

60
millions
de consommateurs

ENQUÊTES EXCLUSIVES

Pesticides, polluants...

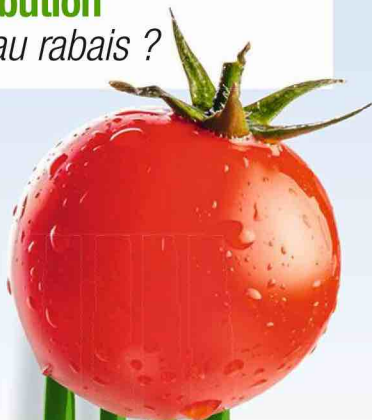
Ce que révèlent nos analyses

Grande distribution

Des produits au rabais ?

MANGER BIO

Les vrais bienfaits
Les déceptions



+ de 100
produits
à la loupe

Pâtes, pains de mie, yaourts, pizzas, chocolats...

LES MATCHS BIO / NON BIO

Toujours reliés à 60

Alerte produits !

Pour être informé des produits rappelés par les fabricants pour des **raisons sanitaires** (contaminés par la bactérie *Escherichia coli*, listériose...); **pour défaut de sécurité** (appareils pouvant prendre feu), **défaut d'étiquetage** (allergènes non indiqués dans la composition du produit)...

60millions-mag.com

S'INFORMER / TÉMOIGNER / ALERTE

Des actus

Des informations inédites en accès gratuit pour connaître en temps réel ce qui fait l'actualité de la consommation.
Un complément indispensable à votre magazine et à ses hors-séries.

LE + DES ABONNÉS

La possibilité d'**accéder gratuitement** à la formule numérique des magazines et à **l'ensemble des tests de «60»**.

Un forum

Pour échanger autour de vos problèmes de consommation ; découvrir si d'autres usagers connaissent les mêmes difficultés que vous. On compte aujourd'hui **38 000 fils de discussion** sur la banque, l'énergie, l'assurance, l'auto, l'alimentation, les achats en ligne, les fournisseurs d'accès à Internet, les livraisons, les grandes surfaces...

Magazine édité par l'**Institut national de la consommation** (Établissement public à caractère industriel et commercial)
18, rue Tiphaine, 75732 Paris Cedex 15
Tél. : 01 45 66 20 20
www.inc-conso.fr

Directeur de la publication
Philippe Laval

Rédactrice en chef
Sylvie Metzeldar

Rédactrice en chef déléguée (hors-série)
Adeline Trégouët

Rédacteur en chef adjoint
Benjamin Douriez (mensuel)

Directrice artistique
Véronique Touraille-Steir

Secrétaire générale de la rédaction
Martine Fédor

Rédaction
Sophie Coisne (coordination), Élisabeth Bouvet, Cécile Blaize, Emilie Gillet, Gilles Godard, Raquel Hadida, Gwenn Hamp, Cécile Klingler, Laure Marescaux, Nina Schreier

Secrétariat de rédaction
Bertrand Loiseaux, Jocelyne Vandellous (premiers secrétaires de rédaction)
Mireille Farwick, avec Cécile Demailly et Anne Depot

Maquette
Valérie Lefeuvre
(première rédactrice graphique)
Guillaume Steudler, avec Mathieu Momiron

Responsable photo
Céline Deroux

Photos couverture
iStock et F. Poincelot pour «60»

Site Internet www.60millions-mag.com
Fabienne Loiseau (coordination)
Mathieu Crocq (éditeur Web)
Brigitte Glass (relations avec les internautes)
redactionweb@inc60.fr

Diffusion
William Tétré (responsable)
Gilles Taillandier (adjoint)
Valérie Proust (assistante)

Relations presse
Anne-Juliette Reissier-Algrain
Tél. : 01 45 66 20 35

Contact dépositaires, diffuseurs, réassort
Promévente, tél. : 01 42 36 80 84

Service abonnements
60 Millions de consommateurs
45, avenue du Général Leclerc
60643 Chantilly Cedex
Tél. : 01 55 56 70 40

Tarif des abonnements annuels
11 numéros mensuels + Spécial impôts :
49 € ; étranger : 62,50 € ;
11 numéros mensuels + Spécial impôts
+ 7 hors-séries : 83 € ; étranger : 108 €

Dépôt légal : juin 2021

Commission paritaire
N° 0922 K 89330

Photogravure : Key Graphic

Impression : RFI

Distribution : France Messagerie
ISSN : 1270-5225

Imprimé sur papier : Galerie Lite Bulk 54 g
Origine du papier : Kirkniemi, Finlande
Taux de fibres recyclées : 0 % recyclées
Certification : PEFC, Eutrophication : 0,00 kg/t
© Il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement les articles contenus dans la présente revue sans l'autorisation de l'INC.
Les informations publiées ne peuvent faire l'objet d'aucune exploitation commerciale ou publicitaire.



éditorial



LES ALIMENTS BIO À LA MOULINETTE

Pourquoi manger bio ? Pour préserver ma santé, répondent à 61 % les Français*. Qu'elle soit une simple conviction ou la conséquence d'une défiance croissante vis-à-vis de l'agrochimie, cette préoccupation constante des consommateurs interpelle.

En somme, le mode de production d'un aliment peut-il avoir une influence sur nos organismes ? Épineuse question, qui mobilise plusieurs équipes pluridisciplinaires de chercheurs français, que nous avons interviewés et « cuisinés ». Leurs travaux, aussi complexes que passionnants, ont permis de collecter nombre d'indices encourageants pour la prévention de certaines maladies.

Plus prosaïquement, qu'en est-il de la qualité réelle des produits issus de l'agriculture biologique ? Pour le savoir, nous les avons confrontés à leurs concurrents conventionnels. Plus de 100 références ont été passées à la moulinette de «60». Équilibre nutritionnel, nombre d'additifs, allégations marketing... Nous avons été intraitables ! Si le bio tire souvent son épingle du jeu, vous découvrirez néanmoins que les résultats sont très contrastés, avec leur lot de déceptions. Comme souvent, chaque produit a ses caractéristiques propres et gare aux petites entourloupes. Exemple parmi bien d'autres, dans nos « matchs », ce paquet « familial » de lasagnes Marie, qui passe de 1 kg à 850 g lorsqu'il devient bio. Rogner sur le poids des aliments bio est une pratique courante qui permet aux marques de donner l'illusion d'un moindre prix.

Enfin, nous avons aussi épluché, à l'aune du bio, les données des essais comparatifs alimentaires parus dans *60 Millions de consommateurs* de 2019 à 2020. Une véritable mine d'informations dont nous vous livrons la substantifique moelle !

ADELINE TRÉGOUËT
RÉDACTRICE EN CHEF DÉLÉGUÉE

* Baromètre 2021 de l'Agence Bio (données 2020)

À propos de 60 Millions de consommateurs

60 Millions de consommateurs et son site www.60millions-mag.com sont édités par l'Institut national de la consommation (INC), établissement public à caractère industriel et commercial, dont l'une des principales missions est de « regrouper, produire, analyser et diffuser des informations, études, enquêtes et essais » (article L 822-2 du code de la consommation).

L'INC et 60 Millions de consommateurs informent les consommateurs, mais ne les défendent pas individuellement. Cette mission est celle des associations agréées, dont la liste figure en page 114.

Le centre d'essais comparatifs achète tous les produits de façon anonyme, comme tous les consommateurs. Les essais de produits répondent à des cahiers des charges complets, définis par les ingénieurs de l'INC, qui s'appuient sur la norme des essais comparatifs NF X 50-005. Ces essais ont pour but de comparer objectivement ces produits et, le cas échéant, de révéler les risques pour la santé ou la sécurité, mais pas de vérifier la conformité des produits aux normes en vigueur. Les essais comparatifs de services et les études juridiques et économiques sont menés avec la même rigueur et la même objectivité.

Il est interdit de reproduire les articles, même partiellement, sans l'autorisation de l'INC. Les informations publiées dans le magazine, en particulier les résultats des essais comparatifs et des études, ne peuvent faire l'objet d'aucune exploitation commerciale ou publicitaire.

60 Millions de consommateurs, le magazine réalisé pour vous et avec vous.

LE BIO QUÉSACO ?



LE BIO ET LES AUTRES



Édito..... 4

LE BIO QUÉSACO ? 6

Absence de pesticides chimiques, bien-être animal, limitation des additifs... Quel mode de culture et de transformation favorise-t-on lorsqu'on choisit le bio ? Tous les labels verts sont-ils bons à prendre ? «60» vous guide.

Culture, élevage, produits...

Les grands principes du bio..... 8

Sur les étiquettes

Des labels à en perdre la tête..... 16

LE BIO ET LES AUTRES 22

Les produits bio sont plus chers que les conventionnels. En les achetant, le consommateur a-t-il pour autant des aliments de meilleure qualité ? Cette question a guidé notre décryptage d'une centaine de références.

Ce que dit la science

Meilleur pour la santé, le bio ?..... 24

Bio versus conventionnel

Les stars des rayons s'affrontent 31

Méthodologie 32

Bio versus conventionnel

8 familles de produits décryptées 45



LE BIO PAYSAN



LE BIO BUSINESS



• Emmentals	46
• Carottes râpées.....	48
• Pizzas jambon fromage.....	50
• Pains de mie complets	52
• Pâtes fraîches farcies.....	54
• Yaourts à la vanille	56
• Confitures de fraises.....	58
• Chocolats au lait.....	60

Le bio à travers deux ans d'essais

Ce que disent nos analyses	62
----------------------------------	----

LE BIO PAYSAN 68

Passer au bio ? L'intention est louable mais, sur le terrain, sa mise en œuvre loin d'être facile, comme l'illustrent nos enquêtes au plus près des filières agricoles.

Riz de Camargue

Pesticides : stop ou encore	70
-----------------------------------	----

Élevage de porcs

L'origine opaque du jambon bio	78
--------------------------------------	----

Sésame contaminé

Pourquoi le bio est-il touché ?	84
---------------------------------------	----

LE BIO BUSINESS 90

55 % du bio est vendu par la grande distribution. Et pour cause : les produits sont souvent 30 % moins chers que dans les enseignes spécialisées. L'économie ne vaut pas toujours le détour.

Grandes surfaces

Est-ce du bio au rabais ?	92
---------------------------------	----

Enseignes spécialisées

Comment rester dans la course	102
-------------------------------------	-----

Bibliographie.....110

À noter : les produits cités dans ce numéro sont indiqués à titre d'exemples. La totalité de l'offre commerciale des fabricants ne peut être représentée. Les prix ont été relevés sur Internet ou en magasin : ils peuvent fortement varier selon les points de vente.

BIO VERSUS CONVENTIONNEL

Présence de pesticides, qualité nutritionnelle, additifs... retrouvez nos études et analyses exclusives des aliments les plus courants, qu'ils soient bruts ou transformés. p. 31



signes de qualité

AOC

labels



ISTOCK

nutrition

réglementation

AB

environnement



Le BIO quésaco ?



Culture, élevage, produits. . .

LES GRANDS PRINCIPES DU BIO

Pour bénéficier du label « bio », les exploitations doivent respecter le règlement européen. L'objectif est ambitieux, et de nombreux cahiers des charges encadrent la production et la transformation des produits, du traitement des animaux à l'utilisation de pesticides.

Sur fond vert, douze étoiles blanches dessinent une feuille élancée : appelé « Eurofeuille », ce logo est de plus en plus présent sur les emballages de produits alimentaires et derrière les étals de marché. Sa présence certifie que les denrées concernées **respectent le règlement** de l'Union européenne encadrant l'agriculture biologique. C'est également le sens du logo « Certifié AB », qui, en France, accompagne souvent l'Eurofeuille. Mais, en pratique, qu'est-ce que cela signifie ? Quelles garanties ces logos apportent-ils aux consommateurs que nous sommes ? C'est en 2009 que le règlement européen actuellement en vigueur a pris effet, dans tous les pays de l'Union. Là où son prédécesseur de 1991 était un

court texte technique, le Règlement n° 834/2007 a officialisé les objectifs du mode de production biologique **à l'échelle de l'Union** : il énonce les grands principes devant servir de socle à tous les États membres, et précise un ensemble de règles générales de production et d'étiquetage.

TOUS LES ÉTATS MEMBRES DE L'UE À LA MÊME ENSEIGNE

Sa mise en œuvre est plus précisément décrite par divers « règlements d'application », lesquels laissent toutefois la place à une marge d'interprétation de la part des États membres. Cet ensemble réglementaire européen (qui cédera la place en janvier 2022 à un nouveau règlement,

Repères

LA RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE EN SIX POINTS

- Depuis 2009, un règlement européen encadre l'agriculture biologique et donne le la aux pays de l'Union, avec un ensemble de règles générales de production et d'étiquetage.
- Les labels nationaux, dont le célèbre label « AB » français, répondent aux mêmes critères que le label européen (représenté par l'Eurofeuille).
- Pour la production végétale, interdiction d'utiliser des pesticides de synthèse et des OGM. Dans les faits, seuls les herbicides sont totalement interdits.
- Côté empreinte carbone, depuis 2019, il est interdit en France de vendre comme bio des productions issues de serres chauffées entre le 21 décembre et le 30 avril.
- Les produits transformés bio doivent être produits à partir d'ingrédients agricoles bio, avec une tolérance de 5 % d'ingrédients non bio (hors eau et sel ajoutés). 54 additifs sont autorisés, contre 300 en conventionnel.
- Règlement européen de 2022 : les produits bio hors UE devront être « strictement conformes » au cahier des charges européen et pas seulement « équivalents ».



Pour les ruminants, la proportion de nourriture devant provenir de l'exploitation ou des environs est très encadrée.

le n° 2018/848) a remplacé les multiples cahiers des charges nationaux hétérogènes qui régissaient auparavant la production bio. Les labels nationaux, dont le label « AB » français, ont alors dû s'aligner sur le label européen. Une obligation vertement critiquée en France par certains acteurs historiques de la filière agroalimentaire bio. C'est de cette époque que date la création de nouveaux labels, privés (voir pages 16-21). Quant au label « AB », il a, depuis, **exactement le même sens** que le logo européen. À cela près que la présence de l'Eurofeuille est obligatoire sur les produits préemballés, tandis que le logo AB est facultatif (sauf pour quelques productions – lapins, escargots, caillies et autruches – pour lesquelles il n'existe pas de cahier des charges européen).

UNE AMBITION PLUS LARGE QUE QUELQUES INTERDICTIONS

D'un point de vue réglementaire, quelles sont les obligations inhérentes à l'agriculture biologique, la « bio » comme l'appellent les professionnels du secteur ? Pour le volet « production végétale », **les deux paramètres** les plus médiatisés sont l'interdiction d'utiliser des pesticides de synthèse et l'interdiction des OGM. C'est vrai, mais réducteur ! Selon l'article 5 du règlement,

il s'agit aussi de « *préserver et développer la vie et la fertilité naturelle des sols, leur stabilité et leur biodiversité* ». Il est aussi nécessaire de « *préserver la santé des végétaux au moyen de mesures préventives, notamment en choisissant des espèces et des variétés appropriées et résistantes aux nuisibles et aux maladies, en assurant une rotation appropriée des cultures, en recourant à des méthodes mécaniques et physiques et en protégeant les prédateurs naturels des nuisibles* ». Au-delà de telle ou telle interdiction, c'est bien du choix d'un système agricole qu'il s'agit.

