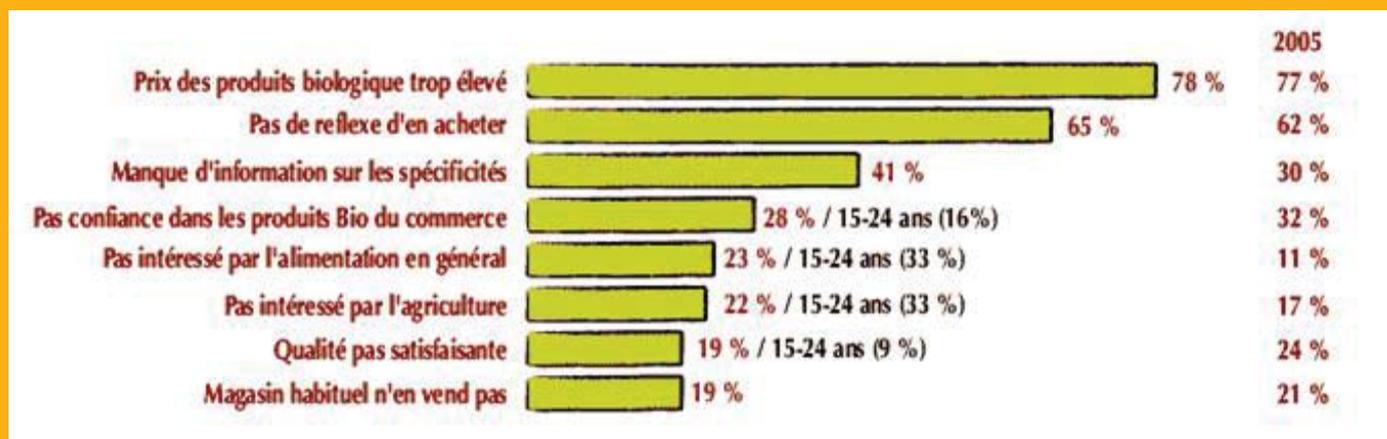


# Evolution du prix BIO et ses conséquences



<http://www.bioactualites.ch/fr>

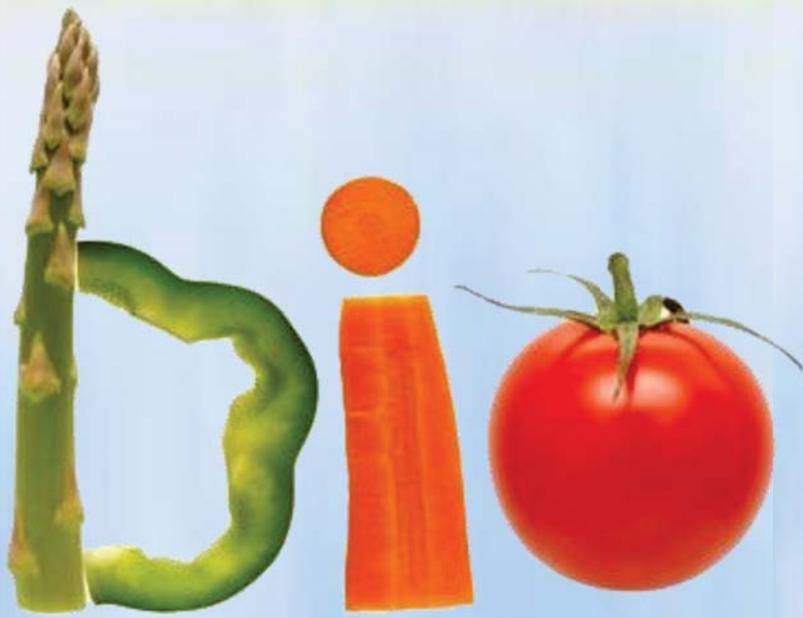
Chacun son avis a cherché l'évolution du prix BIO sur un produit précis tel que le lait de 2008 à 2011. Il s'avère que le prix a baisser de 4 point environ et reste cher.



<http://www.biolineaires.com>

De plus, d'après un sondage nous avons remarqué que le prix des produits biologique trop élevés reste la première cause ici, en 2005, du non achat du BIO. En 2011, nous avons interrogé au Salon du BIO en Novembre et les raisons en étaient les meme.

**Le prix du BIO n'évoluant que très peu, comment peut-il convaincre économiquement son client de consommer BIO ?**



# Meilleur pour la santé ?

Déterminer si le Bio est meilleur pour notre santé ou pas est très complexe. Le bio a pour objectif de « sauver notre planète » ainsi il est utilisé des produits plus écologiques. Le produit est alors biologique. Il n'y a pas d'études prouvant que le Bio est plus sain que les produits conventionnels, pareil à l'inverse. Les consommateurs pensent pouvoir être en bonne santé lorsqu'ils consomment du bio car en réalité ils optent pour un mode de vie plus sain, avec moins de graisses mais la qualité nutritionnelle reste la même . Nous ne pouvons pas dire que le bio a de bons effets sur notre santé, il respecte l'environnement.

# Le coin des Astuces bios !

## Les fruits et légumes que vous n'avez pas besoin d'acheter bio :

**L'avocat:** Et oui l'avocat comme la tomate est un fruit, mais à la différence de celle-ci il ne contient pas beaucoup de pesticides principalement parce que sa peau épaisse l'en protège.

Pensez à acheter vos avocats durs et à les faire mûrir vous même.

**La papaye:** Comme pour l'avocat les résidus de produits chimiques ont tendance à rester sur la peau. Pensez à les laver avant de les couper.

**La banane:** Comme pour les fruits précédents la peau de la banane protège la chair des pesticides et n'oubliez pas que vous pouvez faire plein de choses avec les peaux de bananes

**L'ananas:** Encore un fruit protégé des pesticides par sa peau.

**La mangue:** Elle aussi sa peau la protège des produits chimiques.

**Les kiwis:** Encore un fruit protégé par sa peau, mais aussi par ses petits poils qui empêchent les pesticides de pénétrer à l'intérieur.

**Les asperges:** C'est un des légumes dont la culture nécessite le moins de pesticides.

**Le brocoli:** Comme les asperges sa culture traditionnelle, ne nécessite pas beaucoup de pesticides. Vous pouvez en manger les yeux fermés.

**Le chou:** Pas besoin non plus de beaucoup de pesticides pour la culture du chou. Pensez à bien enlever les feuilles extérieures tout de même

**Les oignons:** Eux non plus ne nécessitent pas une utilisation importante de produits chimiques.

**Les petits pois:** Cachés dans leur cosse ils sont à l'abri des produits chimiques.

**Le maïs:** Le maïs pousse en étant protégé des pesticides par ses feuille

## **Les fruits et légumes contenant le plus de pesticides:**

**Les pêches** - La culture traditionnelle des pêches utilise beaucoup de pesticides. De plus la peau fine des pêches laisse facilement passer ces pesticides dans la chair de la pêche. Voilà donc un cocktail pour avoir un fruit rempli de produits chimiques.

