

CLAUDE - MARIE VADROT

BIO

LE VRAI DU FAUX

Extrait de la publication



delachaux
et niestlé

BIO

Conception graphique : Valérie Gautier
Préparation de copie : Christiane Keukens
Correction d'épreuves : Catherine Wimphen

ISBN : 978-2-603-01967-2

© Delachaux et Niestlé, Paris, 2013

Dépôt légal : mars 2013

Cet ouvrage ne peut être reproduit, même partiellement et sous quelque forme que ce soit (photocopie, décalque, microfilm, duplicateur ou tout autre procédé analogique ou numérique), sans une autorisation écrite de l'éditeur.

Tous droits d'adaptation, de reproduction et de traduction réservés pour tous pays.

Claude-Marie Vadrot

BIO
LE VRAI DU FAUX



SOMMAIRE

I LE BIO, TOUTE UNE HISTOIRE

CHAPITRE 1

HOMO SAPIENS CULTIVAIT
ET MANGEAIT BIO 11

CHAPITRE 2

L'IRRÉSISTIBLE MONTÉE
DE LA CHIMIE AGRICOLE 15

CHAPITRE 3

LE BIO : UN PASSÉ RÉACTIONNAIRE 20

CHAPITRE 4

LE BIO SORT DE LA CONFIDENTIALITÉ 24

CHAPITRE 5

PREMIÈRES RECONNAISSANCES OFFICIELLES 27

CHAPITRE 6

AGRICULTURE INTENSIVE : DANGER ? 30

CHAPITRE 7

AGRICULTURE INTENSIVE : DANGER ! 35

II COMMENT RECONNAÎTRE UN PRODUIT BIO...

CHAPITRE 1

AB POUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 41

CHAPITRE 2

LABELS DE GARANTIE :
LES VRAIS ET LES FAUX 45

III UN PRODUIT BIO, C'EST QUOI ?

CHAPITRE 1

PRODUIRE BIO, À QUELLES CONDITIONS ? **51**

CHAPITRE 2

LE BIO, PRINCIPE DE PRÉCAUTION
ET DE PLAISIR **55**

CHAPITRE 3

UN BIO PEUT EN CACHER UN AUTRE **59**

CHAPITRE 4

LE BIO INTENSIF : UNE CONTRADICTION ? **69**

IV LE BIO ET VOUS

CHAPITRE 1

LES PRODUITS BIO PRÉFÉRÉS DES FRANÇAIS **75**

CHAPITRE 2

QUI MANGE BIO ? **80**

CHAPITRE 3

LE VIN BIO PREND DE LA BOUTEILLE **85**

CHAPITRE 4

LE POISSON BIO ENTRE DEUX EAUX **89**

CHAPITRE 5

THÉS BIO ET AUTRES DÉCOCTIONS **94**

CHAPITRE 6

LE BIO POUR ÊTRE BEAU **97**

CHAPITRE 7

LAVER PLUS BIO **101**

CHAPITRE 8

PEUT-ON SE SOIGNER BIO ? **106**

CHAPITRE 9

LES BIOCARBURANTS N'EXISTENT PAS **109**

CHAPITRE 10	
LE BIO, COMBIEN ÇA COÛTE ?	114
CHAPITRE 11	
LE BIO EST-IL <i>VRAIMENT</i> MEILLEUR POUR LA SANTÉ ?	120
V LE BIO DANS LE MONDE	
CHAPITRE 1	
LE BIO PEUT-IL NOURRIR LA PLANÈTE ?	133
CHAPITRE 2	
LE BIO EN EUROPE	138
CHAPITRE 3	
LE BIO EN FRANCE	143
CHAPITRE 4	
L'INTERNATIONALE BIO	149
CONCLUSION	155
GLOSSAIRE	159
LES LABELS DE RÉFÉRENCE	163
BIBLIOGRAPHIE	165

