

Les Aliments Biologiques: un Marché en Expansion



Dr. Alice Gerdes Geagea
PharmD, PhD, MPH.



L'agriculture biologique peut être définie de façon simple comme étant un moyen de production agricole qui exclut le recours à l'usage de produits chimiques (tels que les pesticides) souvent employés par l'agriculture industrielle et intensive. L'agriculture bio évite également l'emploi des organismes génétiquement modifiés par transgénèse ainsi que la conservation des cultures par les méthodes d'irradiation. En d'autres termes, l'agriculture bio se positionne comme étant écologique, protectrice de l'environnement et respectueuse du bien-être animal. Les produits alimentaires issus de l'agriculture bio sont généralement identifiables grâce à un label. L'appellation Biologique (ou son abréviation: bio) est protégée légalement et sous entend une certification.

D'après l'écrivain, professeur et critique Américain Wendel Berry dans son livre «The Gift of Good Land», l'agriculture bio serait illustrée comme tel: «Une ferme biologique, à proprement parler, n'est pas celle qui utilise certaines méthodes et substances et évite d'autres, c'est une ferme dont la structure imite la structure d'un système naturel qui a l'intégrité, l'indépendance et la dépendance bénigne d'un organisme». Les techniques d'agriculture biologique allient la connaissance scientifique de l'écologie

et de la technologie moderne aux pratiques agricoles conventionnelles basées sur des processus biologiques naturels.

L'agriculture biologique est un système de production agricole durable, l'IFOAM (la Fédération Internationale des mouvements de la bio) l'explique par les termes suivants:

«L'agriculture biologique est un système de production qui maintient et améliore la santé des sols, des écosystèmes et des personnes. Elle s'appuie sur des processus écologiques, la biodiversité et des cycles adaptés aux conditions locales, plutôt que sur l'utilisation d'intrants ayant des effets indésirables. L'agriculture biologique allie tradition, innovation et science au bénéfice de l'environnement commun et promeut des relations justes et une bonne qualité de vie pour tous ceux qui y sont impliqués.»

Principes de l'agriculture biologique

1. Principe de santé: L'agriculture biologique doit maintenir et améliorer la santé des sols, des végétaux, des animaux, des humains et de la planète en tant qu'entité une et indivisible.
2. Principe d'écologie: L'agriculture biologique doit se baser sur les cycles et systèmes écologiques vivants,

travailler avec eux, les reproduire et contribuer à les préserver.

3. Principe d'équité: L'agriculture biologique doit se baser sur des relations qui garantissent l'équité à l'égard de l'environnement commun et des possibilités de vie.

4. Principe de soin: L'agriculture biologique doit être gérée avec prudence et de manière responsable afin de préserver la santé et le bien-être des générations actuelles et futures et de l'environnement.

Un Marché en Expansion Rapide

Les produits bio ne s'achètent pas seulement dans des boutiques diététiques ou d'alimentation naturelle mais dans toutes les moyennes et grandes surfaces qui proposent de plus en plus de choix allant du lait, des œufs, en passant par les fruits, légumes jusqu'aux céréales, biscuits et même la volaille et les viandes.

Les produits bio sont en général 20 à 30% plus chers que leurs homologues issus de l'agriculture industrielle mais malgré cette différence de prix, la vente des produits bio connaît un essor remarquable. En 2018, des études ont montré que plus de 9 Français sur 10 déclarent avoir consommé des produits biologiques et près de ¾ consomment bio régulièrement (au moins une fois/mois). Il est vrai que pour les soucieux des résidus de pesticides et nitrates dans leur alimentation, les produits biologiques présentent une alternative moins inquiétante. Cependant, rien ne prouve jusqu'à présent, une valeur nutritionnelle supérieure des produits certifiés bio par rapport à ceux issus de l'agriculture industrielle. Il est également vrai que les aliments biologiques reflètent une très bonne qualité de production cependant ils ne représentent pas une garantie contre les micro organismes capables de les contaminer et donc causer des maladies chez le consommateur. Pour cela, les mêmes précautions d'hygiène (lavage) doivent être utilisées avant leur consommation.