LE CUIVRE, UNE EXCEPTION POUR VAINCRE LE MILDIOU

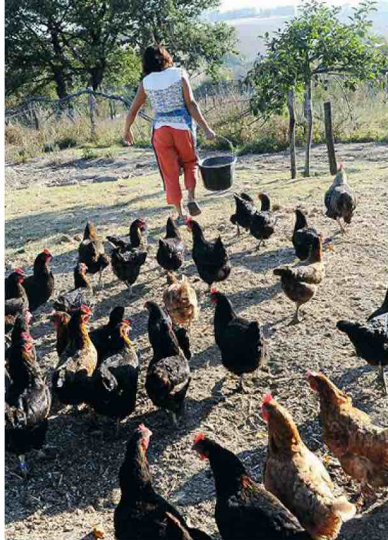
La seule catégorie de substances totalement interdite en agriculture biologique est celle des herbicides. En revanche, il est possible d'utiliser **des fongicides, des insecticides**, des acaricides et des molluscides (contre les limaces et les escargots) : il faut pour cela que ces substances soient d'origine animale, végétale, microbienne ou minérale, et qu'elles figurent en annexe du Règlement d'application n° 889/2008 de l'agriculture biologique. Il y a beaucoup moins de produits phytosanitaires homologués en

agriculture biologique qu'en conventionnelle, et la plupart d'entre eux ont pour point commun d'être peu pérennes dans l'environnement. À l'exception notable du cuivre, à l'action fongicide et bactéricide, présent par exemple dans la bouillie bordelaise. Seule arme contre le mildiou en viticulture biologique, le cuivre s'est au fil du temps accumulé dans les sols concernés et y affecte désormais leur activité biologique.

Les composés à base de cuivre ont néanmoins été réautorisés à compter du 1^{er} janvier 2019, jusqu'au 31 janvier 2025, mais dans des quantités moindres qu'auparavant. Et cette substance est désormais sur la sellette au niveau européen.

LES SERRES CHAUFFÉES, PARTIELLEMENT INTERDITES

Qu'en est-il du côté de l'empreinte carbone des produits ? Le règlement européen actuel n'est pas directif. Certes, il fixe comme objectif d'avoir une utilisation responsable de l'énergie et des ressources naturelles, et comme principe directeur le fait de réduire au minimum l'utilisation des ressources non renouvelables. Mais, dans les faits, cela ouvre la porte à des pratiques parfois très énergivores, comme les serres chauffées



En 2019, 17 % des poules françaises étaient élevées en bio, avec accès à un parcours extérieur.

(le plus souvent à l'aide des énergies fossiles), utilisées pour produire hors saison tomates, poivrons, aubergines, courgettes et concombres. D'après les chiffres de Coop de France, transmis par la Fédération nationale d'agriculture biologique (Fnab), sur les quelque 10000 exploitations françaises de production légumière certifiées « bio » en janvier 2019, **seules une quarantaine**, soit 0,4 %, avaient recours à des serres chauffées. Mais, comme la pratique a tendance à se développer – et que le règlement bio à venir n'est pas plus prescripteur que le règlement actuel –, la Fnab a activement plaidé pour l'interdiction, en France, de ce type de production.

AU CONSOMMATEUR D'ACHETER DES PRODUITS DE SAISON !

Question tranchée le 11 juillet 2019 : il est désormais interdit sur le territoire métropolitain de commercialiser comme bio les productions issues de serres chauffées entre le 21 décembre et le 30 avril. En dehors de cette période, leur commercialisation en bio reste autorisée si le chauffage des serres repose sur des énergies renouvelables (les producteurs devant changer de système de chauffage ont jusqu'au 1^{er} janvier 2025 pour le faire). Les importations de légumes bio n'étant pas concernées, au consommateur d'être attentif à l'origine des produits, si ce paramètre énergétique lui importe.

(Suite page 12)

Repères

ILS NE PEUVENT PAS ÊTRE « BIO » !



■ Pas la peine de scruter les étals : vous ne trouverez pas de produits de la chasse ou de la pêche d'espèces sauvages – sangliers, sardines, espadons, etc. – qui soient « bio ». Par définition, ils ne peuvent l'être, car il n'est pas possible de contrôler l'alimentation de ces animaux.

■ L'eau non plus ne peut pas être

« bio », car il ne s'agit pas d'une production agricole.

■ Le gavage étant une pratique qui contrevient au bien-être animal, vous ne trouverez pas de foies gras avec le logo Ecofeuille.

■ Les « beurres tendres », dont l'obtention nécessite l'utilisation de matières grasses hydrogénées, proscrite en transformation bio, ne peuvent prétendre au titre bio.

■ Et les M&M'S non plus : la substance nécessaire au marquage blanc du sigle n'est pas autorisée en bio.

DES IMPORTATIONS SOUMISES AUX MÊMES RÈGLES QUE LA FRANCE

Hormis certaines denrées introuvables en Europe, la proportion de produits bio importés hors Union est faible. Certains pays bénéficient d'une équivalence si leurs modes de production correspondent au règlement européen. Mais les règles se durcissent.

Le bio chinois qui envahit l'Europe ? Un fantasme. La Chine importe surtout des aliments bio, ses exportations ne représentant en valeur que 1,5 % de ses importations. En ce qui concerne la France, l'Agence Bio (Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique) indique qu'en 2019, tous produits alimentaires confondus, 67 % étaient d'origine française (dont quasiment 100 % des boissons alcoolisées, des œufs, du lait et des produits laitiers, et 95 % de la viande). 18 % provenaient d'autres pays de l'Union et 15 % avaient une origine « hors UE ». Il s'agit principalement de produits que l'on ne peut pas cultiver en Europe (café, thé et cacao), ainsi que de produits d'aquaculture.

DEUX RÉGIMES POSSIBLES

Les produits originaires de l'UE sont soumis à la même réglementation européenne sur la production biologique que les produits français, et la certification et les contrôles sont réalisés de la même façon.

Les produits provenant de pays extérieurs à l'UE sont, eux, importés suivant deux régimes. Soit les règles de l'agriculture biologique du pays exportateur ont été jugées équivalentes au règlement bio européen et ses produits bio bénéficient d'une équivalence « automatique » avec les produits européens. C'est le cas pour l'Argentine, l'Australie, le Canada, la Corée du Sud, le Costa Rica, les États-Unis, l'Inde, Israël, le Japon, la Nouvelle-Zélande, la Suisse et la Tunisie.

UNE CERTIFICATION PLUS SÈVÈRE

Soit les pays ne bénéficient pas de l'équivalence et une certification d'équivalence a lieu produit par produit. Celle-ci est délivrée par des organismes certificateurs agréés par la Commission européenne et l'Eurofeuille doit en attester. Avec le nouveau règlement européen, qui entrera en vigueur en 2022, les règles vont devenir plus strictes : les produits bio



La provenance des matières premières agricoles doit figurer sur l'emballage (UE ou non UE, voire le pays d'origine).

provenant des pays ne bénéficiant pas d'une équivalence devront être certifiés « strictement conformes » au règlement européen.

Tous les produits venant de pays hors UE sont soumis à des contrôles à l'importation : contrôle documentaire systématique pour vérifier leur traçabilité, et, au cas par cas, contrôle physique par prélèvements.

UNE INDICATION D'ORIGINE

Avec l'Eurofeuille, doit aussi figurer sur l'emballage une indication de l'endroit où les matières premières agricoles composant le produit ont été produites.

- « **Agriculture UE** » : les matières premières agricoles ont été produites dans l'UE ;
- « **Agriculture non UE** » : elles ont été produites dans des pays tiers ;
- « **Agriculture UE/non UE** » : une partie des matières premières a été produite dans l'UE et une autre dans un pays tiers. L'indication « UE » ou « non UE » peut être remplacée ou complétée par le nom d'un pays si toutes les matières premières agricoles qui composent le produit ont été produites dans ce pays.

LES MUTILATIONS ANIMALES EN GÉNÉRAL PROHIBÉES

Qu'en est-il des amateurs de viande, œufs et produits laitiers ? En termes d'objectifs, le règlement européen énonce par exemple comme principes spécifiques le fait de « *pratiquer un élevage adapté au site et lié au sol* » ; de « *nourrir les animaux avec des aliments biologiques composés d'ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique* » ou de « *mettre en œuvre des pratiques d'élevage qui [...] comprennent, notamment, la pratique régulière de l'exercice et l'accès à des espaces de plein air et à des pâturages* ». Concrètement, les densités maximales d' **animaux par mètre carré** sont définies, de même que la superficie minimale des aires d'exercice (hors pâturages). La proportion de nourriture devant provenir de la même exploitation ou d'exploitations situées dans la même région administrative est, elle aussi, chiffrée (au moins 60 % pour les ruminants, 20 % pour les volailles et les porcs).

Les antibiotiques ou les médicaments de synthèse ne sont autorisés qu'en curatif, pas en préventif, et le nombre total de traitements est plafonné à trois par an (seulement un par an pour les animaux dont le cycle de production est inférieur à un an). Les opérations telles



que la coupe de la queue des agneaux et des porcelets, la taille des dents de ces derniers, l'époinçage du bec des poules et l'écorçage ne sont **possibles qu'au cas par cas**, pour éviter que les animaux ne se blessent les uns les autres. Et la castration ne peut être pratiquée que sous anesthésie ou analgésie.

Bon à savoir

LES GRANDES DATES DU BIO

- 1972 : les premiers cahiers des charges privés français définissant les pratiques de l'agriculture biologique sont établis par des associations.
- 1980 : la loi d'orientation agricole reconnaît l'existence d'une agriculture n'utilisant pas de produits chimiques.
- 1985 : homologation des premiers cahiers des charges bio publics et création du logo national français « AB ».
- 1991 : premier Règlement européen relatif à la production biologique, étendu en 2000 aux productions animales.
- 2009 : Règlement européen n° 834/2007, qui abroge le précédent ; l'agriculture biologique y est reconnue, définie et encadrée de façon homogène dans toute l'Union.
- 2010 : apparition du logo « Eurofeuille ».
- 2022 : au 1^{er} janvier, entrée en vigueur du nouveau Règlement européen n° 2018/848.

DANS LES CAGES ET LES CHAMPS, PLUS D'ESPACE POUR LES VOLAILLES

Néanmoins, qui dit « bio » ne signifie pas forcément « bucolique » ! Les poules pondeuses constituent à cet égard un exemple intéressant, d'autant que le cheptel bio est en plein développement : il ne représentait que 4,3 % des poules pondeuses françaises en 2009, mais 17 % en 2019 (51 % étant des poules élevées en cages aménagées). Dans les bâtiments, une poule pondeuse « bio » doit disposer d'au minimum 1 667 cm², soit un peu plus du double des 750 cm² requis pour les poules en cage. Cela signifie six poules/m² au maximum, au lieu de 13 poules/m². Une poule « bio » doit avoir **accès à un parcours extérieur**, avec 4 m² par poule et un maximum de 490 poules par hectare. Une poule en cage, elle, ne sort jamais



Ce maraîcher bio (Normandie) vend son basilic chez Biocoop et en paniers clients.

en plein air. Quant à la taille des élevages, elle n'est pas réglementairement limitée, quel que soit le mode d'élevage.

D'après la Fnab, la production d'œufs bio est caractérisée par une grande diversité de systèmes de production, en termes de taille de cheptel, de type de bâtiments ou de type de parcours (plus ou moins arboré par exemple). En France, les élevages bio comprennent le plus souvent **de 6 000 à 12 000 pondeuses**, quelques-uns allant jusqu'à abriter 24 000 pondeuses. Alors que, toujours dans notre pays, un élevage « moyen » de pondeuses en cage compte environ... 100 000 poules.

UNE DURÉE DE VIE MOINDRE POUR LES POULES BIO

En revanche, d'après les données transmises par l'Institut technique des filières avicole, cunicole et piscicole (Itavi), les poules pondeuses bio ne font pas carrière plus longtemps que leurs consœurs en cage. C'est même l'inverse : elles sont en moyenne réformées à 70 semaines, soit un an et quatre mois, contre 80 semaines pour les poules en cage. En effet, une poule ayant accès à un parcours extérieur est davantage

sujette à des blessures, telles que des fractures de pattes, et victime de prédateurs (fouines ou renards). Or un éleveur ne peut se permettre de garder un cheptel amputé d'une partie de ses membres, d'autant qu'on ne peut pas introduire de nouvelles poules au fur et à mesure : chaque « lot » doit être **remplacé en une fois**, et le local nettoyé à fond entre chaque changement de lot. Cela explique qu'en moyenne les pondeuses bio finissent en poule au pot et quenelles de volaille avant leurs consœurs en cage.

QUELQUES ADDITIFS, DES ÉPICES, PAS D'ARÔMES ARTIFICIELS...

Venons-en justement aux produits transformés « bio », dont beaucoup d'entre eux sont préemballés et doivent donc afficher l'Eurofeuille. La part du règlement européen qui leur est consacrée est beaucoup plus courte que celle dédiée à la production. Globalement, ces produits doivent remplir trois grandes conditions :

- les denrées alimentaires « bio » doivent être produites à partir d'ingrédients agricoles biologiques ;
- il est possible d'utiliser des ingrédients agricoles non biologiques dans la limite de 5 % du poids total des ingrédients (hors eau et sel ajouté). Ils sont tous listés dans le règlement. Cela inclut certains fruits, épices, graines ou algues, dont il n'existe pas de production bio ;
- l'utilisation des additifs est restreinte. 54 sont autorisés en bio, contre 300 en conventionnel et leur emploi n'est, souvent, permis que pour un usage précis : par exemple, le charbon végétal pour les fromages de chèvre cendrés et le nitrite de sodium pour les produits à base de viande. Les arômes artificiels sont interdits ;
- enfin, certains procédés technologiques ne peuvent être utilisés. C'est par exemple le cas de l'hydrogénation des huiles végétales, procédé qui permet de faire passer des graisses de l'état liquide à l'état solide, ce qui facilite leur emploi et leur stockage, et les rend moins sensibles à l'oxydation. Cela explique que certains produits ne puissent pas exister en « version bio » (voir encadré page 10).

Même si l'un des principes fondateurs du bio est de reposer sur l'engagement des acteurs, la bonne foi ne suffit pas, et tout un système de certification est là pour assurer au



Dans les domaines viticoles, les résidus de traitements sont recherchés sur les feuilles, le sol, voire le vin.

consommateur le respect des obligations réglementaires. En France, ce système est chapeauté par l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), et les contrôles sont délégués à des organismes certificateurs agréés, dont le principal, pour l'alimentation bio, est Ecocert.

Qu'il s'agisse de la production, de la transformation, de l'importation, de la distribution, enfin de la vente en magasins spécialisés ou au détail, tous les acteurs de la chaîne sont évalués une fois par an. Les seules structures dispensées sont les magasins qui ne vendent au consommateur que des produits préemballés. Leurs rayons de vrac ou de boulangerie bio font, en revanche, l'objet d'inspections.