**I
LE BIO, TOUTE
UNE HISTOIRE**

CHAPITRE 1

HOMO SAPIENS

CULTIVAIT

ET MANGEAIT BIO

La culture bio remonte à l'époque où l'agriculture commençait à se développer en Mésopotamie, lieu mythique où les religions du Livre situent le paradis terrestre. Dans ces contrées et ailleurs, les hommes, sortant de leurs cavernes ou de leurs huttes de nomades pour aller chasser et cueillir, se sont mis à récupérer des graines dans la nature. Ayant constaté que certaines germaient après avoir traîné par terre devant les abris, ils en semèrent autour de leurs campements plutôt que de se borner à toutes les consommer après récolte. Se fit alors jour progressivement ce vieil acquis de la sagesse paysanne

qui survit dans les sociétés rurales des pays du Sud : un tiers pour les semis, un tiers pour l'alimentation et un tiers comme réserve en cas de mauvaise récolte. Ces paysans néophytes utilisèrent d'abord des semences d'engrain, parfois appelé petit épeautre, la première céréale qui semble avoir été cultivée. Ces semences furent grillées pendant des siècles avec des viandes, avant que s'installe l'habitude de les transformer en bouillie. Puis elles furent pilées pour la préparation d'une farine grossière (bio, bien sûr) permettant de faire un pain sommaire, sans levain, qui s'améliora peu à peu et que l'on retrouve encore dans les habitudes alimentaires du Moyen-Orient. Ces premiers paysans semèrent d'autres céréales et des légumineuses comme les lentilles et les pois qui abondaient à l'état sauvage.

Bien que les préhistoriens du néolithique précisent que les cultures itinérantes se sont poursuivies longtemps, cette conversion à l'agriculture sédentaire se traduisit, il y a environ 10 000 ans, par la mise en place des premiers villages, des premiers champs et aussi des premiers jardins, grossièrement clos contre la convoitise des voisins et l'appétit des bêtes sauvages. En ces enclos s'ébattaient les premiers animaux domestiqués, qui fournissaient aux premiers agriculteurs, sans qu'ils en eussent conscience, de l'engrais naturel enrichissant l'humus. Il est d'ailleurs permis de se demander si la création de ces champs n'a pas contribué à la naissance d'un sentiment de propriété.

Le contrôle de ces territoires a dû engendrer les premiers conflits, puis les guerres, pour le respect de la « propriété » et pour la maîtrise des petits barrages ou des retenues d'eau nécessaires à une irrigation aux mérites vite découverts par les nouveaux paysans.

Une étude de l'Académie des sciences américaine publiée à la fin de 2010 a établi qu'avant qu'*Homo sapiens* commence à les cultiver, les Néandertaliens faisaient cuire, et surtout griller, les légumes sauvages (et donc bio) qu'ils récoltaient. Contrairement à la légende, nos ancêtres, bien avant les Gaulois, ne mangeaient pas que de la viande : leur alimentation reposait en partie sur la consommation de végétaux qu'ils ont peu à peu améliorés – par hasard ou grâce à leurs observations des rendements des plus gros grains recueillis. Pratiquant ainsi sans le savoir une sorte de sélection, améliorant les plantes sommairement cultivées et donc leurs récoltes, les faisant ainsi passer progressivement de l'état sauvage à l'état domestiqué.

Les cultures bio constituent donc l'état naturel de l'agriculture telle qu'elle se pratiquait au cœur du Croissant fertile : dans les vallées du Tigre et de l'Euphrate comme au cœur des marais de Bassora dans ce qui constitue aujourd'hui le sud-est de l'Irak. Et dans la vallée du Nil. Dans ces régions, les premiers grands champs de blé, de seigle et d'avoine semblent être apparus entre 6 000 et 5 000 avant notre ère. Et l'agriculture progressa peu à peu sur cette base faite

de hasards, d'observations et d'intuitions. Les récits des Grecs, des Romains, des Égyptiens et la liste des « plantes utiles » dressée, au début du IX^e siècle, par Charlemagne, en témoignent.

