



La Bio c'est quoi ?

L'agriculture biologique est un mode de production qui s'interdit la chimie de synthèse.

- 🥕 En production végétale : pas d'engrais, d'herbicides, de pesticides de synthèse
- 🥕 En production animale : pas d'antibiotiques, d'antiparasitaires, sauf à mettre en danger la vie de l'animal.

Pas de chimie de synthèse implique une très grande technicité :

- 🥕 Des rotations longues en culture pour ne pas épuiser les sols
- 🥕 Utilisation de la biodiversité pour mieux « coller » au terroir et au climat local, mieux résister aux ennemis locaux,
- 🥕 Le recours aux médecines douces pour soigner en priorité les animaux,
- 🥕 L'observation pour agir vite en cas de danger pour un animal ou une culture
- 🥕 Le recours à la faune sauvage pour contrôler les ennemis des cultures
- 🥕 Des équipements de pointe : désherbage électronique, ...

Le mode de production biologique va jusqu'à l'assiette : la transformation des produits est soumise à des règles strictes et à la même interdiction : ni conservateurs, ni colorants, ni additifs de synthèse..



La bio redonne tout son rôle au producteur, car rares sont les recettes prêtes à l'emploi.



Des cahiers de charges et des contrôles très stricts

La production biologique doit répondre à des cahiers de charges européens, identiques pour tout le territoire de l'UE. Les produits venant de pays hors UE suivent aussi des cahiers de charges dont l'équivalence a été reconnue par l'UE.

Tout producteur, transformateur, distributeur de produits biologiques doit être certifié et contrôlé par un organisme certificateur, pour assurer au consommateur que le produit qu'il achète répond vraiment à la réglementation bio en vigueur. Le nombre de contrôles annuel varie en fonction de l'activité. Des contrôles inopinés sont réalisés régulièrement.

Avant de pouvoir afficher « bio » sur ses produits, un producteur doit passer une période de conversion de 2 à 3 ans : il pratique alors la bio, est contrôlé, mais ne peut vendre ses produits comme « bio ». Durant cette période où il produira moins sans pouvoir valoriser sa production, il recevra des aides à la conversion pour pallier le manque à gagner.

Seule la restauration collective est dispensée à ce jour, en France, de certification. Ce qui ne veut pas dire que les produits qu'elle affiche bio ne doivent pas l'être

La bio c'est bon pour nous, pour l'environnement, pour l'emploi dans nos campagnes !

Pour la santé, c'est plus sûr:

Zéro résidus de pesticides de synthèse dans les végétaux,

Zéro résidus d'antibiotiques ou d'antiparasitaires dans les viandes,

Zéro pollution de l'eau que nous buvons

Plus de nutriments:

Moins d'eau, plus de matière sèche,

Plus d'oligoéléments: vitamines (C), sels minéraux (Fe, Mg, P), antioxydants,

Pas de pesticides sur la peau, donc inutile de peler les fruits,

Transformation plus douce: pain plus riche en minéraux, fibres et vitamines,

Plus de goût(s):

Des produits non forcés, récoltés à maturité, ont souvent plus de saveurs

Des animaux souvent moins stressés, souvent en plein air, élevés avec plus d'espace,

Plus de diversité végétale et animale pour répondre à des contraintes écologiques locales très différentes.

Des avantages pour nos territoires ruraux :

20% de main d'œuvre en plus dans les exploitations bio,

Retour à la diversité cultivée et élevée,

Besoin de biodiversité sauvage: retour des haies et bosquets qui abritent insectes prédateurs, oiseaux, et autres petits vertébrés,

Des paysages plus variés,

Des territoires ruraux plus vivants.