DES VISITES DE TERRAIN, MAIS PEU DE PRÉLÈVEMENTS

Quelle que soit la structure, la certification s'appuie sur un volet documentaire et un volet « de terrain ». Par exemple, la certification d'une exploitation agricole passe par l'examen de toutes les factures d'achat des semences ou des aliments destinés au bétail. Les cahiers de culture et les cahiers d'élevage, documents officiels obligatoires, sont scrutés pour vérifier les intrants utilisés (engrais, amendements, produits phytosanitaires) ou les traitements administrés aux bêtes. La visite de terrain permet, quant à elle, d'examiner les conditions d'élevage ou le

respect des rotations des cultures. Enfin, au cas par cas, des prélèvements sont effectués par l'organisme certificateur (chez environ 5 % des clients chaque année, pour Ecocert en France).

PROCHAIN DÉFI : S'ADAPTER À UN MARCHÉ EN EXPANSION

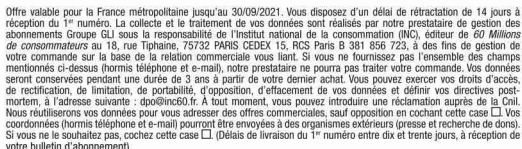
Ils s'ajoutent à ceux réalisés par la Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes (DGCCRF) ou par le professionnel lui-même. Ainsi, pour des vignes, il pourra s'agir de prélèvements de sol et même de prélèvements de vins, pour vérifier si les plants n'ont pas fait l'objet d'un traitement indu. Si l'on y détecte des résidus de traitement,

une enquête est mise en œuvre pour identifier leur provenance. Si les résidus sont présents uniquement sur les feuilles, en très faible quantité, alors la certification est maintenue, car ce profil de détection signale une contamination fortuite. En revanche, la présence de résidus quel que soit l'endroit du prélèvement signale une utilisation volontaire, ce qui entraîne soit le déclassement du lot, soit le déclassement de l'exploitation.

Avec le développement de ce marché, on aurait espéré un renforcement des contrôles (voir encadré page 87). Or le nouveau règlement de l'Union européenne envisage plutôt une réduction des visites des opérateurs. Dommage !

CÉCILE KLINGLER

23 % D'ÉCONOMIE



Sur les étiquettes

DES LABELS À EN PERDRE LA TÊTE

AB et Eurofeuille ne sont pas les seuls logos à garantir un moindre usage des pesticides. Bien d'autres existent. Mais les produits étiquetés n'ont pas tous le même impact sur l'environnement. «60» décrypte les certifications et les engagements qu'elles recouvrent.

Une poule n'y retrouverait pas ses poussins. Si le consommateur cherche des produits bio, il peut se fier aux logos Eurofeuille et AB, qui figurent sur les emballages. Toutefois, ce ne sont pas les seuls à garantir un moindre usage des pesticides. Certains labels se targuent même de respecter

la vision historique de l'agriculture biologique... sans côtoyer le logo Eurofeuille ! Lesquels privilégier selon que vous vous souciez plutôt de l'environnement, du mode de fabrication, du lieu de production ou du juste revenu des producteurs ? Voici des clés de compréhension.

Plus exigeants que le « bio »

BIO COHÉRENCE



• **Contexte** : Bio Cohérence est une marque française privée, créée en 2010 par différents acteurs de l'agriculture biologique, réunis au sein de l'association Alterna-

tive Bio 2009, en réaction à l'alignement du cahier des charges français sur le règlement européen. La certification « Bio Cohérence » s'ajoute à la certification « bio » officielle. Elle est effectuée par des organismes agréés par l'État. Bio Cohérence comptait 600 adhérents début 2021.

• **Particularités** : Bio Cohérence ambitionne de développer le bio en conjuguant la pérennité écologique, économique et sociale (avec, par exemple, l'interdiction de recourir à des travailleurs détachés). Par rapport au label « bio » (AB et Eurofeuille), Bio Cohérence interdit la mixité des exploitations : elles doivent être 100 % bio.

En élevage, les exigences de bien-être animal et de lien au sol sont renforcées. La part de l'alimentation produite sur l'exploitation ou sur d'autres fermes Bio Cohérence locales est nettement plus élevée qu'en bio.

Concernant les produits transformés, les ingrédients d'origine agricole doivent être à 100 % bio et à 100 % d'origine française – à l'exception des ingrédients exotiques, tels que le chocolat ou le sucre, qui doivent être certifiés bio et équitables. Les emballages doivent être en priorité en matériaux réutilisables ou recyclables. Sont interdits le PVC, le polystyrène et le polycarbonate pour tous ceux au contact des aliments.

Les produits Bio Cohérence sont principalement disponibles en vente directe ou dans les magasins spécialisés bio.

Depuis 2020, ils peuvent aussi être vendus via d'autres circuits de distribution. S'il s'agit de filières longues, comme la grande distribution,



La mention « sans pesticides » recouvre des exigences diverses.

les échanges doivent alors être encadrés par des critères du commerce équitable.

DEMETER



• **Contexte** : Marque internationale, Demeter descend d'une coopérative née en Allemagne

en 1928, et d'une association créée en 1932 pour en certifier les produits. Demeter fédère aujourd'hui quelque 8000 fermes et entreprises dans 65 pays, dont 1000 en France (incluant 600 vignerons).

• **Particularités** : Demeter est emblématique de l'agriculture dite biodynamique, souvent résumée à tort par deux pratiques : l'usage de préparations végétales ou organo-minérales, destinées à être épandues au sol ou pulvérisées sur les cultures ; et le respect des cycles lunaires (en plus des cycles solaires).

Ces deux pratiques sont certes nécessaires pour qu'une exploitation soit certifiée « Demeter », mais pas suffisantes. En effet, l'obtention du label « Demeter » exige d'abord que les exploitations soient certifiées « bio ». Elles doivent aussi travailler à accroître leur autonomie (que ce soit pour les fertilisants, les composts ou l'alimenta-

tion du bétail), à renforcer le lien entre agriculture et élevage, et à s'appuyer sur la biodiversité. Le souci du bien-être animal est accru.

En ce qui concerne la transformation des produits, très peu d'additifs sont autorisés.

Les emballages ne doivent pas contenir d'agents antimoississures, de nanomatériaux, ni de

Repères



COMMENT OBTENIR UN LABEL ?

■ Afin d'obtenir un label pour un ou plusieurs produits, voire son exploitation, un producteur doit s'engager à en respecter le cahier des charges. Pour les produits agroalimentaires, ce document décrit les modalités de culture, d'élevage ou de fabrication préconisées, et ce qui est interdit.

■ Selon les labels, la conformité des produits est vérifiée soit par un organisme certificateur indépendant, soit par un système de contrôle propre au label.

En parallèle, pour les labels privés, le producteur doit aussi adhérer à la charte de la structure qui promeut le label et énonce ses grands principes.

phtalates au contact alimentaire. Les emballages chlorés, dont le PVC, sont interdits.

La provenance des ingrédients n'est pas un critère : il est certes recommandé d'utiliser les ingrédients les plus proches possible géographiquement, mais l'essentiel est qu'ils soient certifiés « Demeter ».

En France, les produits Demeter sont principalement disponibles dans les magasins spécialisés bio et chez les producteurs.

NATURE & PROGRÈS



• **Contexte** : Créée en 1973, la mention Nature & Progrès est une marque associative privée gérée par la fédération Nature & Progrès. Pionnière du bio en France, celle-ci comprend 32 associations locales, qui rassemblent consommateurs et professionnels de différents domaines (agriculteurs, éleveurs, apiculteurs, brasseurs, boulangers ou producteurs de cosmétiques « bio »). L'attribution de la mention est autogérée par les adhérents. Nature & Progrès n'impose pas à ses adhérents d'avoir la certification « bio » officielle (avec le logo Eurofeuille *ad hoc*). D'un point de vue réglementaire, les produits sans Eurofeuille ne sont donc pas « bio » !

• **Particularités** : La charte de Nature & Progrès promeut l'agriculture biologique en tant que projet de société, incluant des liens de proximité



Promoteur du bio et de l'agriculture biodynamique, Demeter certifie 1000 fermes et entreprises en France.

et de partage des savoir-faire. Des cahiers des charges encadrent les cultures, l'élevage et les produits transformés. Les fermes et les entreprises (majoritairement très petites) doivent être 100 % Nature & Progrès, les parcelles et locaux de production doivent être hors des couloirs des vents dominants passant au-dessus des grands centres industriels et des usines polluantes.

Pour la culture, l'utilisation des OGM et le recours à des produits chimiques de synthèse sont, comme en bio, interdits. Le lien au sol est central, qu'il s'agisse des modalités de culture ou d'élevage (utilisation de variétés adaptées au terroir et de races d'animaux rustiques).

Les entreprises de transformation doivent recourir à des matières premières locales. À défaut, elles doivent être issues du commerce équitable. Les produits Nature & Progrès sont majoritairement vendus sur les marchés locaux et en circuits courts.

De qualité, mais pas « bio »

LE LABEL ROUGE



fait partie de notre histoire : le 13 janvier 1965, le « poulet des Landes » est le premier produit à l'obtenir. En 2018, 434 produits détenaient le Label Rouge, dont 213 volailles, 13 œufs,

• **Contexte** : Label officiel encadré par la réglementation française, géré par l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), le Label Rouge

55 viandes, 48 charcuteries et salaisons et 29 fruits et légumes. Signe d'un changement d'époque ? Le petit dernier, annoncé le 23 mars 2021, est un hachis parmentier surgelé...

• **Particularités** : Le Label Rouge atteste que « les denrées et produits possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure, résultant notamment de leurs conditions particulières de production ou de fabrication [...] ». Le suivi de la qualité gustative

est assuré par la réalisation régulière d'analyses sensorielles et de tests organoleptiques qui comparent le produit Label Rouge avec le produit courant. Il existe autant de cahiers des charges que de produits, ce qui rend difficile la mise en exergue de caractéristiques générales.

L'élevage qui se conforme à la réglementation « Label Rouge » accorde un peu plus d'importance au bien-être animal que l'élevage conventionnel, par exemple en termes d'espace disponible en intérieur pour chaque bête et d'accès à l'extérieur. C'est notamment le cas pour les volailles.

Concernant les fruits et les légumes, les recommandations culturelles ne sont pas contraignantes : elles se contentent de préconiser une utilisation « raisonnée » de la fertilisation, de l'irrigation et des traitements phytosanitaires. Cela ne préjuge en rien, bien sûr, de l'adoption de pratiques plus exigeantes par les producteurs.

AOP ET AOC, APPELLATIONS D'ORIGINE



• **Contexte :** Vous connaissez sûrement l'AOC, appellation d'origine contrôlée.

Ce label, signe officiel de qualité français, permet d'identifier un produit dont les étapes de fabrication, qui incluent la production et la transformation, sont réalisées dans une même zone géographique et selon un savoir-faire collectif reconnu.

Vous vous demandez ce qu'est l'AOP, appellation d'origine protégée ? Eh bien, c'est la même chose ! À cela près qu'AOP est le sigle européen qui, depuis le 1^{er} janvier 2012, doit remplacer le signe AOC dès lors que le produit est enregistré au niveau européen (ce qui protège l'appellation dans toute l'Union européenne). Comme il faut bien des exceptions, les vins, eux, peuvent continuer à porter le label AOC...

• **Particularités :** C'est la notion de terroir qui fonde le concept des appellations d'origine. Par exemple, pour un fromage, l'AOP garantit au consommateur que toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée de l'appellation et selon un savoir-faire

Repères

PETITS ARRANGEMENTS AVEC LES ORIGINES

■ Le taux d'anomalies relevées sur les AOP, les IGP et les STG (spécialités traditionnelles garanties) était de 31 % en 2016 et de 27 % en 2017, selon la Répression des fraudes, qui a révélé ces chiffres en janvier 2020.

■ Parmi les anomalies relevées, on trouve un producteur qui commercialisait ses fromages sous l'AOP « cantal », malgré le retrait de son habilitation ; la commercialisation de viennoiseries AOP alors que seul le beurre utilisé (« beurre Charentes-Poitou ») en bénéficie ; un restaurateur qui proposait sous la dénomination « agneau de l'Aveyron » un agneau ne bénéficiant pas de l'IGP mais abattu en Aveyron.

■ Les contrôles ont été réalisés sur des produits de toutes origines, à tous les stades de la commercialisation (producteurs, importateurs, transformateurs, grossistes, distributeurs et restaurateurs).



reconnu, de la production du lait à l'affinage. Les règles d'élaboration des AOP/AOC sont décrites dans un cahier des charges propre à chacune, qui n'accorde pas de place particulière au respect de l'environnement. En 2019, il y avait en France 363 AOP/AOC viticoles, 17 AOC pour les boissons spiritueuses, 4 AOP/AOC pour les cidres et poirés, et 101 AOP agroalimentaires (dont 50 AOP laitières).

IGP, INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



• **Contexte :** L'IGP, indication géographique protégée, identifie des produits agricoles dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à leur origine géographique. Il s'agit d'un signe de qualité instauré par la réglementation européenne en 1992. À l'époque, seuls les produits alimentaires étaient concernés. L'IGP a été étendue aux vins en 2009.

• **Particularités** : Pour prétendre à une IGP, au moins une étape de l'élaboration du produit alimentaire doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée de l'indication, selon des conditions déterminées par le cahier des charges. Pour le vin, les conditions sont plus strictes : ce sont toutes les opérations, de la récolte du raisin

à la fin du processus d'élaboration du vin, qui doivent être réalisées dans la zone géographique considérée. Les cahiers des charges n'incluent pas de mesures agroenvironnementales. En 2019, on comptait en France 74 IGP viticoles, 35 IGP pour les boissons spiritueuses, 2 IGP cidres et 143 IGP agroalimentaires.

Moins de pesticides dans des produits conventionnels

ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDES



• **Contexte** : En avril 2017, la société Les Paysans de Rougeline, qui rassemble des producteurs de fruits et légumes du sud de la France, a lancé la première gamme de fraises et de tomates « Zéro résidu de pesticides ». Puis, en 2018, elle a fondé avec six autres entreprises le collectif Nouveaux Champs, qui a transformé la mention en un label privé, certifié par un organisme indépendant, Kiwa. Le collectif regroupe aujourd'hui 60 entreprises, soit environ 6000 producteurs, et représente 25 % de la production française de fruits et légumes. Du jus de pomme, du vin, du couscous et des pâtes sont aussi concernés.

• **Particularités** : Sans prétendre être « bio », le label s'engage à fournir des produits dont la teneur en résidus de pesticides est inférieure au minimum quantifiable en laboratoire. Nouveaux Champs précise que 100 % des lots sont analysés pour y rechercher les substances actives homologuées pour les cultures concernées et les cultures voisines, et d'autres substances (dont néonicotinoïdes et glyphosate). Si un résidu est quantifié, le label n'est pas apposé. L'obtention du label passe par la mise en place d'itinéraires techniques adaptés à chaque culture, permettant de réduire le recours aux pesticides.

Selon le collectif, l'indice de fréquence des traitements (qui permet de les quantifier) est

passé de six à deux pour les tomates, de neuf à quatre pour les fraises cultivées sous abri. Un progrès, donc. Au consommateur de décider si cela lui suffit.

CULTIVÉES SANS PESTICIDES



• **Contexte** : Réservé aux tomates, ce label privé a été développé par l'Alliance Nature et Saveurs, créée en 2018 par les coopératives bretonnes Savéol, Prince de Bretagne et Solarenn. En 2019, les 176 producteurs de l'alliance ont produit 200 000 tonnes de tomates sous ce label, soit 38 % des tomates françaises. Cultivées hors-sol, et même hors saison, dans des serres chauffées dans lesquelles l'eau et le CO₂ sont réutilisés, elles sont sans pesticides.