Une grande « révolution verte », complétant une utilisation améliorée des déjections animales, s'imposa à partir de la fin du Moyen Âge : l'assolement – et donc le repos de la terre entre des cultures puisant des éléments spécifiques dans les sols. Cette pratique consistant à diviser le territoire agricole d'une communauté villageoise en trois parties (les soles) permettait une répartition et une alternance des cultures et des pâturages sur une dizaine d'années afin que la terre puisse se reposer et reconstituer ses réserves grâce à des plantes ne tirant pas les mêmes ressources des parcelles. Un tiers environ des soles était généralement laissé en jachère, les agriculteurs et les familles du village pouvant y faire paître leurs animaux. Dans certaines régions, notamment le sud de la France, le rythme de l'assolement se répartissait plus souvent sur deux années. Cette pratique de la jachère, rejetée fréquemment par l'agriculture moderne et productiviste, est reprise par de nombreux paysans bio d'aujourd'hui quand ils ont la chance de disposer de suffisamment de terres. En 2013, son financement et celui des pratiques plus douces par la politique agricole commune (PAC) divisent les pays européens. Le présent rejoint ainsi le passé...

CHAPITRE 2

L'IRRÉSISTIBLE MONTÉE DE LA CHIMIE AGRICOLE

À partir du milieu du XIX^e siècle, longtemps après l'acclimatation en Europe des légumes du Nouveau Monde – la tomate, la pomme de terre, le piment ou les cucurbitacées –, commença à se poser la question de la chimie organique. Notamment sous l'impulsion d'un chimiste allemand, Justus von Liebig (1803-1873), plus connu comme l'inventeur du bouillon Kub, un concentré d'extraits de viande qu'il suffit de plonger dans de l'eau bouillante pour reconstituer une soupe. L'empoisonnement progressif des sols par les additifs artificiels a donc été initié à cette époque. Liebig, l'un des pères de l'agriculture

industrielle, a découvert que les plantes se nourrissent essentiellement d'azote et que, pour éviter l'épuisement des terres, il faudrait incorporer de l'azote, de la potasse et du phosphore. Évolution qui entraîna rapidement la fabrication industrielle d'engrais, progressivement imposés aux agriculteurs persuadés par les publicités publiées dans les revues et dans les quotidiens de province que, sans ces substances, leurs terres finiraient par devenir stériles. Le temps est au progrès technique, pas à l'écologie, mot inventé en 1874. Quand des agronomes se rendirent compte que les sols avaient besoin d'apports organiques plus que de compléments chimiques, il était trop tard : l'agriculture se préparait à devenir une « industrie agroalimentaire ». Si l'usage du soufre remonte au début du Moyen Âge et celui du sulfate de cuivre au milieu du XIX^e siècle – et sont admis par l'agriculture biologique dans des quantités raisonnables –, le recours aux pesticides de synthèse a débuté en même temps que le recours aux engrais chimiques. Il fallait faire la chasse aux « mauvaises herbes » tout comme l'époque organisait la chasse aux « espèces nuisibles », notion qui reste inscrite dans le Code rural.

Une étude attentive de l'essor de la chimie agricole montre que son expansion a toujours été étroitement et scientifiquement liée aux activités et aux progrès de la chimie militaire. Aussi bien pendant la Première Guerre mondiale que pendant la Seconde, comme

le prouve, par exemple, l'évolution des productions d'une firme comme Monsanto, fondée en 1901 et rendue célèbre par l'« agent orange » pulvérisé par l'armée américaine pendant la guerre du Vietnam pour défolier les forêts. Cette même multinationale a produit le Roundup® (un puissant désherbant) utilisé depuis une dizaine d'années dans les forêts colombiennes pour tenter d'éliminer les plantations de coca et détruire la végétation sous laquelle se cachent les membres des FARC. Il faut rappeler à ce sujet que certains désinfectants des terres de culture, pas encore tous interdits, ont d'abord été utilisés comme gaz de combat pendant la Première Guerre mondiale et que le nitrate d'ammonium sert à fabriquer des amendements agricoles aussi bien que des explosifs, comme l'ont montré les accidents survenus dans des fabriques d'engrais...