**Les nectarines** – comme pour les pêches

**Les pommes** – un autre fruit à peau fine dont la culture utilise beaucoup de pesticides.

**Le poivron** – de grosses concentrations en pesticides.

**Le céleri** – Le céleri n'ayant pas de peau il accumule les pesticides directement dans sa chair.

**Les fraises** – C'est particulièrement vrai quand elles ne sont pas de saison.

**Les cerises** – subissent de nombreux traitements chimiques de la culture à la mise en place sur les étals de supermarché.

**Les épinards** – contiennent une grande quantité de pesticides.

**Le raisin** – on y retrouve en moyenne une dizaine de pesticides.

**Les tomates** – on y retrouve pas les pires pesticides mais ils se concentrent dans la peau.

**Les framboises** – surtout celles d'importation.

**Les agrumes (orange citron, ...)**- si vous les utilisez pour les zestes

---

## **Quelques exemples d'ingrédients bio à toujours avoir dans son placard**

:

des farines (blé, maïs, épeautre, quinoa, sarrasin, soja, millet)

des huiles (olive, colza, lin,)

des céréales (quinoa, orge, épeautre)

des légumineuses (haricots blancs, rouges, pois chiches, lentilles vertes ou corail)

des fruits secs (amandes, raisins secs, abricots secs, dattes)

des graines (tournesol, lin blond ou brun, sésame)

des laits végétaux (amande, soja, avoine, riz)

des purées complètes (amandes, noix de cajou, tahin, noisettes)

du sucre brun non raffiné, etc.

# A la recherche d'un bio plus accessible ? Celui des grandes surfaces !

Une étude révèle que la moitié des consommateurs de bio s'approvisionnent dans des grandes surfaces telles que les grandes chaînes comme Carrefour et Monoprix. En effet, elles proposent une très large gamme de produits issus de l'agriculture biologique, bien moins chers que ceux des magasins spécialisés tel que La Vie Claire, par exemple.



*Huile d'olive bio La Vie Claire 6,69€*



*Huile d'olive bio Carrefour 4,49 €*

Chez Carrefour, la bouteille de 75cl d'huile d'olive s'élève au prix de 4,49€ contre 6,69€ pour celle trouvée chez La Vie Claire. Cela nous amène donc à constater une différence de prix de 2,20€ qui est tout sauf négligeable sur un produit de notre quotidien tel que l'huile d'olive. Il est ainsi possible pour les consommateurs à la recherche de bons plans de faire des économies avec leur porte-monnaie en allant faire leurs provisions dans des grandes surfaces !

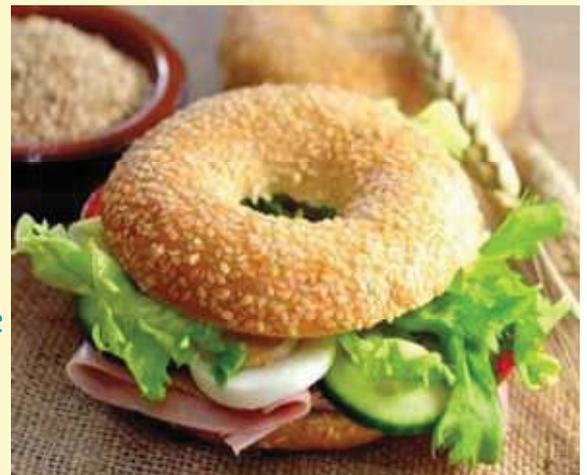


# Bio appears in fast-food

If someone tells you "fast food", what do you think? In a brand like McDonald's, Quick, KFC, or a sandwich shop? Where a burger bun sweet white bread surrounds a minced steak and two slices of tomatoes unripe? However, fast food is changing. Tendency to "eat healthy" forces, organic offers or "natural" are developing in response to strong demand from consumers who want to eat organic in fast food. If the pioneers of "eat fast and healthy" as Cojean and Exki, appeared in 2001, today there is an emergence of new restaurants where the quinoa salad is eaten with full bio bread.

The fast food leave he soon his place in the "fast-good"?

Since 2001, a chain of fast food is talking about her: Exki! With a large choice and reasonable prices, the chain is established in Belgium, France (only in Paris ...) Luxembourg in Italy and the Netherlands! In a warm and ecological atmosphere, you can eat a soup, a sandwich and drink tea for 7.90 euros (1.40 euros more than at MacDonalDs for a big mac, fries and Coke). In your opinion, to adopt a new address?



ÉDITION LIMITÉE



## Cheeseburger Bio

Quick lance son premier cheeseburger bio : un steak haché, de l'emmental et des oignons, le tout relevé par une sauce ketchup-mayonnaise. Pour un plaisir qui respecte la nature !

But the leaders of fast food have also invested the vein of organic products AB and integrate those in their menus

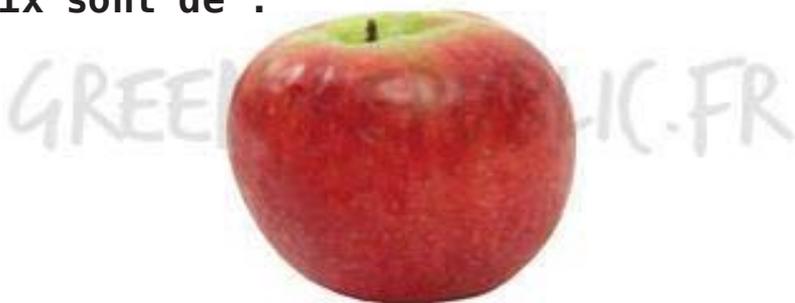


# Plans BIO sur le web, Toujours la bonne solution ?

Notre équipe à chercher des solutions pour vous et à traquer les meilleurs plans web, mais seraient-il la meilleure solution pour consommer Bio à bas prix ?

Nous avons pris en exemple le prix d'un fruit pour notre étude comparative, nous avons acheté une pomme sur Internet puis, en magasin :

Sur internet sur site, les prix sont de :



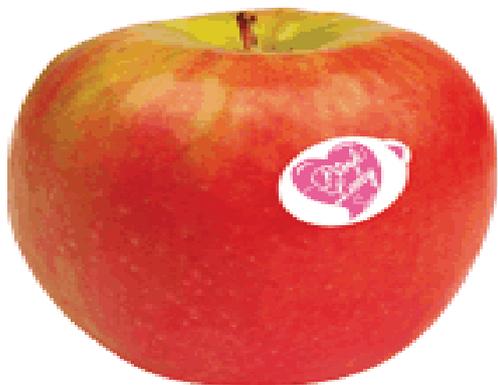
3,60€ vendu par 1kg, variété selon arrivage.

Produit livré par Biokiti

Frais de port (à partir de) : 8,00 €, gratuits dès 68,00 € d'achats pour ce marchand

Nos garanties : expédition sous 24 heures

<http://www.greenrepublic.fr>



En magasin, le prix s'élève à 8,10 €, la barquette de 1 kg chez Carrefour.



Nous concluons donc, que sur le web les offres sont plus aguichantes cependant les frais de port sont à prendre en compte. Tandis qu'en grande surface le prix est plus cher. Donc, avis aux grands consommateurs de BIO qui dès 68€ peuvent avoir des fruits gratuits ! Les habitués aux grandes surfaces devront se suffire de produits conventionnels suite au prix élevé du BIO en magasins !