• **Particularités** : La mention « sans traitements pesticides de synthèse de la fleur à l'assiette » signifie, selon Savéol, que les seuls traitements avec pesticides de synthèse autorisés sont ceux pratiqués par les semenciers. Une fois les plants sous serre, les producteurs recourent en priorité à la protection biologique intégrée.

Savéol-Nature, l'élevage d'insectes de Savéol, produit les millions de punaises et de microguêpes qui protègent les cultures contre les ravageurs. En cas de problème sanitaire, des applications de produits dûment autorisés en bio sont possibles. Le label s'engage à ce qu'aucun résidu de pesticides ne soit quantifiable sur les tomates, en faisant appel à un laboratoire indépendant. ■

CÉCILE KLINGLER



CONTROVERSE SUR LA « HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE »

De plus en plus de produits affichent le label HVE, « issu d'une exploitation haute valeur environnementale ». Ce macaron a malheureusement perdu de son éclat car il peut être décerné à des structures moins vertueuses que d'autres.



Difficile de rater ce logo, surtout au rayon des vins. En juillet 2020, sur les 8218 exploitations françaises certifiées « *issu d'une exploitation haute valeur environnementale* », 81 % étaient

des exploitations viticoles. Mais le label HVE, qui bénéficiait du soutien des associations de protection de l'environnement à sa création, fait désormais l'objet de critiques. Principal reproche ? Il laisse croire qu'il correspond à un respect élevé de l'environnement (comme son nom l'indique !), alors que ce n'est pas forcément le cas de toutes les exploitations certifiées.

INCITATION À DES PRATIQUES PLUS RESPECTUEUSES

Les choses ont pourtant bien commencé. En 2007, lors du Grenelle de l'environnement, les parties prenantes décident de créer un label susceptible de pousser les exploitants agricoles à adopter des pratiques plus favorables à l'environnement. Pour obtenir sa certification, un exploitant doit franchir trois niveaux : respecter la réglementation agricole en vigueur (niveau 1) ; documenter des aspects précis de son exploitation (biodiversité, usage des pesticides, fertilisation et irrigation) (niveau 2) ; enfin, se soumettre à une évaluation de ses pratiques, via des indicateurs de performance environnementale. Pour passer le « niveau 3 », l'exploitant a le choix entre deux approches. Dans la première, il doit prouver que

le montant des achats extérieurs (semences, engrais, pesticides, aliments pour bétail, etc.) est inférieur à 30 % du chiffre d'affaires, et que les infrastructures dites agroécologiques (bandes enherbées, arbres, haies, mares, etc.) dépassent 10 % de la surface agricole utile de l'exploitation.

CERTIFICATION BIAISÉE PAR LE SYSTÈME DE NOTATION

Dans la seconde approche, ses pratiques sont évaluées via un questionnaire en quatre modules (biodiversité, phytosanitaire, fertilisation et irrigation), chacun subdivisé en plusieurs critères. Selon la réponse à chaque critère, l'exploitant gagne des points. Il doit en obtenir 10 par module pour décrocher la certification. Hélas, le système de notation permet d'obtenir le précieux sésame en maintenant certaines pratiques peu respectueuses de l'environnement, pour peu que d'autres soient plus vertueuses. Côté biodiversité, par exemple, l'exploitation est évaluée sur la présence de ruches, la surface couverte par la culture principale, le nombre élevé d'espèces cultivées, d'espèces animales et d'espèces menacées et la surface des infrastructures agroécologiques. Or il suffit que ces infrastructures occupent plus de 9 % de la surface agricole utile pour récolter les 10 points nécessaires, sans avoir à se préoccuper des autres critères ! En clair, la certification HVE n'oblige pas à reconfigurer en profondeur les modes de production. Et passe en partie à côté de son objectif.

Le BIO et les

santé

nutrition



marketing
conventionnel
produits
autres

choix



Ce que dit la science

MEILLEUR, POUR LA SANTÉ, LE BIO ?

Les consommateurs soucieux de leur santé privilégient plus que jamais le bio. Cette conviction est-elle justifiée ? Les scientifiques n'ont pas de réponse définitive mais observent une accumulation d'indices. Les études à la loupe.

Pourquoi mangez-vous bio ? « *Pour préserver ma santé* », répondent 61 % des consommateurs de produits issus de l'agriculture biologique, d'après le baromètre de l'Agence Bio publié en mars 2021. Il s'agit de l'argument numéro un, devant la préservation de l'environnement (48 %). Conviction ou **principe de précaution**, que disent les scientifiques sur le lien entre bio et santé ? L'agriculture biologique étant un mode de production qui réduit considérablement l'usage et la nature des

pesticides, le consommateur attend des produits bio qu'ils soient moins contaminés. Et, effectivement, nos essais montrent qu'ils présentent bien **moins de traces de pesticides**, que les produits « conventionnels » (*lire page 62*). Dans son rapport de 2018, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) confirme un taux moyen de contamination de 14 % pour les denrées bio contre 47 % pour celles conventionnelles. Quant au dépassement de la limite maximale de résidus (LMR), fixée par la réglementation européenne, il est observé pour seulement 0,2 % des produits bio contre 2,8 % des conventionnels.

Repères



NUTRINET-SANTÉ, PREMIÈRE E-COHORTE

■ En 2009, Serge Hercberg, responsable à l'époque de l'équipe de recherche

en épidémiologie nutritionnelle rattachée à l'université Paris-13, lance l'étude NutriNet-Santé. Son objet : mieux comprendre le rôle des facteurs nutritionnels en matière de risque, ou de protection, de certaines maladies chroniques.

■ Un appel à volontaires est diffusé, donnant naissance à la cohorte NutriNet-Santé, qui compte plus de 170 000 participants (appelés « nutrinautes »). En vingt ans, l'équipe a mené des dizaines d'études, sur les risques liés à l'alcool, aux régimes alimentaires ou encore aux aliments ultratransformés, contribuant à faire avancer les politiques publiques en matière de prévention.

MOINS DE PESTICIDES CHEZ LES MANGEURS DE BIO

Si l'on veut réduire son exposition aux produits phytosanitaires, le choix d'une alimentation biologique est pertinent. « *Des études d'intervention ont montré que, si vous soumettez des consommateurs de produits conventionnels à un régime bio et qu'au bout de trois semaines vous procédez à un dosage de leurs urines, vous observez une chute des traces de pesticides* », raconte l'épidémiologiste de la nutrition Emmanuelle Kesse-Guyot. Cette diminution est-elle **synonyme d'une meilleure santé ?** C'est la grande question ! « *Bien sûr, aucun scientifique n'injectera un cocktail de pesticides à des personnes pour voir si elles seront davantage malades* », explique Emmanuelle Kesse-Guyot. Pour comprendre le rôle du bio sur l'organisme, les chercheurs recourent à des



Les chercheurs du laboratoire Toxalim explorent l'effet cocktail des pesticides sur la santé.

expérimentations sur l'animal et, essentiellement, à des études sur l'homme dites prospectives. Celles-ci consistent non pas à intervenir sur le régime alimentaire d'un groupe de volontaires mais à suivre l'alimentation et l'état de santé d'un très grand nombre de personnes, ou cohorte.

LE MODE DE PRODUCTION PRIS EN COMPTE

En France, ce travail d'évaluation est conduit par l'équipe de recherche en épidémiologie nutritionnelle (Eren), qui regroupe des chercheurs de l'université Sorbonne Paris Nord, de l'Inserm, de l'Inrae et du Cnam. Leur outil, c'est la cohorte NutriNet-Santé, initiée en 2009, et forte aujourd'hui de **172 000 volontaires**. Chaque année, ces participants (appelés aussi « nutrinautes ») remplissent par Internet cinq questionnaires, sur leurs habitudes alimentaires (dont la propension à manger bio), leur santé, leur mode de vie, leur activité physique et leurs données anthropométriques (poids, tour de taille, etc.). En 2014, une nouvelle dimension est ajoutée, avec le projet BioNutriNet. Emmanuelle Kesse-Guyot en est la coordinatrice : « *Quand on s'intéresse à l'alimentation, les approches sont généralement nutritionnelles. Or il existe bien*

d'autres déterminants, comme les modes de production. Cet aspect n'avait encore jamais été pris en compte », explique-t-elle. Le bio est retenu comme modèle car le label permet une identification relativement aisée des produits consommés. Une sous-cohorte voit le jour, forte de 35 000 personnes, qui évaluent, pour 264 aliments, la proportion de leur consommation en bio ou en conventionnel.

LES ADEPTES DU BIO SOUFFRENT MOINS DE SURPOIDS

Grâce à ces deux bases de données, l'équipe va désormais recueillir des informations sur les apports nutritionnels des consommateurs de bio et les indicateurs de santé liés à leur alimentation. En 2013, elle publie dans *PLOS One* une première étude sur plus de 54 000 personnes de la cohorte NutriNet-Santé. Celle-ci constate que les consommateurs de bio sont moins nombreux à souffrir de surpoids et d'obésité que ceux qui ne mangent pas bio. Une observation qui concorde avec **d'autres études internationales**. L'alimentation bio serait-elle protectrice vis-à-vis de la prise du poids ? Ce point est à étudier de près dans un contexte d'épidémie d'obésité. Quatre ans plus tard, l'association entre consommation bio et

poids fait l'objet d'une publication de l'équipe dans le *British Journal of Nutrition*. L'étude a porté sur le régime alimentaire de 62 000 participants, répartis en quatre groupes selon leur niveau de consommation de produits bio, ainsi que sur l'évolution de leur indice de masse corporelle (IMC) sur trois ans : les mangeurs réguliers de bio ont montré l'IMC et la prise de poids **les plus faibles de tous les groupes**. En intégrant ces données dans un modèle, les auteurs concluent que, par rapport aux non-mangeurs de bio, les consommateurs fréquents auraient un risque d'être en surpoids diminué de 23 % ou un risque d'obésité diminué de 31 %.

UN EFFET À CONFIRMER, SUR LE RISQUE DE DIABÈTE

Cette différence notable conduit les chercheurs à explorer l'association entre régime bio et syndrome métabolique, un ensemble de paramètres physiologiques (hypertension, tour de taille et glycémie élevés, etc.) qui prédisent le risque de survenue de **maladies cardio-vasculaires** ou du diabète de type 2. Cette fois, il s'agit d'une analyse comparative, menée à partir des questionnaires remplis par 8 174 individus. Résultat ? Plus les participants consomment de produits bio, plus leur risque de développer un syndrome métabo-

lique diminuerait. En 2020, une nouvelle étude prospective qui s'appuie sur 33 256 personnes (76 % de femmes) de la cohorte NutriNet-Santé, suivies **pendant plus de quatre ans**, explore plus spécifiquement le lien entre alimentation bio et diabète de type 2. Publiée dans l'*International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, elle fait état d'une diminution de 35 % du risque de diabète chez les gros consommateurs de bio par rapport à ceux qui en mangent le moins, surtout chez les femmes.

CANCER DU SEIN ET LYMPHOMES, DES RÉSULTATS ENGAGEANTS

Quid du cancer ? L'équipe s'empare de cette thématique. Une étude sort en 2018, dans le *JAMA Internal Medicine*. Elle porte sur près de 69 000 participants, principalement des femmes, avec un suivi d'environ 4,5 ans en moyenne, sur la base de 16 catégories d'aliments et selon trois niveaux de consommation (jamais de bio, occasionnellement et la plupart du temps). Outre qu'elle confirme l'association, déjà rapportée, entre régime bio et diminution du risque de lymphomes non hodgkiniens, un cancer caractérisé par la prolifération de lymphocytes (-86 %), l'étude montre que les grosses consommatrices

(Suite page 28)

Repères

DES AGRICULTEURS DAVANTAGE EXPOSÉS À CERTAINS CANCERS

■ Les travaux sur l'alimentation bio et la santé se juxtaposent à un autre corpus d'études, axées sur l'exposition environnementale aux pesticides, via l'inhalation. Celle-ci concerne en particulier les agriculteurs.

■ Selon un rapport de l'Inserm

de 2013, ils souffrent de la plus forte incidence de maladies neurodégénératives (dont la maladie de Parkinson) et de certains cancers en France, comme celui de la prostate et les lymphomes non hodgkiniens. Depuis 2015, ce type de cancer est considéré comme maladie professionnelle dans ce secteur.

■ Des résultats confirmés, fin 2020, dans la dernière étude Agrican, qui mesure, depuis 2005, les risques sanitaires liés à l'exposition aux produits phytosanitaires

de quelque 180 000 agriculteurs.

Les auteurs de cette étude s'inquiètent : à ce jour, le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) a évalué la cancérogénicité d'une soixantaine de pesticides, dont une dizaine ont été classés comme des cancérogènes certains ou probables.

■ Mais les données scientifiques accessibles sont insuffisantes pour permettre une telle évaluation sur de nombreuses autres molécules mises sur le marché en France.



METTRE DU BIO DANS SON ASSIETTE : SUIVEZ LE GUIDE !

Dans sa dernière édition, le Programme national Nutrition Santé (PNNS) invite le consommateur à privilégier le bio. Si la recommandation vaut surtout pour les végétaux, il peut être profitable de l'étendre à d'autres aliments.

« Si vous le pouvez, privilégiez le bio. » La formule n'a rien d'une obligation, mais son apparition dans les recommandations du PNNS, publiées en 2019, n'est pas anodine. Tout comme le fait que cette mention soit accolée plus spécifiquement aux fruits et légumes, à mettre au menu au moins cinq fois par jour.

LES FRUITS ET LÉGUMES : LA PRIORITÉ

« Les végétaux sont, de très loin, les produits le plus souvent contaminés, explique Denis Lairon, nutritionniste et directeur de recherche émérite à l'Inserm. Les résidus de pesticides concernent 67 % des fruits et près de 50 % des légumes conventionnels. » Et pour ce qui est des légumineuses, dont la consommation est encouragée, le taux est de 44 %. Dans le détail, certaines espèces sont davantage impactées que d'autres. Côté légumes, c'est le cas du persil, des pommes de terre, du poireau, des carottes, de la salade, des aubergines, des asperges et des tomates. Au rayon fruits, les fraises, les cerises, le raisin, les bananes, les agrumes, le melon, la pomme et la poire, liste non exhaustive, sont parmi les plus « chargés ». « Les fruits à coque sont également très régulièrement contaminés », ajoute Denis Lairon. Or le PNNS conseille d'en manger une poignée par jour. Pour les mêmes raisons, mieux vaut aussi préférer les thés, tisanes et cafés issus de l'agriculture biologique.

PRODUITS LAITIERS ET VOLAILLE : LE PLEIN DE BON GRAS

Lait, œufs, fromage, beurre, etc., tous les produits issus de l'élevage bio présentent des teneurs en acides gras poly-insaturés, dont les précieux oméga-3 (+ 67 %), nettement supérieures à celles relevées en conventionnel. « C'est intéressant, car il s'agit d'une source d'acides gras de plus, souligne Denis Lairon.



Pour éviter le maximum de résidus de pesticides, il est préférable de privilégier les végétaux bio.

Très peu d'aliments, à l'exception des poissons gras, principalement, en contiennent. Or ils présentent de nombreux intérêts pour la santé, à tout âge de la vie. » Les viandes de volaille et de porc bio sont plus particulièrement riches en oméga-3, jusqu'à 50 % de plus qu'en conventionnel.