Imperceptiblement, l'idée d'une *autre* agriculture ou de la nécessité de conserver des pratiques anciennes s'est fait jour. Dès les années 1860, quelques conservateurs de la nature, souvent issus du Muséum national d'histoire naturelle (MNHN), ont commencé à évoquer les dangers pour les paysans et pour les oiseaux d'un recours systématique aux engrais et aux nouveaux traitements chimiques. Leur nouveauté incitait les paysans à les épandre très (trop) généreusement. Les avertissements restèrent confidentiels et ne dépassèrent guère les grilles du MNHN et la réflexion de la Société impériale (puis nationale) d'acclimatation

de zoologie. Les engrais de synthèse remplacèrent progressivement le compost et le fumier dans les grandes exploitations agricoles. À Paris, au début du xx^e siècle, on fit rapidement disparaître les centres de compostage instaurés par le célèbre préfet de la Seine, Eugène Poubelle. Ces centres récupéraient, embryon du tri sélectif, les déchets organiques qui furent progressivement voués à l'alimentation des premiers incinérateurs servant à la production électrique. « Modernisation » qui privait les maraîchers de la banlieue parisienne d'un engrais naturel inoffensif et bon marché. D'autant plus sûrement que, de la fin du xix^e siècle à 1914, la traction animale qui résista à Paris jusqu'à la Première Guerre mondiale, avait peu à peu laissé la place au chemin de fer, au trolleybus et aux tramways électriques. Ce qui entraîna la raréfaction de la matière première organique alors que la France était encore un pays majoritairement agricole. Le passage de l'agriculture ancienne à la nouvelle ne se fit que lentement, l'une repoussant l'autre au rythme de l'exode rural jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale.

Dans les années 1950, le fumier constituait encore l'engrais essentiel des terres pauvres comme celles du Morvan, où les grands-parents de l'auteur étaient métayers. Aujourd'hui, les adversaires agricoles du bio et leurs fournisseurs industriels expliquent avec un grand sérieux que l'utilisation du fumier – qui contient des éléments chimiques décomposés – est

bien la preuve que l'agriculture n'a jamais été bio : le seul et curieux point d'accord avec les ayatollahs du bio, certains pratiquants intégristes estimant en effet que l'utilisation de fumier est sujette à caution parce qu'il est trop chargé en nitrates. La naissance et le développement du bio ont été et restent encore marqués par des querelles de chapelle inaccessibles au commun des mortels. Par rapport à ces querelles, la controverse sur le sexe des anges apparaît comme une aimable polémique et expose son commentateur critique à de véritables procès en sorcellerie. Certains pratiquants du bio découragent fréquemment les simples consommateurs par des excommunications entre puristes parfois marquées par les clivages idéologiques.

CHARTRE

Delachaux et Niestlé

- 1 L'éditeur nature de référence depuis 1885.
- 2 Le fonds éditorial le plus complet en langue française avec **plus de 250 ouvrages** consacrés à la nature et à l'environnement.
- 3 Des auteurs **scientifiques et naturalistes reconnus**.
- 4 Les **meilleurs illustrateurs naturalistes**, pour la précision et le réalisme.
- 5 Des ouvrages spécifiquement adaptés à l'utilisation sur le terrain.
- 6 Des **contenus actualisés** régulièrement pour relayer les avancées scientifiques les plus récentes.
- 7 Une **démarche éco-responsable** pour la conception et la fabrication de nos ouvrages.
- 8 Une **approche pédagogique** qui sensibilise les plus jeunes à l'écologie.
- 9 Une réflexion qui éclaire les grands débats sur l'environnement (biodiversité, changement climatique, écosystèmes).
- 10 Une implication aux côtés de tous ceux qui œuvrent en faveur de la **protection de l'environnement** et de la conservation de la biodiversité.

Retrouvez le détail de la Charte sur : www.delachauxetniestle.com

ACHEVÉ D'IMPRIMER EN MARS 2013
SUR LES PRESSES DE NORMANDIE ROTO À LONRAI
IMPRIMÉ EN FRANCE