# REVENONS AUX PRINCIPES DE BASE DU BIO

## L'agriculture biologique a trois objectifs

- écologique : préserver l'équilibre naturel et l'environnement
- économique : assurer un revenu minimum pour l'agriculteur
- social : essayer de maintenir le maximum de vie dans les campagnes et vendre directement aux consommateurs pour avoir un contact plus humain.

Nous remarquons alors que les objectifs principaux ne sont en aucuns cas basés sur la santé de l'être humain ! Le bio est en effet centré sur la santé de la  
« Terre »

La santé de L'Homme n'est absolument pas une priorité dans ce concept!  
Chers consommateurs : Arrêtez de croire que le bio c'est pour votre santé !!!

# Internet, une nouvelle source d'économie !

A l'heure actuelle, nous savons bien que le bio peut souvent se révéler être plus cher que des produits issus de l'agriculture conventionnelle. Mais, si l'on décide que le bio en vaut vraiment la peine, il est alors possible de trouver de bons plans pour concilier le bio avec notre budget, qui varie en fonction de chacun. De nombreux sites internet nous proposent des promotions, des réductions, des offres spéciales et des livraisons gratuites pour aider les consommateurs !

Parmi ces sites, nous pouvons trouver Houra, Chacun son bio, Aromatic Provence, Monoprix, Telemarket, Fraicolo, également Ma-reduc, qui proposent un large choix de bons de réductions sur des sites, tout comme Promo Domi Bio, Bon-de-réduction et Bio-dolpheo qui offrent des coupons gratuits !



Ainsi, on peut, avec volonté et détermination, associer la notion de bio avec celle de « petit budget », en cherchant toutes sortes de solution afin de réduire les coûts de ses provisions en bio.

**Aujourd'hui, avec internet, tout est possible, alors pourquoi pas un bio moins cher !**

# Les pesticides ... Poison invisible

On sait que les pesticides sont nocifs pour les organismes vivants ... Dans ces conditions, on a cherché à limiter l'exposition de la population aux pesticides. Ainsi, la commercialisation d'une nouvelle substance est désormais soumise à une procédure rigoureuse d'homologation, qui évalue les risques pour l'environnement et la santé humaine en fonction des bénéfices du nouveau produit. Plusieurs dizaines de produits sont ainsi homologués chaque année et, parallèlement, des molécules sont régulièrement retirées du marché.

Malgré ces précautions, l'exposition humaine à ces substances est aujourd'hui réelle: ainsi, une étude conduite aux Etats Unis montre que des résidus de pesticides sont retrouvés dans le sang, les urines, les tissus, certains organes et même le lait maternel ! Peu ou pas d'études de ce type, ont pour l'instant été conduites en France ou en Europe. Toutefois, comme pour d'autres substances chimiques, il est indispensable de se poser la question des effets néfastes susceptibles d'être induits par une exposition aux pesticides.

**PESTICIDES  
NON MERCI**

## **Les céréales, le pain**

En 2001, le ministère de l'Agriculture a mené une enquête sur les parcelles de blé tendre non bio : en moyenne, elles recevaient sept applications de produits phytosanitaires (deux passages de désherbant, trois de fongicides, un d'insecticides et un de « raccourcisseur » de paille). Ces produits se nichent dans la coque qui entoure la graine, il est donc fortement déconseillé de consommer des céréales complètes provenant de l'agriculture conventionnelle. Lorsqu'ils sont bio, pain, farines et céréales ne contiennent aucun de ces produits chimiques.

## **Les œufs**

Dans le circuit traditionnel, les œufs reçoivent des émulsifiants avant séchage, puis des agents actifs de surface et, parfois, des enzymes pour retirer le sucre qu'ils contiennent. Les œufs bio ne subissent aucun de ces traitements. Ils proviennent de petits élevages en plein air : les poules sont nourries avec des produits bio, et sont soignées à l'aide de thérapies douces. La ponte n'est pas stimulée par le chauffage ou la lumière. Résultat : des œufs de bonne qualité, bons au goût et pour la santé, obtenus en respectant le confort des animaux et l'environnement.

## **Le lait et la viande**

Les animaux élevés traditionnellement sont traités, entre autres, aux antibiotiques et aux hormones de croissance, qui passent directement dans leur lait ou dans leur viande, puis dans notre organisme. Dans les élevages biologiques, les animaux sont soignés naturellement. Elevés au lait maternel, puis avec des aliments naturels, ils bénéficient aussi d'une plus grande superficie par tête pour se mouvoir. Ils sont abattus plus tardivement et on évite de les stresser dans leurs derniers moments : la durée de transport jusqu'à l'abattoir est plus courte (deux heures maximum), les locaux sont insonorisés. Ces précautions sont non seulement des marques de respect envers les animaux, mais permettent aussi de limiter la diffusion de toxines dans leur corps (provoquées par un stress trop violent). Tout cela contribue à rendre leur viande plus tendre et plus goûteuse.



Voici l'insecticide préféré  
des produits Bio



Voici l'alimentation préférée  
des élevages Bio

Consommer Bio,  
c'est voir plus loin

Consommer Bio,  
c'est voir plus loin





# Crise économique, continuer à manger BIO ?

Selon L'Insee, le pouvoir d'achat des Français baisse, donc la consommation diminue :

« Le pouvoir d'achat des Français devrait baisser de 0,1 point en 2012 du fait de l'augmentation des prélèvements obligatoires, environ 3 %.

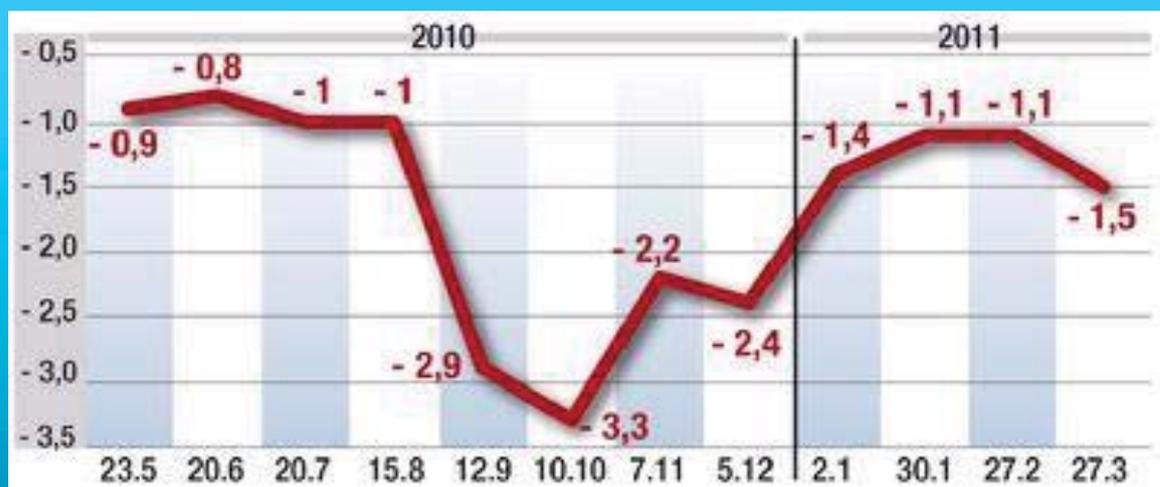
En effet, les ménages supporteront l'augmentation de la TVA réduite, de l'impôt sur le revenu, de la CSG, de la fiscalité sur les revenus du capital ainsi que sur les plus-values immobilières, le relèvement de multiples taxes, le passage du prélèvement social à 13,5 %.