VIANDE ET CHARCUTERIE : AVEC PARCIMONIE

Qu'elle soit bio ou conventionnelle, le PNNS incite à limiter la viande rouge (porc, bœuf, veau, agneau, abats), à raison de 500 g au maximum par semaine, au profit de la viande blanche. Alors, autant tirer avantage des apports exceptionnels de la volaille bio. Quant à la charcuterie, souvent grasse et salée, il est conseillé de ne pas dépasser 150 g par semaine et de miser sur le jambon blanc plutôt que sur le bacon, les lardons, les saucisses ou les jambons secs.

de bio ont un risque plus faible de développer un cancer du sein après la ménopause (-33 %). Poids plus stable, moins d'obésité, moindre risque de certains cancers : un faisceau de résultats tend à associer alimentation bio et meilleure santé. Ils sont toutefois accueillis avec prudence par un certain nombre de scientifiques.

LE MODE DE VIE PÈSE AUSSI DANS LA BALANCE

En octobre 2018, un article écrit par deux membres de l'Académie d'agriculture titre ainsi : « *Non, il n'est pas établi que les aliments bio protègent du cancer* », en réaction à l'étude de l'Eren sur le lien entre bio et risque de cancer. Cosignataire du texte, Gérard Pascal est toxicologue et ancien chercheur à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae). « *L'un des reproches majeurs fait à cette étude est que la cohorte, composée de volontaires a priori plus vertueux quant à leur hygiène de vie, n'est pas représentative de la population générale* », explique-t-il. Et puis les mangeurs de bio ont un profil singulier : ils font davantage d'activité physique, fument moins, ont un niveau d'éducation plus élevé que les consommateurs de « conventionnel » et s'alimentent plus sainement (moins d'alcool, de produits transformés, de soda, plus de fruits, de légumes, de graines). On peut imaginer que ces habitudes de vie ont une influence directe sur le poids et le risque de cancer, rendant difficile l'analyse des liens de causalité entre bio et forme. N'est-il pas logique qu'ils soient en meil-

leure santé ? En fait, pour analyser correctement un lien entre un paramètre et une maladie, les épidémiologistes prennent systématiquement en compte les « **facteurs de confusion** » et introduisent « *des facteurs d'ajustement qui vont corriger les biais à même de perturber le modèle, de façon à ne regarder que l'effet du bio* », explique Emmanuelle Kesse-Guyot. Un exercice d'autant plus difficile qu'il y a beaucoup de facteurs à ajuster.

LA STATISTIQUE POUR GOMMER LES DISPARITÉS

Sexe, âge, niveau d'éducation, revenus, consommation de viande rouge, charcuterie, aliments ultratransformés, compléments alimentaires, antécédents de cancer, pratique sportive, etc., jusqu'à une vingtaine de facteurs d'ajustement ont ainsi été utilisés dans le traitement statistique des données. D'où le scepticisme de certains. Les volontaires ont été répartis en quatre groupes, selon leur niveau de consommation bio, du plus vers le moins, et un score d'adéquation aux recommandations du Programme national Nutrition Santé (PNNS) complète le protocole. Lequel est utilisé d'une étude à l'autre. Quant à passer à côté d'un facteur de confusion, ce n'est plus possible aujourd'hui, affirme la chercheuse : « *C'est un peu comme si nous regardions le cancer du poumon sans prendre en compte le tabac.* »

LE LAIT ET LA VIANDE BIO SONT PLUS RICHES EN OMÉGA-3

L'autre hypothèse avancée pour expliquer le lien entre bio et santé tient aux meilleurs apports nutritionnels des aliments biologiques. Première piste : les végétaux. « *La différence est surtout nette pour la vitamine C, les caroténoïdes et les polyphénols* », précise Catherine Renard, directrice de recherche à l'Inrae. Pour se défendre contre les parasites, certains fruits et légumes issus de l'agriculture biologique produiraient davantage de **molécules de défense**, dont des antioxydants. « *Ces différences de concentrations ne sont toutefois pas significatives. De nombreux facteurs peuvent altérer ces teneurs, comme la variété, le stade de maturité au moment de la récolte, l'irrigation, etc.* », tempère la chercheuse. Seconde piste : les apports en



Les mangeurs réguliers de bio ont souvent un niveau d'éducation supérieur à la moyenne.

oméga-3, des acides gras essentiels dont la plupart des Français manquent. Les produits laitiers, les volailles et les bovins en fournissent davantage quand les animaux sont élevés en bio, c'est-à-dire **nourris avec de l'herbe** et des fourrages. « *Des dosages sanguins effectués dans deux groupes de 150 personnes, l'un mangeant bio, l'autre conventionnel, ont montré de meilleurs taux d'acides gras chez les individus qui mangeaient bio* », expose Emmanuelle Kesse-Guyot. Selon elle, cela pourrait expliquer l'association observée entre bio et syndrome métabolique, du moins en partie.

Toutes ces études prospectives fournissent des éléments qui permettent de tester des hypothèses sur l'animal. C'est ce que fait la biologiste Laurence Gamet-Payrastré, du laboratoire Toxalim de l'Inrae, à Toulouse, travaillant main dans la main avec les épidémiologistes de l'Eren. Elle explore notamment l'axe précédemment évoqué : l'effet des pesticides et de leurs combinaisons.

L'EFFET COCKTAIL, PARTICULIÈREMENT NOCIF

En 2018, son équipe et elle ont publié une étude menée sur la souris, dans la revue *Environmental Health Perspectives*. La moitié des rongeurs a été nourrie normalement. L'autre a reçu, dans son alimentation, de très faibles doses d'un mélange de **six fongicides et insecticides**, communément utilisés sur les pommiers et ce, pendant 52 semaines (l'équivalent de trente ans de vie humaine). Résultat ? Les souris mâles exposées aux pesticides ont eu une prise de poids deux fois plus importante que celles non exposées, tandis que les souris femelles n'ont rien eu de tel. Des perturbations au niveau du métabolisme des animaux ont également été observées. « *Les pesticides sont des composés biologiquement actifs qui peuvent affecter le fonctionnement des cellules des mammifères*, analyse Laurence Gamet-Payrastré. *Cette expérimentation pose aussi la question de la chronicité des expositions, les souris ayant reçu, pour chacune des molécules, la dose admissible journalière.* »

Poursuivant les travaux de 2018 sur le lien entre exposition aux pesticides dans l'alimentation et cancer du sein postménopausé, Emmanuelle Kesse-Guyot a piloté une étude, qui montre que certains cocktails de pesticides, parmi les

Bon à savoir

DES VÉGÉTAUX DOTÉS DE MEILLEURES DÉFENSES

- Peu exposés aux pesticides, « les fruits bio combattent les parasites en produisant davantage de LTP, une famille de protéines de défense allergisantes, qui se développent surtout dans la peau », indique le médecin allergologue Catherine Quéquet.
- En cas d'allergie à ces protéines, éliminez pommes, pêches, abricots et prunes, sous toutes leurs formes. Crus ou cuits, ils représentent un danger. « Et comme les concentrations de LTP sont plus importantes dans le bio, les réactions peuvent être plus rapides et plus fortes. » Si vous êtes allergique à la protéine PR10, qui se trouve dans la pulpe du fruit, optez pour les tartes, confitures ou compotes. Cette protéine est détruite à la cuisson, quel que soit le mode de production.



25 molécules trouvées dans les aliments évalués, majoreraient le risque de cancer du sein chez les femmes en surpoids ou obèses. En revanche, les consommatrices de bio, exposées à peu de molécules, voient leur risque diminuer de 43 %. Ces résultats ont été publiés, le 15 mars 2021, dans l'*International Journal of Epidemiology*.

DES RÉSULTATS EN ATTENTE DE CONFIRMATION

« *Toutes ces études indiquent que l'alimentation bio semble bien être positive pour la santé des consommateurs, avec cette limite qu'elles demandent à être confirmées* », déclare François Veillerette, porte-parole de Générations Futures. Tous les scientifiques impliqués plaident pour **d'avantage d'études**. « *La causalité, on y tend à partir de l'accumulation de données d'études d'observation et mécanistiques, et d'analyses biologiques convergentes* », insiste Serge Hercberg, professeur émérite de nutrition à l'université Sorbonne Paris Nord, et initiateur de l'étude NutriNet-Santé.

Pour l'épidémiologiste et biostatisticienne Catherine Hill, toutefois, « l'idée que le bio va résoudre le problème du cancer ne repose sur rien ». Elle cite l'étude anglaise Bradbury de 2014, qui a suivi plus de **620 000 femmes** pendant neuf ans : « Cette étude n'a trouvé aucune différence entre les risques de cancer, quelle que soit la consommation de bio des participantes. Elle montre même un risque augmenté du cancer du sein chez celles qui mangent le plus d'aliments bio. »

DES FACTEURS DE RISQUE POUR CERTAINES MALADIES

En revanche, une réduction du risque de développer un lymphome non hodgkinien (- 21 %) chez les consommatrices régulières de bio est bien rapportée, mais plus faible que dans l'étude française de 2018. Des biais sur la mesure des consommations, peu précise, ne sont pas à écarter, signalent les chercheurs britanniques, dont l'étude a été publiée dans le *British Journal of Cancer*. Si les causes de l'incidence soutenue du lymphome non hodgkinien en France sont encore mal identifiées, l'une des pistes retenues est l'exposition à certains pesticides. Des études

ont montré que les agriculteurs exposés (par inhalation) ont l'incidence la plus élevée de ce type de cancer (lire encadré page 26). « Cancer ou maladie métabolique, toutes ces pathologies sont multifactorielles, note Laurence Gamet-Payrastré. Les pesticides ne sont pas les seuls responsables, mais ils y contribuent car ils peuvent conduire à des dérégulations qui, elles-mêmes, peuvent entraîner des maladies. »

DE L'ARSENIC DANS DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Autre sujet de discordance : l'effet cocktail. De quoi s'agit-il ? Du fait que l'exposition simultanée à plusieurs pesticides peut avoir soit davantage d'effets délétères sur la santé que chacune des substances prises isolément, soit, au contraire, beaucoup moins d'effets. Un des travaux menés par Laurence Gamet-Payrastré et son équipe est d'identifier **les interactions les plus nocives** de pesticides autorisés en Europe incluant ceux utilisés en bio. En février 2021, des parlementaires européens ont saisi l'Efsa, à la suite de la découverte de substances cachées dans des pesticides de synthèse. « Une enquête a révélé que la présence de composants toxiques, comme des hydrocarbures et de l'arsenic, n'était pas indiquée sur l'étiquette de certains produits phytosanitaires, autorisés d'ailleurs pour le jardinage », témoigne François Veillerette.

L'EUROPE LÉGIFÈRE SUR LES PESTICIDES DE SYNTHÈSE

Depuis de nombreux mois, l'association se mobilise pour que la réglementation européenne soit correctement appliquée. « Les études fournies par les industriels n'évaluent que la toxicité de la substance active, sans tenir compte des effets cumulés entre la molécule et les produits adjuvants. » Gérard Pascal, lui aussi, plaide pour davantage de transparence : « Les industriels doivent procéder à des tests de toxicité supplémentaires, par exemple à 90 jours, sur les préparations utilisées sur le terrain. » La voie tracée par la nouvelle Commission européenne, avec son **Plan vert pour l'Europe**, qui prévoit une forte réduction de l'usage des pesticides de synthèse, ouvre tout de même davantage l'appétit qu'un régime assaisonné de contaminants chimiques. ■

ÉLISABETH BOUVET

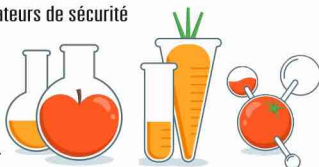
Repères

DJA ET LMR, DE QUOI PARLE-T-ON ?

■ La dose journalière admissible (DJA) correspond à la dose maximale d'une substance à laquelle on peut être exposé tout au long de la vie sans risque pour la santé. Elle est fixée avec une importante marge de sécurité en divisant par 100 voire par 1 000 la dose dite sans effet.

■ La limite maximale de résidus (LMR) équivaut aux niveaux supérieurs de résidus de pesticides autorisés dans ou sur les aliments. Elle est calculée pour que la quantité de résidus d'un pesticide ingérée ne dépasse pas la DJA. Elle varie selon les pays. Il existe une LMR pour chaque produit et chaque pesticide. S'ils sont repérés, les produits qui dépassent la LMR sont interdits de commercialisation.

■ Ces deux indicateurs de sécurité sont déterminés par l'Autorité européenne de la sécurité alimentaire (Efsa).



Bio versus conventionnel

LES STARS DES RAYONS S'AFFRONTENT



Comment nous avons procédé

MÉTHODOLOGIE

ET ANALYSE

La part du bio dans l'alimentation des Français augmente sans cesse, avec pour principal objectif leur santé. Mais est-ce que la qualité réelle des produits est au rendez-vous ? Pour le savoir, nous avons confronté le bio au conventionnel (non bio), à travers des matchs entre deux produits, des tableaux de décryptage nutritionnel par famille de produits et, enfin, en réalisant une synthèse des essais parus dans *60 Millions de consommateurs* en 2019 et 2020.

Voici quelle a été notre démarche pour les études, essais et décryptages qui alimentent ce chapitre.

• LES MATCHS (pages 33 à 43)

Ici, nous avons mis face à face un produit bio et son homologue conventionnel de même marque, lorsqu'il était disponible, ou son équivalent le plus proche (certaines marques nationales ne possèdent pas de gamme bio). Autant que faire se peut, nous avons privilégié les stars des rayons, plébiscitées par les consommateurs (Bonduelle, Marie, Yoplait...).

Nous avons examiné l'intégralité des compositions des références choisies et mis en balance leur équilibre nutritionnel et leur quantité d'additifs pour déterminer les vainqueurs, signalés par une médaille. Les proportions d'ingrédients pesant en faveur ou en défaveur de chacun ont été systématiquement mises en exergue. Les prix des produits ont été relevés la plupart du temps sur Internet, sur un même drive ou sinon, lorsque cela était possible,

dans la même zone de chalandise. Toutefois, ils peuvent fortement varier selon les points de vente. En outre, il faut garder à l'esprit que le coût de production des ingrédients issus de l'agriculture biologique est nécessairement plus élevé que ceux issus de l'agriculture conventionnelle. Nous n'avons de ce fait pas pénalisé les produits sur le critère du prix, sauf lorsque la proportion d'ingrédients bio était décevante.

• LES 8 FAMILLES DE PRODUITS DÉCRYPTÉES (pages 46 à 61)

Nous avons passé au crible les compositions et les étiquettes d'une sélection de produits appartenant aux familles suivantes : emmentals, carottes râpées, pizzas jambon fromage, pains de mie complets, pâtes fraîches farcies, yaourts à la vanille, confitures de fraises et tablettes de chocolat au lait. Ce type d'aliments est très présent dans les frigos ou placards des foyers. Nous avons réalisé des tableaux mettant en exergue les critères auxquels les consomma-

teurs doivent faire attention dans cette catégorie de produits, pour la sélection concernée. Ces critères peuvent être, par exemple, les proportions de sel, de sucre, d'acides gras saturés ou l'origine des ingrédients. Dans chaque tableau, nous avons signalé en gras et en couleur les critères les plus favorables (en vert) ou défavorables (en rouge).

