

# la Marseillaise

## Une assiette bio pour un corps sain

Si les citoyens ne mettent pas leur grain de sel, le bio ne sera qu'utopie... Plutôt pessimistes, les intervenants du débat organisé hier soir par le réseau Ecoforum dans le cadre de ces « lundis de l'environnement ». Il faut dire que la thématique plante le décor avec son « manger est-il dangereux ? ».

Jean-François Armogathe, coordinateur du comité médical Ecoforum, et Jean-Pierre Berlan, directeur de recherche à l'Inra (Institut national de la recherche agronomique), tirent la sonnette d'alarme. De quoi couper l'appétit aux citoyens qui auront résisté aux « cochonneries élevées en batterie qu'on ne peut plus vraiment appeler poulets », aux virus H5N1 et autres maïs transgéniques...

« Il faut savoir que 80% de la biomasse se trouve dans les 30 premiers centimètres du sol sous forme de bactéries », explique Jean-Pierre Berlan. Et le scientifique n'y va pas avec le dos de la cuillère : « Nous sommes installés sur une pellicule de vie et comme des crétiens nous sommes en train de la détruire ». Pour ce dernier, c'est tout un système de production qu'il faut remettre en cause pour manger sainement. « L'agriculture industrielle nous impose une consommation de viande immodérée » n s'indigne-t-il. Et pour les légumes ou les fruits, les pesticides utilisés pour la production intensive combinent un tel nombre de molécules « qu'il nous est impossible d'en mesurer les effets » n estime Jean-Pierre Berlan, s'appuyant sur l'exemple du Gaucho, pesticide utilisé pour le traitement des tournesols, que les apiculteurs français soupçonnent d'être à l'origine de la mortalité subite de leurs abeilles.

### Il y a bio et bio

Face à ce bilan inquiétant, faut-il suivre la « mode » terroir et se ruer sur les produits bio ? Là encore, des précisions s'imposent pour le chercheur. Tous les labels ne se valent pas. « Il y a plusieurs niveaux de bio : celui de base avec la non utilis-



Le plus sûr pour bien manger : la relation directe avec le producteur.

tion de produits de synthèse jusqu'à intégrer l'aspect local, dans le respect de ceux qui produisent comme de ceux qui achètent ». Et les Provençaux disposent justement de ce « fin du fin » depuis 2001 avec les Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne, lire également ci-contre) qui connaissent un véritable boom. « Plus que l'étiquetage, le meilleur label, c'est encore de connaître les gens. » Pour le reste, on se mettra à faire son pain (« pas plus compliqué d'acheter sa farine ») et on reviendra derrière les fourneaux, « bien meilleur que les plats tout prêts » et surtout moins cher.

MIREILLE ROUBAUD

▲ Prochain débat le 5 mars sur la gestion de l'eau. Pour en savoir plus : [www.ecoforum.fr](http://www.ecoforum.fr)

Mardi 6 février 2007 La Marseillaise

### Le boom du bio

1

Selon l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur est la 1ère région bio de France, avec 5,5% de la Surface agricole utile (SAU) consacrés à l'agriculture bio pour une moyenne nationale de 1,9%.

65%

des Français consomment des produits bio dont 19% le font régulièrement. En Paca, les consommateurs peuvent plus particulièrement se régaler de fromages de chèvre, viande d'agneau, fruits et légumes, miel, plantes aromatiques, riz et taureau de Camargue.

1,6

milliards d'euros de chiffre d'affaires pour le marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique en 2005. Avec une augmentation moyenne de 9,5% chaque année depuis 1999, dans un contexte où l'alimentaire progressait de 3,6% par an.