Les prélèvements obligatoires augmenteront de 16 milliards d'euros qui s'ajoutent aux 11 milliards de 2011.

Le taux de prélèvements obligatoires devrait atteindre 44,8 % de PIB en 2012.

Le pouvoir d'achat devrait reculer de 0,1 % au premier semestre 2012, estime l'Insee. Cette baisse serait même plus forte par habitant (- 0,3 %) et par unité de consommation (- 0,4 %), c'est-à-dire en tenant compte de la taille du foyer. »

Sachant que le prix Bio, malgré sa légère baisse de 0.6 entre 2010 et 2011, reste cher :



<http://www.lsa-conso.fr>

Tous les ménages ne peuvent pas se permettre de consacrer autant de part de revenus dans l'alimentation, cependant Le BIO veut son expansion et que cela soit accessible à tous, Ne devrait-il pas commencer à baisser ses prix pour que une population plus grande à tout niveau social puisse en consommer ?



# EVERYTHING DEPENDS OF THE SEASONS

One of the problems with the organic agriculture is the lack of varieties of foods according to the season in which we are.

The principle of organic consumers is to offer seasonal produce so-called "diverse".

In effect we can see different vegetables and fruits following the period of the year but this choice is reduced. For example when we are in May, the types of products we could find are:

**Fruits:** cherries, rhubarb.

**Vegetables:** artichoke, asparagus, chard, cauliflower, watercress, shallots, spinach, beans, green beans, lettuce, onion, sorrel, peas, pepper, purslane, radish.

But if we look at the foods available in September for example, the choice is much more copious:

**Fruits:** fresh fig, strawberry, raspberry, melon, plum, blackberry, blueberry, peach, pear, apple, plum, grape

**Vegetables:** artichoke, eggplant, beets, chard, broccoli, carrot, cabbage, Brussels sprouts, cauliflower, cucumber, squash, pumpkin, zucchini, spinach, fennel, flageolet, white beans, green beans, lettuce, corn, onion, leek, pepper, potato, radish, salad chicory, salsify, tomato.

**Mushrooms:** chanterelle.

**In conclusion,** the Organic does not provide a huge selection of food, this is not an asset! Would you be ready to restrict your desires to eat organic food?



# Le vrac, faites des économies !



**Mais qu'est-ce que le « vrac » ? C'est tout simplement le fait d'acheter ses produits dans la quantité que l'on décide soi-même, en se servant soi-même ! Mais en quoi le vrac nous permet-il de faire des économies ? Le principe est simple : le prix au kilo de certains produits en vrac et préemballés peut varier du simple au double. Il est donc plus judicieux de voir quels produits seront moins chers si nous choisissons nous-même la proportion. Il nous permet également de n'acheter que la quantité dont nous avons besoin, et d'éviter de tomber dans le piège de la société de consommation, tendu par des offres promotionnelles par exemple qui tente le consommateur à acheter un produit qu'il n'aurait pas voulu acheter, ou en plus grande quantité, avec un prix, certes, moins coûteux, mais toujours plus cher que celui qu'il aurait dû payer puisqu'il est tout de même en plus grande quantité. Le vrac évite donc une perte d'argent. De nombreux produits du quotidien peuvent s'acheter avec ce système astucieux : riz, céréales, muesli, légumineuses, graines oléagineuses, biscuits, sucre, farine, olives, sel, condiments, et même de la lessive en poudre !**

**Mais non seulement le vrac nous fait faire des économies, mais c'est aussi un geste de la nature que nous effectuons lorsque nous faisons nos achats de cette façon ! En effet, il n'y a plus d'emballages, c'est uniquement à l'aide de sacs plastiques que nous faisons nos courses !**



**Ainsi, pour faire des économies, le vrac est une très bonne solution pour notre porte-monnaie, et c'est aussi un geste écologique ! En bref, si vous n'avez pas encore testé, allez-y, beaucoup de consommateurs en sont déjà addicts !**

# Les graines germées un concentre de bienfaits



Les graines germées sont une très bonne source de vitamines et minéraux. Elles font preuve d'une très bonne biodisponibilité (l'organisme va pouvoir facilement absorber les minéraux et vitamines contenu dans les graines germées). Elles sont vivantes, et gorgées d'enzymes (vont aider à digérer les aliments cuits qui en sont dépourvus). C'est donc une très bonne idée d'inviter les graines germées à votre repas, vous n'en digérerez que mieux. Pendant la germination il se passe un processus formidable qui multiplie jusqu'à 1000 fois les vitamines contenues dans les graines sèches. Elles ont donc un pouvoir tonifiant sur l'organisme, antioxydant et reminéralisant.

Pour garder tous les bienfaits des graines germées il faut les manger crues et éviter de les cuire après leur germination. Dans les plats chauds ajoutez-les au dernier moment.

Exemple d'une graine à germer . . . . .

## . . . L'Alfalfa

Ces graines à germer bio d'alfalfa sont très faciles à faire germer, complètes sur le plan nutritionnel et des plus appréciées pour leur goût très doux. Extrêmement riches en protéines, en sels minéraux comme le calcium, le fer, le magnésium, le potassium et le phosphore, les graines à germer d'alfalfa bio sont également une source incroyable de vitamines A, B1, B2, B12, C, D et E et de bêta-carotène.

Les graines germées d'alfalfa possèdent de fortes vertus antioxydantes.  
Temps de germination : 5 à 6 jours.

# BIO ET NON BIO : différence entre grandes surfaces

Écart de prix

**Par enseigne: entre 50 % et 61 %**

	Surcoût bio	Indice prix <sup>(1)</sup>
Intermarché	+ 50 %	95,7
Carrefour	+ 56 %	100,7
Leclerc	+ 60 %	91,7
Géant Casino	+ 60 %	110,0
Auchan	+ 61 %	100,3

Intermarché présente le plus petit écart (50 %) entre bio et conventionnel. C'est en revanche Leclerc qui ressort le moins cher sur le bio. Il présente le même surcoût que Géant Casino, mais ce dernier est 20 % plus cher.

(1) L'indice 100 correspond à la moyenne des prix pratiqués sur le bio dans les cinq enseignes étudiées. Il est calculé sur la base d'un panier de 80 références bio, soit strictement identiques (pour les marques nationales) soit de format et recette comparables (pour les MDD).