• LA SYNTHÈSE DE NOS ESSAIS (pages 62 à 67)

Nous avons établi un bilan pour le bio en étudiant les données les plus significatives des essais comparatifs publiés dans notre magazine en 2019 et 2020.

Ici, les données s'appuient sur des analyses qui ont été pilotées par le centre d'essais comparatifs de l'Institut national de la consommation (INC). Elles concernent principalement la recherche de pesticides et de contaminants (PCB, dioxine, métaux lourds, mycotoxines...) et, dans certains cas, la fraîcheur des aliments, la teneur en matières grasses ou la présence d'additifs. ■

LE MATCH DES SOUPES

Velouté Knorr Bio contre Velouté Knorr

Velouté de légumes du potager à la crème fraîche bio Knorr, brique de 1 l • Prix : 3,50 € (3,50 €/l)

Pas vraiment de bonus à opter pour ce velouté bio « fabriqué en Alsace ». Certes, dans cette recette, on compte un légume de plus, mais vu les quantités, cela ne suffit pas à combler l'écart : 40 % de végétaux contre 51,3 % dans le conventionnel, c'est loin d'être insignifiant. Deux exemples : la soupe bio ne contient que 9,2 % de carottes et 4,5 % de tomates, contre respectivement 17 % et 13 % pour sa rivale. En outre, le potager n'est pas le même. Ici, nous avons des pommes de terre (8,9 %), des brocolis et des rutabagas qu'on ne trouve pas dans la recette conventionnelle (qui préfère courge et courgette). Enfin, l'amateur de bio ne se ruinera pas, le velouté bio coûtant 0,15 € au litre de plus que l'autre.



VELOUTÉ KNORR BIO

- 40 % de légumes
- 55 % d'eau



Velouté de 8 légumes du potager Knorr Brique de 750 g • Prix : 2,50 € (3,35 €/l)

Les 8 légumes qui entrent dans sa recette sont issus de l'agriculture durable. Il s'agit d'un « label » maison créé par Unilever (multinationale propriétaire de Knorr). Les engagements sont assez flous, mais impliquent des efforts pour limiter le recours aux pesticides. C'est déjà cela, car les légumes sont, avec les fruits, les produits les plus contaminés. En outre, les quantités de végétaux sont globalement plus intéressantes que dans le velouté bio. Résultat : moins d'eau, un peu plus de fibres (1 g contre 0,7 g aux 100 ml pour le bio) et même, en l'absence de beurre, moins d'acides gras saturés (0,4 g



VELOUTÉ KNORR

- 51,3 % de légumes
- 46,5 % d'eau

contre 1 g). Le tout pour un apport énergétique de 28 kcal, contre 37 kcal pour le velouté bio.

LE MATCH DES CAROTTES RÂPÉES

Bonduelle bio contre Bonduelle

Carottes râpées Bonduelle bio 200 g • Prix : 1,96 € (9,80 €/kg)

Au rayon traiteur, la carotte râpée est indémodable. Dans la préparation bio, elle est d'origine française, en plus d'être cultivée dans le respect de l'environnement. Il n'y a rien de plus simple que de cuisiner des carottes râpées : une vinaigrette, et le tour est joué, à condition d'avoir un robot. Si l'on retrouve les ingrédients essentiels à cette sauce (moutarde, vinaigre, huile, poivre, sel), on peut toutefois s'étonner d'y trouver aussi des épaississants, en l'occurrence de l'amidon de maïs et de la gomme xanthane (E415). Finalement, manger des carottes râpées équivalait à ingurgiter 4,5 g de sucres aux 100 g. En conventionnel, la carotte fait partie des



BONDUELLE BIO

- 80 % de carottes
- 1 additif

légumes les plus contaminés par les résidus de pesticides. Cela suffit-il ici à justifier un prix deux fois plus élevé ? Oui, si l'on considère que la barquette contient moins d'additifs et qu'elle est fabriquée à base de plastique recyclé, avec un film souple en guise de couvercle.



Carottes râpées au citron de Sicile Bonduelle*

320 g • Prix : 1,35 € (4,22 €/kg)

C'est indiscutable, la mention « au citron de Sicile » produit son petit effet. Un zeste de cet agrume de l'Italie du Sud sur des carottes cultivées en France – l'origine est indiquée sur l'emballage – donne immédiatement envie de se plonger dans la barquette.

BONDUELLE

- 81 % de carottes
- 3 additifs

Le A du Nutri-Score, note comparable à celle de sa rivale bio, consolidant cette envie d'un mélange acidulé-sucré. Dommage de découvrir dans la liste des ingrédients des éléments discutables, comme des additifs. Cette recette compte deux épaississants (gommes xanthane et guar), et un antioxydant, non problématique, l'acide ascorbique (E300). Le prix de ce produit simplissime est indiscutablement plus abordable que celui affiché par le concurrent bio. Mais le nombre d'additifs est pénalisant.

*À l'heure où nous mettons sous presse, Bonduelle va remplacer le couvercle de ce produit par un film souple.

LE MATCH DES RAVIOLIS

Rana Plaisir du primeur contre Rana bio

Giovanni Rana Plaisir du primeur, ravioli 250 g • 3,07 € (12,28 €/kg)

Avec Giovanni Rana, ce qui est écrit sur l'emballage vaut engagement. La recette des raviolis ricotta, épinards et mascarpone ne contient pas de conservateur, et nulle autre trace d'additifs d'ailleurs. Quant aux ingrédients mis en avant, ils sont bien présents, à commencer par la ricotta (22,8 %) et le mascarpone, mêlés toutefois à de la mozzarella et du fromage râpé, dont les quantités précises ne sont pas indiquées. Et les épinards constituent bien le deuxième ingrédient, en importance. Dans la gamme des plats transformés, cela mérite d'être souligné et salué. Si les deux rivaux ont



RANA

- 22,8 % de ricotta
- 5,7 % d'épinards

le même Nutri-Score (D), le conventionnel contient beaucoup moins de matières grasses (9,2 g contre 19 g). Il perd le match de justesse en raison de sa farine raffinée et de son prix à peine inférieur au bio.

Giovanni Rana Bio pâtes farcies au blé complet • 250 g • 3,89 € (15,56 €/kg)

Une fabrication italienne, des ingrédients qui viennent de l'Union européenne, c'est déjà une bonne base pour un produit transformé. Autres points forts de cette recette aux épinards, ricotta et burrata : pas d'additif et des produits choisis avec soin (œufs de poules élevées en plein air et

burrata des Pouilles). Bio oblige, les denrées les plus onéreuses, comme la ricotta, sont présentes en moindre quantité : moins de 10 % de ricotta, contre 22,8 % pour les raviolis Plaisir du primeur. Mais burrata et mascarpone complètent la farce. Les raviolis bio, en revanche, contiennent davantage d'épinards et sont préparés à base de farine complète de blé tendre et de semoule complète de blé dur, le tout à un prix contenu. La farine complète

apporte des fibres et offre un index glycémique moins élevé. Le produit est deux fois plus gras et un peu moins salé que son rival conventionnel.



RANA BIO

- 9,86 % de ricotta
- 9,86 % d'épinards



LE MATCH DES LASAGNES

Marie contre Marie bio



LASAGNES À LA BOLOGNAISE MARIE

1 kg • Prix : 4,65 € (4,64 €/kg)
 • 56,1 % de sauce bolognaise
 • 19,4 % de lasagnes fraîches cuites

Le rapport qualité/prix fait pencher la balance du côté des lasagnes « conventionnelles ». Et, malgré 2 € de plus au kilo, la recette bio comporte moins de sauce bolognaise et plus de pâtes. Mais la quantité de sauce béchamel est la même pour tout le monde, et le bœuf est, dans les deux cas, français. Enfin, pas d'additif à déplorer, dans aucune des deux préparations. Le Nutri-Score les déclare d'ailleurs ex aequo, leur accordant un même B.

LASAGNES À LA BOLOGNAISE MARIE BIO

850 g • Prix : 5,70 € (6,70 €/kg)

• 52 % de sauce bolognaise
 • 22,5 % de pâtes fraîches cuites



LE MATCH DES PIZZAS

Margherita U contre Margherita U bio

Si le produit bio pèse 5 g de plus que le conventionnel, il coûte quand même 1 € de plus. Mais cette différence est justifiée. Notamment dans la composition. La margherita bio met en avant, sur l'emballage, sa sauce tomate et sa mozzarella. Si les quantités de fromage sont les mêmes, la bio utilise de la purée de tomates tandis que l'autre recourt à du double-concentré. La bio est fabriquée en Italie, l'autre en France. Et même pas de basilic dans le produit conventionnel !

La recette bio offre enfin deux fois plus de fibres. Et pas un additif à déclarer, contre

trois dans la pizza « basique ». Verdict : victoire de l'Italie et sa margherita bio.



PIZZA PÂTE FINE MARGHERITA U

320 g • Prix : 1,79 € (5,60 €/kg)
 • 23,4 % de mozzarella
 • 3 additifs



PIZZA MARGHERITA U BIO

325 g • Prix : 2,80 € (8,61 €/kg)
 • 23 % de mozzarella
 • 0 additif

LE MATCH DES PIZZAS

Les Chefs du bio contre Sodebo

Pizza margherita Les Chefs du bio, 350 g • Prix : 5,60 € (16 €/kg)

Plus de 4 € supplémentaires au kilo, 14 % de pizza en moins par rapport à sa rivale : la margherita bio mérite-t-elle cet investissement ? La farine de blé de meule utilisée est semi-complète, donc plus riche en nutriments, mais de là à en faire l'ingrédient qui écrase tous les autres, c'est un peu excessif : avec 63,4 % de pâte, c'est sûr, on n'a plus faim après. Mais s'est-on pour autant régalez ? On peut s'interroger au vu de la part de la mozzarella : environ 12,2 % pour le fromage roi de cette recette. Comparé à l'autre pizza, c'est deux fois moins ! Il y a bien de l'emmental (7 %), mais sa présence est assez incongrue dans ce qui est considéré



LES CHEFS DU BIO

- 12,2 % de mozzarella
- 63,4 % de pâte

comme la reine des pizzas en Italie. L'honneur est sauf avec les tomates, les olives et le basilic. La farine, c'est peut-être moins cher que la mozzarella, mais l'argument ne suffit pas, toutefois, à faire passer le prix.



SODEBO

- 26 % de mozzarella
- 40 % de pâte

Pizza margherita Dolce Sodebo 400 g • Prix : 4,60 € (11,48 €/kg)

La margherita Sodebo fait la part belle aux trois aliments phares de la recette : mozzarella (26 %), purée de tomate (14 %) et basilic. Quant à la pâte (40 %), elle reste fine, comme précisé sur l'emballage. Du point de vue nutritionnel, la margherita Sodebo contient un peu moins d'acides gras saturés : 3,9 g aux 100 g contre 5 g pour sa rivale. Elle est aussi globalement moins calorique : 224 kcal aux 100 g, contre 261 kcal aux 100 g. Bon point : aucun additif. Mais un bémol, le sel : 1,2 g aux 100 g, c'est beaucoup, et deux fois plus que dans son homologue bio. Les deux produits sont de fabrication française, mais quitte à goûter la *dolce vita*, la Sodebo offre une garniture plus généreuse.

LE MATCH DES YAOURTS

Les 2 Vaches contre Yoplait

Panier de Yoplait à la fraise et la framboise, 4 pots de 130 g

• Prix : 1,65 € (3,15 € kg)

Le macaron bleu blanc rouge sur l'emballage affiche d'emblée la couleur : le lait est « 100 % français ». Mais, contrairement aux 2 Vaches, Yoplait ne précise pas de quelle région il est



PANIER DE YOPLAIT

- 2 additifs
- 8 % de framboise (ou 10,8 % de fraise)

originaire ni son pourcentage dans la composition. Lipides, protéines, glucides : les pourcentages sont très proches du produit bio. Mais la ressemblance s'arrête là. Alors que, en théorie, la réglementation française prohibe les additifs dans les yaourts, on trouve, dans la liste des ingrédients, des épaississants : de l'amidon transformé de maïs et des carraghénanes (E407), obtenu à partir d'algues rouges. La quantité de sucre est plus importante que chez le concurrent. Et du jus de carotte a été ajouté !

La plupart des pots du marché (bio ou non) s'affichent à 125 g. À 130 g, le Panier de Yoplait est (légèrement) plus généreux. Mais on préférerait quelques grammes de produit en moins et aucun additif.

Les 2 Vaches framboise délicate bio, 4 pots de 115 g

• Prix : 1,99 € (4,30 € kg)

Dès l'opercule, la marque nous transporte dans le bocage normand, d'où provient son lait bio équitable certifié Fair for Life, un label qui garantit une rémunération juste aux producteurs. Du local plein pot : 78,7 % de lait écrémé pasteurisé. Les yaourts des 2 Vaches ne contiennent que sept ingrédients, contre 13 pour le Panier Yoplait : c'est moitié moins. Un bon signe : la recette ne comprend que du lait, de la crème de lait, de la poudre de lait, des framboises (78 %), du sucre de canne (7 %), des ferments lactiques et des arômes naturels. Mais les 2 Vaches « filoutent » sur le poids, 115 g par pot, soit 12 % de moins que son rival. Une astuce pour contenir le prix sans trop rogner sur les matières premières bio, plus coûteuses. Dernier bémol, même bio équitable, le sucre de canne vient du Brésil. Pas top en termes d'émissions de CO₂.



2 VACHES

- 0 additif
- 7,8 % de framboise

LE MATCH DES MOUSSES AU CHOCOLAT

Carrefour bio contre Carrefour

Mousse au chocolat Carrefour bio

2 pots de 70 g

• Prix : 2,06 € (14,71 €/kg)

L'emballage n'est pas marron foncé, comme celui de la mousse conventionnelle, mais pas d'erreur, là, il s'agit bien d'une mousse au chocolat. Recette des plus classique : du chocolat, en quantité acceptable (23 %), des œufs, du beurre et du sucre. Mais cette mousse bio n'en est pas pour autant 100 % irréprochable. Ainsi, nous notons la présence d'un additif : la lécithine de tournesol, émulsifiant naturel (issu de l'agriculture biologique, tout de même !). Plus



CARREFOUR BIO

- 23 % de chocolat noir
- 1 additif

ennuyeux, l'origine du chocolat n'est pas spécifiée (pas plus dans l'autre mousse). Bref, si vous achetez une mousse au chocolat Carrefour, privilégiez la bio, même si elle est quatre fois plus chère. Mais pensez aux 10 g de plus par pot ! Un extra qui saura vous consoler.

Mousse au chocolat noir Carrefour, 4 pots de 60 g • Prix : 1,01 € (4,21 €/kg)

Ne vous fiez pas à ce qui est écrit sur l'opercule : la mousse au chocolat « noir » est moins noire qu'elle ne l'affiche... et même l'appellation « mousse » paraît usurpée. Un coup d'œil à la liste des ingrédients suffit à semer le doute. Le chocolat noir, base de toute mousse, apparaît en 5^e position et ne compte que pour 5,5 % dans la composition du dessert ! Autre indice, les deux ingrédients principaux : le lait écrémé (63,1 %) et la crème (8,4 %). Comment obtenir une texture mousseuse avec autant de denrées aussi aqueuses ? Sans surprise, la réponse tient à l'ajout de deux additifs :

des gélifiants (gélatine de porc et alginate de sodium, un dérivé d'algues brunes) et un émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras). Carton rouge, mais vu le prix (0,25 € le pot), pouvait-on vraiment s'attendre à de la qualité ?



