

Manger bio, local ou équitable : Comment faire les bons choix ?

Le « bio », le « local » et « l'équitable » sont 3 notions **différentes et non opposables** :

- **Le « bio »** fait référence à une agriculture contrôlée par un cadre rigoureux et exigeant (règlement européen). Les grandes lignes du cahier des charges sont la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM. L'agriculture biologique est basée sur l'équilibre entre le sol, les animaux et les cultures. Dans leurs pratiques, les producteurs bio privilégient ainsi les rotations longues et variées, l'autonomie alimentaire de leurs troupeaux (lien au sol), l'économie d'intrants, la prévention des risques tant pour la santé des animaux que pour l'état sanitaire des cultures ou la maîtrise des adventices.
- **La notion de commerce équitable**, elle, renvoie à des cahiers des charges qui apportent des garanties économiques et sociales aux petits producteurs (notamment le paiement d'un prix juste, des contrats commerciaux pluri-annuels ou encore l'octroi d'une prime de développement) et s'accompagnent de pratiques environnementales exigeantes (interdiction des OGM, réduction des impacts environnementaux, gestion durable des ressources naturelles, etc...).
- **Le « local »** renvoie seulement à la notion de proximité, souvent objective, du lieu de production (à ne pas confondre avec le « circuit-court » qui caractérise un circuit faisant intervenir un ou zéro intermédiaire). Malgré la confusion souvent entretenue, un produit local n'apporte pas de garantie en termes d'environnement, de santé et de social.

En effet, contrairement à ce que l'on croit, **l'impact environnemental des produits agroalimentaires dépend plus du mode de production que du transport**. L'impact environnemental au cours de la phase de production agricole est prédominant dans le cycle de vie, comme l'explique une étude de 2013 du CGDD¹. Cela joue en faveur du bilan environnemental des produits agro-écologiques et plus particulièrement des produits bio qui ne requièrent ni engrais ni pesticides de synthèse (dont la fabrication génère d'importantes émissions de gaz à effet de serre) et préservent la qualité de l'eau et la biodiversité.

¹CGDD - « [Consommer local, les avantages ne sont pas toujours ceux que l'on croit](#) » – le Point Sur n°158 – mars 2013

Le label BIO (reconnaisables par le logo «eurofeuille», éventuellement accompagné du logo AB) garantissent que la ferme, le transformateur et le distributeur ont tous été contrôlés, au minimum une fois par an, par un organisme certificateur reconnu par l'état. De plus, les principes de l'agriculture biologique encouragent l'autonomie des fermes, avec notamment un pourcentage minimum d'alimentation produite sur la ferme ou, à défaut, dans la région (c'est la règle du « lien au sol »).



Les labels de commerce équitable (FairtradeMax Havelaar, WFTO, SPP) sont « cumulables » avec le label BIO (on appose dans ce cas le label eurofeuille ou AB à côté du label équitable) et même parfois directement bio et équitables (Ecocert équitable, ou label bio équitable de l'association BioPartenaire). Cette tendance à la double labellisation est une tendance lourde : actuellement **67% des produits équitables alimentaires sont également bio** et cette proportion ne cesse de croître. Certains labels de commerce équitable, comme FairtradeMax Havelaar, offrent une prime aux producteurs qui se convertissent à la bio.

Concernant les productions locales, il n'y a pas de cahier des charges relatif à l'emploi d'intrants chimiques ou d'OGM. Un aliment local sans signe de qualité peut donc, par exemple, être produit avec de l'engrais chimique importé d'Ukraine et/ou des produits animaux nourris avec du soja OGM sud américain.

A l'inverse un produit bio n'est pas forcément local. Toutefois, les circuits courts sont particulièrement bien développés en agriculture biologique : **1 exploitation bio sur 2 les pratique** (contre 1 sur 5 en conventionnel)².

En conclusion :

Pour être dans une démarche cohérente, il est important de s'informer sur les conditions de production, au-delà de la proximité de l'exploitation. L'idéal pour préserver l'environnement et soutenir les petits producteurs est de consommer bio et local, ou bio et équitable, selon que l'on trouve les produits près de chez soi (pommes, œufs, radis, viande, etc.) ou qu'ils poussent sous d'autres latitudes (café, thé, bananes, riz, chocolat...).

Cette fiche a été publiée par la FNAB et la PFCE en février 2015.

²Agreste Primeur - « [Des agriculteurs bio diplômés, jeunes et tournés vers les circuits courts](#) » – n°284 - juin 2012