<http://www.lineaires.com>

*On constate dans ce tableau le surcoût du bio de 50 à 60 % dans les grandes surfaces.*

*Certaines offrent de meilleurs promotions sur le BIO et se distinguent d'autres telle que Leclerc.*

*Ces surcoût de prix, ne restant pas à porter de tous les ménages en 2012, comment les ménages 100% BIO vont-ils survivre aux prix excessivement élevés en grandes surfaces ? La vente libre des agriculteurs serait-elle plus bénéfique ? C'est ce que notre équipe a tenté de savoir.*

*Mis à part les aides de certains gouvernements, les agriculteurs BIO ne touchent pas de meilleurs revenus pour leur travail. Le prix du bio (25% à 70% plus cher), n'est en tout cas pas répercuté sur le salaire du producteur, mais sert plutôt à compenser les productivités qui sont souvent plus faibles. Pour reverser plus aux producteurs, la distribution directe ou par le label "commerce équitable" serait plus bénéfique que dans les grandes surfaces. Le « bio » peut être considéré comme un business, et s'il a envahi les rayonnages des supermarchés si vite, c'est avant tout parce qu'il génère des un grand chiffre d'affaire.*

*Le monde rural n'est-il pas tout aussi bien défendu par des agriculteurs non-bio ?*

# Retour sur le cas de la Ferme D'agriculture Bio en Allemagne et La bactérie Escherichia Coli

## Etude du cas :

Où : Allemagne

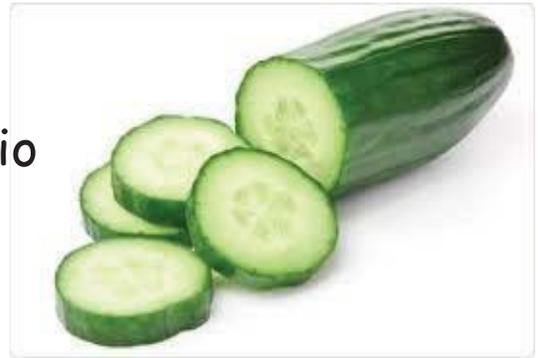
Précision : Ferme d'agriculture bio

Quand : Juin 2011

Quoi : Contamination de légumes

Qui : Escherichia Coli

Morts : Oui



Pays	Escherichia Coli	
	Cas	Décès
Allemagne	2967	16
Autriche	4	0
Canada	1	0
Danemark	13	0
Espagne	1	0
Usa	2	0
France	2	0
Grèce	1	0
Luxembourg	1	0
Norvège	1	0
Pays-Bas	7	0
Pologne	1	0
Rép-Tchèque	1	0
Royaume Uni	3	0
Suède	33	0
Suisse	5	0
Total	3043	16

**S**ouvenez vous les nombreux contaminés dans le monde ! La bactérie E.coli Vient d'une ferme bio Allemande, de quoi se poser des Questions sur le bio ! Rien a été prouvé mais pourquoi cette bactérie aurait décidée de se loger spécifiquement dans une ferme bio ?

De quoi faire fuir les consommateurs de Concombre ainsi que ceux du bio ! Mais on essaye de les rassuré pour qu'ils continuent a manger des légumes bio. Ce problème pourrait être une preuve de la faille du bio

# Recettes bio !

## Tiramisu aux framboises :

Recette pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

### Ingrédients

- 1 Yaourt brassé nature
- 2 barquettes de framboises
- 1 boîte de mascarpone (250 g.)
- 30 g. de sucre
- 3 œufs
- 1 paquet de biscuits à la cuillère



- 1 - Séparez vos blancs des jaunes d'œufs. Montez vos blancs en neige dans un saladier.
- 2 - Séparément, versez le mascarpone, le yaourt brassé nature, le sucre et les jaunes d'œufs dans un mixeur et mixez pour obtenir une crème lisse et homogène. Mélangez délicatement la crème obtenue et les œufs en neige.
- 3 - Disposez les biscuits dans le fond des verrines. Versez sur votre couche de biscuits un peu de crème. Recouvrez de framboises.
- 4 - Recommencez l'étape 3 jusqu'à épuiser les ingrédients !
- 5 - Gardez quelques framboises pour décorer le dessus des verrines. Ajoutez un brin de menthe !
- 6 - Laissez reposer 3 heures au réfrigérateur avant de servir.
- 7 - Régalez-vous !



## Green guacamole

Pour 6 personnes

- 2 avocats
- 1 mandarine
- 1 grande feuille de blette (ou un peu d'épinard)
- 1 c. à café de miso (ou de sauce de soja)

Couper les avocats en 2, ôter le noyau et racler la chair. Mixer au robot avec le jus de la mandarine, la feuille de blette émincée et le miso. Servir sans attendre, ou conserver au frigo (pas plus de 24h).

## Crumble de poulet et pomme aux flocons d'avoine

- Pour 4 personnes
- 4 blancs de poulet
  - 2 pommes
  - 1 oignon
  - 1 cuillère à café de poudre de curry
  - 1 cuillère à soupe de raisins secs
  - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
  - sel, poivre
  - 150 g de flocons d'avoine
  - 110 g de beurre mou
  - 50 g de parmesan râpé.



Pelez et émincez l'oignon. Détaillez le poulet en cubes. Coupez les pommes en quatre, ôtez le coeur et coupez-les en cubes.  
Mettez votre four à chauffer à 180°C.  
Mettez une poêle à chauffer avec l'huile d'olive. Faites blondir les oignons puis ajoutez la viande et les pommes. Laissez cuire 10 mn en remuant. Saupoudrez de curry, salez, poivrez et versez dans un plat à gratin.  
Pour préparer votre pâte à crumble, mélangez les flocons d'avoine, le beurre et le parmesan. Emiettez bien du bout des doigts et répartissez la pâte sur le mélange poulet-pomme. Faire cuire au four 20 min.

# LA BIO QUESTION

## Bio contre les pucerons?

Bonjour,

Je recherche une astuce Bio pour éliminer les pucerons qui sont sur mes jolis rosiers. En fait je ne voudrais pas être obligée de mettre un produit chimique ne connaissez vous pas quelques astuces ?

## La reponse de la Rédac'

### **Le savon noir**

En le diluant dans l'eau (30 g de savon liquide pour 1 litre d'eau chaude), il tue les pucerons et les araignées rouges par contact en les asphyxiant.

Si l'attaque est importante ajoutez une cuillère à soupe d'alcool à brûler à cette dilution.

### **Le tabac**

Les pucerons ne supportent pas la nicotine. Pour les éliminer, il faut donc faire macérer le contenu d'un paquet de tabac gris dans 10 litres d'eau douce, pendant au moins 10 jours.

Pulvériser sur les plantes autant de fois que nécessaire.

### **La cendre, le marc de café et la sciure**

Contre les limaces et les escargots, la cendre, le marc de café et la sciure sont très efficaces. Il faut les disposer autour des plantes qui sont attaquées et pensez à renouveler cette opération après chaque grosse pluie.

### **L'eau de cuisson des pommes de terre**

Il faut conserver dans des bouteilles l'eau de cuisson des pommes de terre. Elle possède des propriétés herbicides et convient parfaitement aux allées des jardins.

### **Jus de feuilles de rhubarbe**

Le jus de feuilles de rhubarbe est idéal pour combattre les pucerons et tous les insectes piqueurs ou suceurs.