CARREFOUR

- 5,5 % de chocolat noir
- 2 additifs

LE MATCH DES MOUSSES AU CHOCOLAT

Marie Morin contre Marie Morin bio



MARIE MORIN

Mousse au chocolat à l'ancienne - 1 pot de 100 g

- Prix : 2 € (20 €/kg)
- 42 % de chocolat

Au diable l'avarice : pour 0,10 € de différence, la mousse au chocolat bio s'impose avec ses 42 % de chocolat équitable originaire de République dominicaine, le nec plus ultra, comparé à la mousse à l'ancienne, qui ne précise pas la provenance de son chocolat. Dans la recette bio, rien qui ne détonne : des œufs, du sucre et du beurre salé, sans additifs ni conservateurs, comme promis sur l'emballage. Dernier bon point, à condition d'avoir conscience du cocktail de matières grasses et de sucres, le D accordé par le Nutri-Score à la mousse bio. Avec un E, sa rivale est hors jeu, même si elle ne démerite pas par rapport aux autres marques du marché.

MARIE MORIN BIO

Mousse au chocolat bio 1 pot de 100 g

- Prix : 2,10 € (21 €/kg)
- 42 % de chocolat bio équitable



LE MATCH DES MADELEINES

St-Michel bio contre St-Michel

Sur le plan nutritionnel, les deux produits se valent et affichent le même Nutri-Score D. Et, dans les deux cas, l'origine française est assurée. Toutefois, dans la gamme standard, on note la présence de sirop de glucose-fructose, un sucre mauvais pour la santé, mais c'est à peine mieux pour le bio, qui utilise du sirop de riz. La différence est surtout décisive au niveau du nombre d'ingrédients : 9 pour le bio contre 12 pour l'autre, dont 3 additifs (un émulsifiant et deux poudres à lever), contre un seul pour les madeleines bio. Enfin, le produit standard contient de la fécule.



ST-MICHEL BIO

- Madeleines moelleuses bio - 250 g (10 sachets individuels) • Prix : 2,95 € (11,80 €/kg)
- Œufs : 20 %
 - 1 additif



ST-MICHEL MADELEINES MOELLEUSES

- 600 g (24 sachets individuels) • Prix : 3,70 € (6,17 €/kg)
- Œufs : 21 %
 - 3 additifs

LE MATCH DES TABLETTES DE CHOCOLAT

Gnaw contre Villars

Gnaw bio Noisettes grillées

100 g • Prix : 3,50 € (35 €/kg)

Avec la marque Gnaw, pas d'ingrédient superflu ou suspect. Juste l'essentiel pour faire du chocolat aux noisettes : de la pâte et du beurre de cacao, du sucre, du lait entier en poudre, de la poudre de vanille et des noisettes. Le pourcentage minimum de cacao est élevé. Néanmoins, les écureuils pourront être déçus : avec 8 % de noisettes grillées, on est loin de la pluie de noisettes dessinée sur l'emballage. Une proportion modeste, légèrement inférieure à celle de son rival (10 %). Le prix



des matières premières bio pousse souvent les fabricants à tailler dans les quantités. L'emballage dit vrai quand il annonce « sans conservateur - sans additif ». Aucune trace d'émulsifiant, contrairement au chocolat Villars. Autre avantage, le Gnaw contient un peu moins de sucre que son concurrent suisse (44,1 g contre 46 g).

GNAW BIO

- 39 % de cacao minimum
- 8 % de noisettes grillées

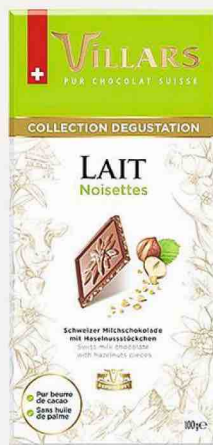
Villars Lait noisettes

100 g • Prix : 2,10 € (21 €/kg)

Villars, l'ambassadeur du savoir-faire suisse ? En tout cas, c'est là-dessus que mise le fabricant qui met en avant la mention chic de « Collection dégustation », rehaussée du drapeau national. Mais que cache la croix blanche sur fond rouge ? Un nombre d'ingrédients supérieur à celui de la marque à l'écureuil : 11 contre 6, c'est pratiquement le double. C'est rarement bon signe dans les produits transformés. La recette Villars comporte toutes sortes de laits en poudre, de l'extrait de malt en poudre et deux additifs. Il s'agit des lécithines de soja et de colza, des agents des émulsifiants constitués de lipides (code E322). Même s'il contient plus de noisettes que son rival bio, il est moins généreux en cacao. Enfin, tout comme lui, il écope d'un E au Nutri-Score, en raison du poids du sucre et des matières grasses.

VILLARS

- 33 % de cacao minimum
- 10 % de noisettes



LE MATCH DES PAINS DE MIE

Jacquet bio contre Jacquet

Pain de mie complet Jacquet bio 14 maxi tranches 500 g • Prix : 2,49 € (4,98 €/kg)

Bien en évidence, la mention « à la farine complète » est fallacieuse. Certes, elle n'oblige pas le fabricant à utiliser exclusivement cette seule farine. Mais, ici, ce pain de mie complet bio repose surtout sur de la farine de blé classique, à hauteur de 45 %, ce qui en fait l'ingrédient majeur, contre seulement 19 % de farine complète. On est très loin du compte. Les apports nutritionnels sont en revanche similaires. Origine 100 % française du blé, pas de sucres ajoutés : bon point pour Jacquet. Cette recette classique lui vaut de bénéficier

d'un A sur l'échelle du Nutri-Score. Le pain bio est en général plus cher. On ne s'étonne donc pas à relever un écart de 0,60 € par rapport à son rival. Mais ce n'est tout de même pas rien pour moins de farine complète qu'imaginé.



JACQUET BIO
• 19 % de farine
complète de blé

Pain de mie complet Jacquet 14 maxi tranches 550 g • Prix : 1,89 € (3,43 €/kg)

L'emballage est conforme à la qualité promise : il s'agit bien de pain de mie complet. Pour preuve, les 63 % de farine complète de blé qui entrent dans la composition des 14 maxi tranches. C'est à peine si on note la présence de farine basique (1,9 %). Un drapeau tricolore rappelle l'origine du blé et de la fabrication. De la farine, de l'eau, de la levure et une pincée de sel, une recette simple, et sans sucres ajoutés, un effort louable de Jacquet. En clair, les seuls sucres présents sont ceux qui se trouvent naturellement dans les ingrédients. Peu de graisses saturées (0,5 g aux 100 g), de bonnes quantités de protéines (9,5 g aux 100 g) et de fibres (6,7 g aux

100 g) : comme son concurrent bio, il décroche un A au tableau du Nutri-Score. C'est excellent pour un pain de mie.



JACQUET
• 63 % de farine
complète de blé

LE MATCH DES SODAS

Le cola Oxfam contre le Coca-Cola original

Le cola Oxfam bio Fairtrade, canette de 33 cl • Prix : 1,60 € (4,85 €/l)

Même rouge dominant que pour le Coca-Cola original, mais la similitude s'arrête là, car ce cola bio a des atouts que n'a pas la star : de l'eau pétillante, plus naturelle que l'eau gazéifiée issue, elle, de l'ajout de dioxyde de carbone (ou gaz carbonique), du sucre de canne, du jus concentré de citron, ainsi que des extraits de malt d'orge, deux alternatives aux additifs suspects que l'on trouve dans la recette du Coca-Cola original. Des arômes naturels viennent compléter la composition de cette boisson qui bénéficie, par ailleurs, du label Fairtrade, réservé aux produits issus du commerce équitable. Évidemment, tout cela

a un prix, nettement plus élevé que celui affiché par son concurrent.

À noter : les bénéfices de ce cola sont réinvestis dans l'association Oxfam, qui lutte contre les inégalités Nord/Sud.

**COLA OXFAM**

- Eau pétillante
- 1 additif

Le Coca-Cola original, canette de 33 cl • Prix : 0,95 € (2,88 €/l)

On ne le présente plus, et pourtant, l'iconique Coca-Cola original n'est pas sans reproches. Du point de vue strictement nutritionnel, il est équivalent au cola bio. À peine est-il un peu plus chargé en sucres, mais rien qui ne permette de l'éliminer d'emblée. On n'en dira pas autant de ses deux additifs à la réputation peu engageante : le redoutable caramel au sulfite d'ammonium, ou E150d, le meilleur ami des sodas. Mais pas de ceux qui les boivent : ce colorant, suspecté d'être cancérigène, est interdit en Californie. Également problématique, l'acide phosphorique, ou E338. Cet antioxydant a vu sa dose journalière admissible revue

à la baisse en 2019. Enfin, le Coca-Cola original contient de la caféine. Rappel : dans les deux cas, la consommation de soda n'est pas conseillée. C'est une boisson « plaisir », qui doit rester occasionnelle.

COCA-COLA

- Eau gazéifiée
- 2 additifs

seulement
au lieu de ~~28,80 €~~
Soit 13 % de réduction



Un accès libre au site
www.60millions-mag.com

BULLETIN D'ABONNEMENT OFFRE DÉCOUVERTE

À compléter et à renvoyer sous enveloppe sans l'affranchir à :

60 Millions de consommateurs - Service Abonnements - Libre réponse 55166 - 60647 Chantilly Cedex

Je choisis de régler par :

☐ Chèque à l'ordre de 60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS

☐ Carte bancaire n° : | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Expire fin : | | | | |

Date et signatures obligatoires

Mes coordonnées : ☐ Mme ☐ M.

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Téléphone : | | | | | | | | | |

E-mail :

Etre valable pour la France métropolitaine jusqu'au 30/09/2021. Vous disposez d'un délai de rétractation de 14 jours à réception du n° 1.
La collecte et le traitement de vos données sont réalisés par notre prestataire de gestion des abonnements Groupe GLI sous la responsabilité
de l'Institut national de la consommation (INC), centre de données de 60 millions de consommateurs, situé au 18 rue Tophine, A-93 Paris – RCS Paris 75055 825 735, 4-31 rue de Valenciennes, 75009 Paris.
En tant qu'abonné(e) de nos services (horaires téléphoniques e-mail), nous pouvons passer votre dossier aux personnes habilitées à traiter les demandes de nos abonnés. Vos données personnelles sont conservées pendant une durée de 3 ans à partir de votre dernier accès. Vous pouvez exercer vos droits de accès, de rectification, de suppression ou de limitation de portabilité, d'opposition, d'affichage de vos données et définir vos directives post-mortem à l'adresse suivante : [dpo@inc60m.com](#)
A tout moment, vous pouvez introduire une réclamation auprès de la CNIL. Vos coordonnées (horisme téléphonique e-mail) pourront être communiqués à la Commission nationale de l'informatique et des libertés (CNIL) pour leur permettre de procéder à cette casse.
(Délais de livraison du n°1 entre 10 et 30 jours à réception de votre bulletin d'abonnement.)

- + SIMPLE
- + PRATIQUE
- + RAPIDE



Abonnez-vous en ligne sur
www.60millions-mag.com

Bio versus conventionnel

8 FAMILLES DE PRODUITS DÉCRYPTÉES



Emmentals

Des écarts importants

Bien que sa composition soit restreinte à quelques ingrédients, l'emmental peut être très différent d'une référence à l'autre, notamment par l'origine et la nature du lait, et la proportion de sel.

L'emmental a une composition très simple : du lait de vache, du sel, des ferments lactiques et une substance coagulante. Il faut donc se pencher un peu plus sur les étiquettes pour entrevoir des différences intéressantes entre les nombreuses références de ce fromage.

LAIT ORIGINE FRANCE EN CONVENTIONNEL

L'une des principales tient à l'origine du lait et à sa nature : cru (sans traitement thermique) ou pasteurisé (chauffé 15 secondes entre 72 et 85 °C pour éliminer tout germe, bon ou mauvais). Alors que certains produits bio ne mentionnent

pas l'origine du lait, tous les emmentals conventionnels sont confectionnés avec du lait français. Parmi eux, deux arborent le Label Rouge (Grand cru de Carrefour et « Nos Régions ont du talent » de E.Leclerc) : celui-ci garantit notamment une fabrication à partir de lait cru provenant exclusivement de l'Est et du Centre de la France, issu des vaches nourries principalement à l'herbe et au foin,

et un affinage d'au moins douze semaines (ce qui permet un meilleur développement des arômes).

LE COAGULANT, OUBLIÉ DANS LES INGRÉDIENTS

L'autre différence importante est la teneur en sel : la moitié des références bio a une teneur plancher de 0,4 g de sel pour 100 g, à l'exception notable de l'emmental bio Bonneterre, le plus riche en sel de notre sélection, avec 1 g pour 100 g ! Un détail important, notamment pour les personnes atteintes d'une maladie cardio-vasculaire, qui doivent surveiller leur consommation de sel.

PRODUITS BIO



Bio Village
(E.Leclerc),
Emmental
en tranches
au lait cru



Bonneterre
Emmental



Carrefour bio
Emmental bloc
au lait
pasteurisé

Sel pour 100 g	0,6 g	1 g	0,85 g
Origine du lait	Union européenne	NC	Union européenne
Prix indicatif	2,70 €	4,90 €	2,10 €
Poids (en g)	200 g (8 tranches)	250 g	200 g
Prix au kg	13,50 €	19,60 €	10,50 €

NC : non communiqué



dans la teneur en sel

				PRODUITS CONVENTIONNELS					
	Chêne d'Argent Bio (Lidl) Emmental français au lait cru	Naturalia Libre de faire son trou Emmental	R'bio Emmental français au lait cru		Carrefour Grand cru Label Rouge Emmental français	Nos Régions ont du talent (E.Leclerc) Grand cru Label Rouge	Carrefour Classic Oui au bon ! Emmental français	Entremont Emmental Tendre meule	Président Emmental Cœur de meule
	0,4 g	0,4 g	0,4 g		0,5 g	0,4 g	0,6 g	0,5 g	0,6 g
	France	NC	NC		France	France (IGP)	France	France	France
	2,15 €	4,75 €	3,90 €		3 €	2,73 €	1,92 €	1,97 €	4,27 €
	200 g	250 g	240 g		250 g	175 g (7 tranches)	250 g	250 g	500 g
	10,75 €	19 €	16,25 €		12 €	15,60 €	7,68 €	7,90 €	8,55 €

À noter que certains emballages ne mentionnent aucune substance coagulante dans la liste des ingrédients, alors qu'elle est indispensable à la confection d'un fromage ! Impossible donc d'en connaître la nature : présure (d'origine animale), enzyme (d'origine microbienne) ou coagulant d'origine végétale.

CONCURRENCE ENTRE BIO ET LABEL ROUGE

Pour ce qui est de la teneur en matière grasse, elle est assez homogène entre toutes les références : 30 g pour 100 g en moyenne, dont 20 g d'acides gras saturés.