### **L'eau et l'ail**

Cette solution combat les pucerons, les maladies dues aux champignons à condition de l'utiliser dès sa préparation. Il est conseillé de la vaporiser sur les plantes, début mai, 3 fois et à 3 jours d'intervalle.

### **Recette à l'ail contre les pucerons**

4 gousses d'ail pour 1 litre d'eau

Dans un pot, on recouvre l'ail haché menu d'eau bouillante. On couvre. On laisse reposer 1 heure.

Et on utilise la préparation aussitôt.

# Organic, french and global expansion !

Région	Nombres d'exploitations		Surfaces certifiées bio (ha)	Surfaces en conversion (ha)	Surfaces totales 2010 (ha)	% conversion/ total bio	Evolution des surfaces 2010/2009	% de SAU en bio en 2010
	2010	2010/2009						
ALSACE	488	+14,3%	11 805	3 387	15 192	22,3%	+12,0%	4,54%
AQUITAINE	1 954	+38,5%	27 701	21 829	49 529	44,1%	+40,6%	3,58%
AUVERGNE	818	+21,4%	27 053	14 951	42 004	35,6%	+27,2%	2,80%
BASSE-NORMANDIE	739	+25,3%	25 974	10 175	36 150	28,1%	+13,8%	2,93%
BOURGOGNE	772	+23,7%	26 945	13 864	40 808	34,0%	+26,1%	2,31%
BRETAGNE	1 541	+19,3%	36 936	16 242	53 178	30,5%	+21,4%	3,22%
CENTRE	662	+24,4%	20 125	11 834	31 958	37,0%	+26,9%	1,37%
CHAMPAGNE-ARDENNE	313	+49,0%	7 457	7 285	14 742	49,4%	+67,2%	0,95%
CORSE	215	+18,1%	6 195	2 448	8 643	28,3%	+19,1%	5,59%
FRANCHE-COMTE	458	+18,3%	23 714	7 397	31 111	23,8%	+22,4%	4,70%
HAUTE-NORMANDIE	156	+44,4%	3 496	2 526	6 022	41,9%	+31,9%	0,77%
ILE DE FRANCE	172	+43,3%	4 546	2 211	6 758	32,7%	+32,7%	1,18%
LANGUEDOC-ROUSSILLON	2 200	+23,2%	48 316	26 280	74 596	35,2%	+23,1%	7,91%
LIMOUSIN	431	+22,8%	15 421	5 926	21 348	27,8%	+15,9%	2,52%
LORRAINE	373	+31,8%	19 180	9 820	29 000	33,9%	+36,7%	2,58%
MIDI-PYRENEES	2 176	+34,5%	66 454	39 046	105 499	37,0%	+36,3%	4,61%
NORD-PAS-DE-CALAIS	237	+33,9%	4 325	1 684	6 009	28,0%	+37,0%	0,74%
OUTRE-MER	141	+16,5%	2 020	252	2 271	11,1%	-6,8%	1,83%
PAYS DE LA LOIRE	1 703	+18,5%	63 107	24 640	87 747	28,1%	+16,7%	4,10%
PICARDIE	174	+22,5%	4 927	1 737	6 664	26,1%	+12,3%	0,50%
POITOU-CHARENTES	673	+25,6%	21 900	9 428	31 327	30,1%	+25,6%	1,81%
PACA	1 917	+26,1%	51 763	17 333	69 096	25,1%	+19,7%	10,54%
RHÔNE-ALPES	2 290	+19,3%	52 454	23 332	75 786	30,8%	+22,1%	5,20%
<b>France</b>	<b>20 604</b>	<b>+25,3%</b>	<b>571 814</b>	<b>273 626</b>	<b>845 440</b>	<b>32,4%</b>	<b>+25,0%</b>	<b>3,09%</b>

We can see using the above chart the development of organic farming, both in number of farms in the French regions, but also in many areas of farms converted to organic surfaces and their evolution constantly increasing, except in areas overseas where there are lower rates in the number and size of organic farms, which can be explained by a smaller area than other regions of France. But overall, it's an organic growth which is mainly in France with a rate of operations increased 25.3% from 2009 to 2010, showing a much greater degree.

The world today has more than 37 million hectares of agricultural land cultivated organically. Currently, organic does not only develop in France, but in many other countries, mainly the United States, Australia and Argentina, which are the major agricultural powers in terms of organic today. And we can wait and hope that it will continue to expand in the years to follow.

# Etude comparative des produits bio et conventionnels

Entre juillet et septembre 2010, le MDRGF a acheté dans divers supermarchés des aliments non bio composants les repas types d'une journée d'un enfant d'une dizaine d'années afin de comparer une journée d'alimentation bio contre l'équivalent issue de l'agriculture conventionnelle.

4 repas et un encas ont ainsi été élaborés en suivant les recommandations du ministère de la santé : 5 fruits et légumes frais par jour ont été inclus, de même que au moins 3 produits laitiers et un litre et demi d'eau. Sans faire manger trop gras, trop salé ou trop sucré l'enfant, l'association n'a pu faire l'économie de quelques friandises qui entrent régulièrement dans les rations alimentaires des enfants.

## Des résultats sans appel, en faveur du bio !

Les analyses de résidus de pesticides de ces fruits, légumes et céréales des repas bio ou non bio d'une seule journée montrent :

- 0 résidu de pesticides dans les fruits et légumes bios analysés contre 37 dans les conventionnels (ce qui représente 27 molécules différentes)
- 1 molécule en résidu de synergisant dans 2 échantillons de pain à des doses très faibles en bio.



Tous les détails de l'enquête disponibles sur  
« [generationsfutures.com](http://generationsfutures.com) »



- Il y a 223 fois moins de résidus de pesticides en moyenne dans les aliments bios analysés que dans les aliments conventionnels
- 17 résidus de pesticides suspectés d'être cancérigènes ou perturbateurs endocriniens dans les produits non bio analysés contre 1 seul détecté en bio.

# Le Salon du BIO, Bénéfique ou profiteur ?

**le salon de la BIO en RHÔNE - ALPES**

**AB** Association pour le Bio

**LYON EUREXPO**  
du **18** au  
**21** novembre 2011

Impression d'invitations gratuites :  
<http://www.vivez-nature.com>

**SALON**  
**vivez nature**

12<sup>ème</sup> édition

Après avoir passé un samedi entier à observer, poser des questions aux consommateurs ainsi qu'aux vendeurs, comparer des produits... notre équipe de Chacun son avis a noté quelques réactions et avis déconcertants au sein du salon.

En effet, le salon du BIO offre une grande gamme de produits divers et variés au sein du salon. Ce salon était à Eurexpo, à Lyon. Nous avons donc interrogé une clientèle Lyonnaise, qui nous a donné son avis sur le BIO...

82% consomment le BIO

18% n'aiment pas le BIO.

Nous nous sommes donc demandé pourquoi ceux qui n'aiment pas le BIO venaient au salon. Ils nous ont répondu en majorité par curiosité et pour découvrir des saveurs nouvelles. Certains n'ont pas apprécié et n'ont même fait remarquer : « le BIO, ce n'est pas toujours bon et en plus, c'est cher ! » ce qui montre bien la stupéfaction d'une clientèle qui s'étonne du prix qui flambe au salon du BIO.

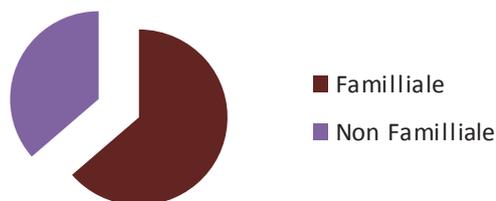
Nous avons ensuite demandé aux vendeurs pourquoi leur prix était aussi cher comparé aux marques de grandes surfaces NON BIO. Ils nous ont répondu qu'ils pensaient « que le BIO est en qualité bien meilleure pour le goût et pour la santé donc que cela n'a pas de prix ». Nous pouvons constater que le prix est quand même présent dans la pensée des consommateurs Biologiques en cette année 2012. Nous pouvons remarquer que malgré les opinions partagées du BIO, certains sont venus au salon et sont repartis déçus du goût et surpris du prix qu'ils qualifient de « trop cher pour ce que c'est ! ». D'autres nous ont même certifié que « les saveurs peuvent se retrouver dans d'autres produits non certifiés BIO ». Alors, nous trouvons dans le salon des personnes insatisfaites du BIO et qui ne s'en cachent pas.

## Le BIO est-il toujours aussi bien préservé s'il remet en doute une partie de sa clientèle ?

# Le BIO, pour l'environnement ou pour la bourse ?

Notre équipe de Chacun son avis est parti à la rencontre des vendeurs au Salon du BIO tenu en Novembre 2011, ce qui nous a permis de constater les diverses entreprises et le nombre de salariés :

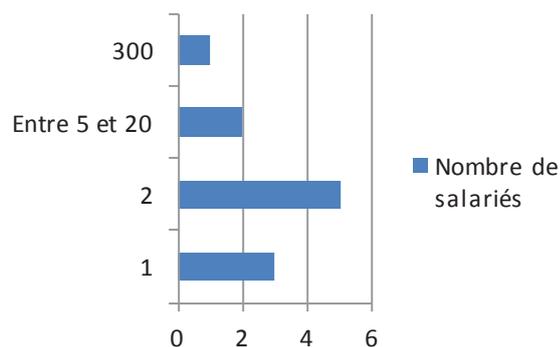
## Entreprises BIO



Chacun son avis



## Nombre de salariés



Chacun son avis

Cette étude est portée sur 11 entreprises, tous présents au salon du BIO, lors de notre interview. Vendeurs de produits différents tel que le saucisson, l'huile, le pain, le vin ou encore le thé, l'interrogatoire a été plus varié et a touché tout type d'entreprises.

On remarque la différence et la variété du nombre de salariés selon les entreprises. La majorité préfère une petite entreprise à origine familiale, souvent le fils ou la fille qui reprend les champs des parents ou grand parents qui étaient agriculteurs. Cependant on remarque également, parfois un quelques vendeurs, qui ne sont pas issus de famille agricultrice et qui parlent énormément de commerce...

Vendent-ils tous du BIO pour l'environnement, la santé ? Ou pour concurrencer les marchés et ramener le plus haut chiffre d'affaire possible ?

# Le bio, maintenant dans les cantines !



*« Pour une alimentation locale, de saison et en circuit court »*

L'un des **objectifs** de la **Grenelle de l'environnement** est l'atteinte d'un taux de **20 % de nourriture biologique** servie dans les **cantines scolaires** en **2012**.

La FMVM ( Fédération des Maires des Villes Moyennes ) a donc mené une enquête sur la réalité du bio dans les cantines en France. Elle révèle ainsi que parmi les **78% de celles qui utilisent des produits bio dans leur menu**, la majorité n'utilise que moins de **10%** de tels produits, et **seulement 8% dépassent le taux des 20%**. C'est dans un **but utilitaire, écologique**, mais aussi **pédagogique** car c'est un **nouveau moteur d'éducation aux bonnes habitudes alimentaires** ! Mais cette bonne volonté et ce développement dans les cantines du bio est tout de même freiné par une certaine incapacité des filières de l'agriculture biologique à produire pour une demande en sans-cesse croissance... Cependant, ce n'est qu'un début, nous ne pouvons qu'espérer mieux pour l'avenir, un plus forte expansion du bio dans les écoles françaises... Et si nos enfants, dès leur plus jeune âge, étaient déjà concernés par le bio, ne serait-ce-t-il pas un bon pas dans le futur et dans la préservation de la planète ?



# Le BIO, un terrain politique caché ?

Nous avons tous autour de nous des personnes qui ne jurent que par le bio, et notre équipe *Chacun son avis* est parti à la recherche de ses réponses auprès des consommateurs. À la première question "pourquoi", une réponse souvent produite est : "parce que c'est meilleur à la santé" ; à la seconde question la réponse classique est : "ce sont des produits respectueux de l'environnement".

Enfin en creusant un peu, on arrive souvent sur un terrain politique, avec une idée de lutte pour la liberté individuelle, de protection du monde rural contre les grands groupes agroalimentaires.

En effet, il y a au moins 3 motivations à la consommation Bio : la santé (motivation individuelle), l'environnement (motivation écologiste altruiste), la défense d'une idéologie à priori humaniste (motivation politique).

Le problème du bio, c'est justement qu'on pourrait croire qu'il mélange totalement ces motivations dans un seul et unique but : vendre plus.



Avec un marché de 3,3 milliards d'euros par an en France, le « bio » se pourrait être un produit du capitalisme caché derrière le masque de la moralité et de l'écologisme.

Le « bio » ne serait pas une association à but non lucratif comme semblent le penser certains, mais un pur produit du capitalisme, une marque, dont le but est de vendre toujours plus...

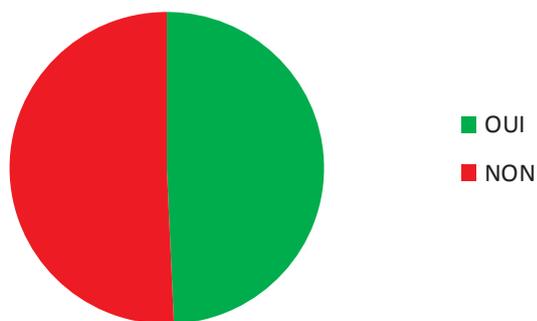
S'il peut avoir des effets bénéfiques pour l'environnement, peut-être faut-il examiner si ces bénéfices ne sont pas compensés par des effets néfastes pour nos sociétés bien plus importants?

# Bilan de l'étude

## Quelques graphiques...

Chacun son avis est allé dans un lycée pour faire un bilan de l'étude en enquêtant directement auprès des consommateurs. Ces questionnaires ont été posés à 69 lycéens

### Consommateurs BIO

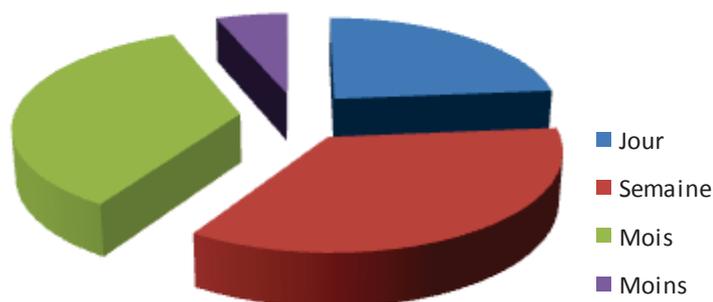


Parmi les consommateurs on peut constater une petite différence mais pas contrastée.

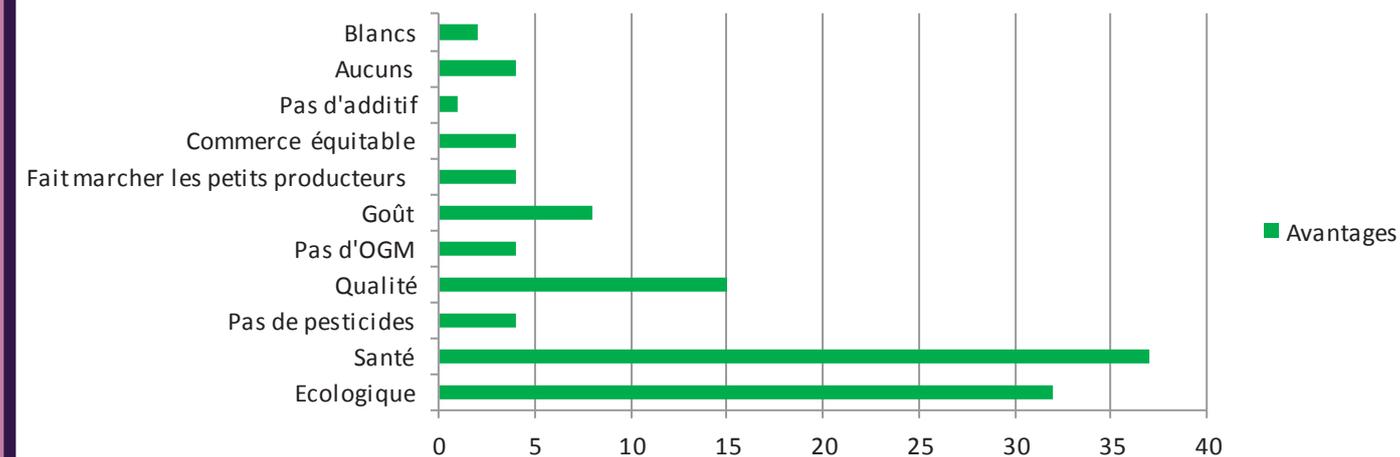
Les consommateurs Bio sont en minorité d'un petit écart.

Pour les consommateurs BIO, nous remarquons la plus grande fréquence de consommation est en semaine. Ce qui conclut une bonne activité chez les consommateurs BIO.

### Fréquence de consommation

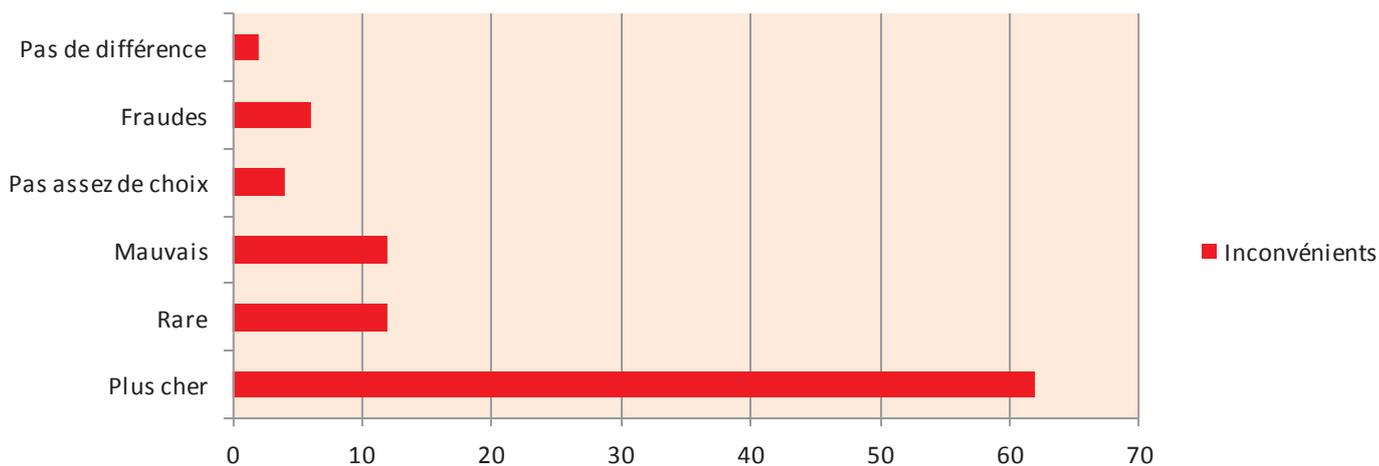


## Avantages



Les avantages les plus cités sont la santé et l'écologie. On constate que le meilleur goût des aliments n'arrive que plus tard. Donc on en déduit que les avantages du point de vue des consommateurs BIO et non BIO n'est pas pour un plaisir, mais car ils savent que c'est meilleur pour leur santé ou pour le monde... La publicité ne joue pas t-elle un rôle important dans l'opinion des consommateurs ?

## Inconvénients



D'autre part, l'inconvénient majeur reste le prix. La rareté et le mauvais goût des aliments viennent après. On conclut donc que le BIO ne reste pas accessible pour tous.

## Sacrifice financier



Enfin, on constate que beaucoup de ménages se privent en mangeant BIO, de loisirs, d'autres dépenses qui pourraient être ludiques. Donc, le Bio peut-il être considéré comme un plaisir quotidien ?

# Bibliographie

## Claire :

[Http://www.bio66.com](http://www.bio66.com)

[Http://www.lavieclaire.com](http://www.lavieclaire.com)

[Http://www.passeportsante.net](http://www.passeportsante.net)

[Http://www.entrepreneurvert.fr](http://www.entrepreneurvert.fr)

[Http://www.lineaires.com](http://www.lineaires.com)

<http://www.chacunsonbio.fr>

<http://www.ma-reduc.com>

<http://www.monoprix.fr>

<http://www.telemarket.fr>

<http://www.famili.fr>

<http://www.francetv.fr>

## Laura :

<http://www.bioactualites.ch/fr>

<http://www.biolineaires.com>

<http://www.lineaires.com>

<http://www.greenrepublic.fr>

<http://www.lsa-conso.fr>

<Http://www.insee.com>

<Http://www.agencebio.org>

## Nina :

<Http://www.lexpension.lexpress.fr>

<Http://www.mariane2.fr>

<Http://www.consoglobe.com>

<Http://www.fcorpet.free.fr>

<Http://www.agrubio.pagespersoranges.fr>

<Http://www.lecoinbio.fr>



## Céline :

<http://fr.wikipedia.org>

<http://www.lesproduitsbio.com/fr/>

<http://www.exki.fr>

<http://www.quick.be>

<http://www.autourdubio.fr/billet-707.html>

<http://www.bio-nation.com>

<http://www.lexpress.fr>