Les emmentals les plus chers sont bio, au lait cru français (Naturalia et R'bio, 19 et 16,25 €/kg) ou pasteurisé (Bonneterre, 19,60 €/kg) et les moins chers, des produits conventionnels au lait pasteurisé de marque natio-

nale (Président et Entremont, moins de 9 €/kg). L'emmental conventionnel Grand Cru Label Rouge de Carrefour affiche un prix comparable à celui des bio « raisonnables » (12 € le kilo). ■

ÉMILIE GILLET



LE RÉSULTAT DES COURSES

- Aucun produit bio ne bénéficie du Label Rouge couplé à l'IGP « Emmental français Est-Central ».
- D'un fromage à l'autre, le taux de sel peut varier du simple au double.
- L'emmental Nos régions ont du talent Grand cru Label Rouge de E.Leclerc affiche un taux de sel bas et bénéficie du Label Rouge (lait cru français, douze semaines d'affinage).

Carottes râpées




Moins d'additifs dans les

Dans ce plat préparé simple, les différences portent sur l'assaisonnement : du sucre, plus ou moins de matières grasses. Les marques bio ne font pas toutes mieux que les autres, mais sont plus légères en additifs.

Globalement, les barquettes de carottes des références conventionnelles contiennent un peu plus de légume que celles des marques bio. Carte Nature et Jardin Bio étiennent compensent cette moindre quantité de produit par davantage de matières grasses.

JUS DE CITRON ET SUCRE À LA FOIS

Certains fabricants ajoutent du sucre aux carottes râpées pour corriger l'acidité de la recette, d'autres non. C'est notamment le cas lorsqu'elle comprend du jus de citron. On peut regretter cet ajout, qui va mécaniquement augmenter la quantité de sucres dans le produit, sachant que la carotte est un

	PRODUITS BIO		
	 Auchan Bio	 Bonduelle Bio	 Carte Nature
Pourcentage de carottes	84,8 %	80 %	77 %
Lipides pour 100 g	4,5 g	6 g	6,8 g
Sucre ajouté	Oui	Non	Non
Sucres pour 100 g	6,1 g	4,5 g	4,2 g
Nombre d'additifs	1	1	2
Prix indicatif	1,48 €	1,96 €	2,65 €
Poids (en g)	200 g	200 g	160 g
Prix au kilo	7,40 €	9,80 €	16,56 €

des légumes les plus sucrés naturellement. Pour les légumes bio, nous constatons que ce sont les marques de distributeur des hypers (Auchan et Intermarché) qui tendent à incorporer du sucre dans la recette, contrairement aux marques des enseignes spécialisées.

À l'exception de Naturalia, toutes les carottes bio contiennent un ou deux additifs. Il s'agit « seulement » d'épaississants (gomme

xanthane, gomme de guar...) destinés à éviter que la macération du produit entraîne un effet dégoulinant peu ragoûtant, mais aussi, et surtout, à texturer la sauce vinaigrette. Les conventionnelles font pire, avec jusqu'à trois additifs.

L'ORIGINE DES LÉGUMES RAREMENT PRÉCISÉE

Des épaississants, toujours, mais aussi des conservateurs (sorbate de potassium chez Monique Ranou et Pierre Martinet).

À noter que la plupart des fabricants n'affichent pas l'origine des légumes, à l'exception de Bonduelle, pour ses carottes bio, qui sont d'origine française.






Entre le bio et le conventionnel, selon les références, les écarts de prix peuvent être vertigineux. 16,56 € le kilo pour les Carte Nature



LE RÉSULTAT DES COURSES

- Contrairement au bio, les carottes râpées au jus de citron conventionnelles contiennent du sucre ajouté.
- Les produits bio sont en moyenne près de trois fois plus chers que les conventionnels.
- Les carottes persillées Naturalia (bio) n'ont pas de sucre ajouté et ne contiennent aucun additif.

recettes bio

 Jardin Bio étic Au jus de citron d'Italie	 Monique Ranou Bio (Intermarché)	 Naturalia Persillées	PRODUITS CONVENTIONNELS	 Bonduelle Au citron de Sicile	 Carrefour Au jus de citron de Sicile	 Monique Ranou (Intermarché)	 Pierre Martinet À l'huile d'olive vierge extra
77 %	84,8 %	79 %		81 %	81 %	80 %	81 %
6,8 g	4,6 g	8,5 g		4,5 g	7,3 g	4,5 g	5,4 g
Non	Oui	Non		Oui	Oui	Oui	Non
4,2 g	3,6 g	3,9 g		4,5 g	5 g	4,1 g	6,2 g
2	1	0		3	2	2	3
2,65 €	1,47 €	2,09 €		1,35 €	0,63 €	0,59 €	1,44 €
160 g	200 g	200 g		320 g	300 g	300 g	250 g
16,56 €	7,35 €	10,45 €		4,22 €	2,10 €	1,97 €	5,76 €



et Jardin Bio étic, contre moins de 2 € le kilo pour les Monique Ranou conventionnelles ! Les Bonduelle non bio et Pierre Martinet sont en tête de classement pour le nombre d'additifs (trois).

BIO ET FAITES MAISON, LA RECETTE PARFAITE ?

Le prix moyen des carottes râpées bio de notre sélection s'élève à 11,35 € le kilo, contre 3,51 € en moyenne pour les conventionnelles. Le bio est donc plus de trois fois plus cher. Les petits budgets souhaitant manger bio se tourneront avantageusement vers le fait maison. À l'heure où nous écrivons ces lignes, les carottes bio en vrac chez Naturalia s'affichaient à moins de 2 € le kilo. Alors, à votre râpe ou à votre robot ? ■



ADELINETRÉGOUËT

Pizzas jambon fromage

Les conventionnelles so

Même si l'on sait que leur bilan nutritionnel n'est pas fameux, elles font souvent envie. En mettant le prix, augmente-t-on nos chances d'un meilleur bénéfice pour la santé ? Rien n'est moins sûr.

Les gourmands retiendront d'abord que les pizzas conventionnelles contiennent en moyenne 60 % de jambon en plus que leurs équivalents bio. Aucune différence significative, en revanche, vis-à-vis de la quantité de fromage entre les familles, même s'il existe de fortes disparités entre les produits de chacune. La Carte nature contient ainsi deux fois moins de mozzarella que la Carrefour bio et la Picard bio. Par ailleurs, rares sont les fabricants à préciser l'origine de leurs ingrédients. Les pizzas Picard, Sodebo et Turini affichent une ori-

PRODUITS BIO		
	Carrefour bio Pizza jambon fromage Ham Kaas	Carte nature Italienne Les gourmandes
	4,7 %	5,6 % (coppa)
	11,6 %	5,6 %
	3,5 g	3,8 g
	1,5 g	1,6 g
	2	1
	4,17 €	8,15 €
	380 g	350 g
	10,97 €	23,29 €

NC : non communiqué

gine européenne du jambon et du fromage. La Picard bio indique une « mozzarella origine UE et non UE ».

UN BÉMOL SUR LA TENEUR EN SEL

D'un point de vue nutritionnel, les références conventionnelles ont en moyenne la main plus légère en acides gras saturés, mais plus lourde en sel. La Picard bio fait exception, en affichant les teneurs les plus faibles dans ces deux catégories. Si la mozzarella est un fromage peu salé, ce n'est pas le cas de la pâte à pizza, de la

sauce tomate ou du jambon. Une Regina Picard revient à avaler près de 7,5 g de sel, soit 2 g de plus que la limite journalière recommandée par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) ! Le surplus de sel relevé dans la Carte nature provient certainement de la présence de coppa, plus salée que le jambon blanc. Le taux de graisses saturées dans les Carrefour bio, Carte nature et Jardin Bio étic s'explique probablement par l'ajout de provolone et d'emmental, des fromages plus gras que la mozzarella. Les références bio font, en revanche, bien



nt mieux garnies



Jardin Bio étic
Pizza fromage
jambon



Picard
Pizza tomate
cerise,
mozzarella,
jambon bio



Buitoni
Four à pierre
Regina



Picard
Regina jambon
champignon
mozzarella



Sodebo
Dolce pizza
Regina
mozzarella,
chiffonnade
de jambon
et émincé de
champignons



Turini (E.Leclerc)
Regina

PRODUITS CONVENTIONNELS

6,7 %	8,9 %	8,8 %	12,4 %	NC	12 %
-	12,4 %	7,5 %	14,5 %	15 %	12 %
3,4 g	2,3 g	2,9 g	2,8 g	2,7 g	2,6 g
1,1 g	1,1 g	1,4 g	1,7 g	1,5 g	1,2
0	2	5	3	4	3
5,41 €	4,40 €	2,67 €	3,95 €	3,84 €	2,96 €
400 g	390 g	335 g	440 g	400 g	400 g
13,53 €	11,28 g	7,98 €	8,98 €	9,60 €	7,40 €

mieux côté additifs, avec un seul en moyenne, moins que les conventionnelles. Le nitrite de sodium, un conservateur, est omniprésent, excepté dans la Buitoni (qui revendique le zéro nitrite) et la Jardin Bio étic. Cette dernière réussit d'ailleurs à se passer totalement d'additifs.

ESTAMPILLÉ BIO, ÇA SE PAIE

Sans surprise, le bio coûte plus cher, avec un tarif moyen de 15 € au kilo contre un peu moins de 9 €. Le prix varie du simple au triple entre la pizza Turini et la Carte nature. Rap-

pelons que cuisiner soi-même une pizza revient moins cher et permet d'éviter les additifs. Et, pour ceux qui n'auraient pas envie de mettre

la main à la pâte, pourquoi ne pas opter pour de la pâte à pain vendue en boulangerie ?

■ NINA SCHRETR



LE RÉSULTAT DES COURSES

- Toutes les pizzas, bio ou pas, contiennent une grande quantité de sel. Et, pour l'une d'elles, la teneur en sel dépasse la limite recommandée par les agences sanitaires sur une journée !
- Côté budget, les prix peuvent varier du simple au triple entre conventionnel et bio.
- La pizza Picard bio allie une garniture copieuse à un très bon profil nutritionnel, le tout pour un prix modéré.

Pains de mie complets

Une quasi-absence d'ad

Teneur en farine complète, sucres ajoutés ou non, pourcentage de fibres sont autant de critères pour choisir un pain industriel. Étonnamment, la proportion de farine T150 est souvent bien moins élevée dans les références bio que dans les conventionnelles.

Dans notre panel, le pain de mie complet qui contient le plus de farine complète est bio : malgré cela, les pains de cette catégorie en contiennent en moyenne 60 % de moins que les pains conventionnels. Soulignons qu'il existe de fortes disparités au sein de chaque groupe, d'où l'importance de se référer à la composition de chaque pain. La farine complète se présente parfois sous la dénomination technique T150.

DES FIBRES DANS LES GRAINES AJOUTÉES

La farine complète étant plus riche en fibres, on pourrait s'attendre à ce que le taux de ces fibres soit directement proportionnel à sa quantité... Ce n'est pas le cas. Le Harry's Beau & Bon, avec 7 g de fibres pour 100 g, fait mieux que le Jacquet complet (6,7 g/100 g), alors que ce dernier contient deux fois plus de farine complète. Cette singularité s'explique par le recours à d'autres graines, sources de fibres (tournesol et lin). Profitons-en pour rappeler l'importance de varier les céréales (seigle, épeautre, sarrasin, maïs...), complètes si possible, afin de bénéficier d'une palette variée de nutriments.

Concernant l'ajout de sucres, l'avantage est aux pains conventionnels, de même que pour le sel (avec une très légère avance).

LES BIO PRESQUE DEUX FOIS PLUS CÔUTEUX

Le pain est riche en sel et les pains de mie complets ne dérogent pas à la règle, avec 1,18 g pour 100 g en moyenne. Les personnes souhaitant limiter leur consommation de sel et de sucre choisiront le Harry's Beau & Bon ou le Jacquet bio maxi tranches.

PRODUITS BIO



Harry's bio
American
Sandwich
10 tranches

Pourcentage de farine complète	64 %
Sucres ajoutés	Oui
Fibres pour 100 g	8 g
Sel pour 100 g	1,38 g
Nombre d'additifs	0
Prix indicatif	2,65 €
Poids (en g)	400 g
Prix au kilo	5,88 €









* Pinabel indique sur la liste des ingrédients : farine

Bonne nouvelle, l'usage d'additifs est rare : seul Toastiligne de La Boulangère renferme un émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras) et un conservateur (propionate de calcium).

À noter toutefois que l'acide ascorbique, un antioxydant qui limite la propagation bactérienne, est souvent remplacé par



ditifs rassurante

 Jacquet bio 14 maxi tranches	 L'Angelus	 La Boulangère bio Grandes tranches	 Pinabel Fabrication artisanale	PRODUITS CONVENTIONNELS	 Harry's Beau & Bon Graines de tournesol et de lin	 Harry's American Sandwich 14 tranches	 Jacquet 14 maxi tranches sans sucres ajoutés	 La Boulangère Toastiligne 12 tranches
19 %	26 %	13 %	20 %*		28,6 %	38 %	63 %	57 %
Non	Oui	Oui	Oui (sirop de blé)		Non	Oui	Non	Non
6,3 g	5,2 g	4,4 g	6,9 g		7 g	7,2 g	6,7 g	5,3 g
1,1 g	1 g	1,5 g	1,1 g		1 g	1,2 g	1,1 g	1,2 g
0	0	1	0		0	0	0	3
2,25 €	2,79 €	1,79 €	3,49 €		1,86 €	1,14 €	1,59 €	1,49 €
500 g	350 g	500 g	350 g		320 g	600 g	550 g	500 g
4,50 €	7,96 €	3,58 €	9,97 €		5,82 €	1,90 €	2,89 €	2,98 €

de blé T65 et T150 (a priori la plus complète), sans préciser la proportion de chacune.

de l'extrait d'acérola... qui renferme cette substance. Cette nuance permet par exemple aux pains Harry's, qui l'utilisent, de revendiquer un « sans additifs » sur l'emballage. Enfin, les pains bio sont presque deux fois plus chers que les conventionnels, même s'il est à noter que le Harry's Beau & Bon, à 5,82 € le kilo, est plus onéreux que les pains de mie Jacquet bio maxi tranches ou La Boulangère bio grandes tranches. ■

NINA SCHRETR



LE RÉSULTAT DES COURSES

■ Dans les deux catégories, la quantité de farine complète dans le pain varie fortement d'une référence à une autre.

- Les pains bio de notre échantillon présentent un moins bon profil nutritionnel. Ils contiennent en moyenne moins de farine complète et de fibres que les conventionnels, et plus de sucre et de sel.
- À l'exception de la marque La Boulangère (notamment Toastiligne qui en compte 3), aucune référence du panel ne contient d'additif.
- Bien qu'on regrette l'ajout de sucres, le Harry's bio American Sandwich prime par la quantité de farine complète et de fibres, pour un prix raisonnable.

Pâtes fraîches farcies

Moins d'épinards et de

Vite cuisinés, les raviolis frais ont tout pour plaire. Mais, contre toute attente, les bio n'ont pas forcément plus d'atouts que les conventionnels : moins de verdure, moins de garniture, autant d'ingrédients ultratransformés...

Mais qu'arrive-t-il aux raviolis bio ? En dehors de faibles teneurs en sel – deux références sont en dessous de 0,9 g pour 100 g de produit –, nous avons eu du mal à trouver leur plus-value dans cette sélection. Quantité d'épinards, ratio farce/pâte, acides gras saturés : beaucoup sont perdants sur ces critères. Certes, les épinards ne pèsent pas lourd dans la composition des pâtes fraîches de notre sélection. Mais les raviolis bio en contiennent encore moins que les conventionnels : 7,6 % en moyenne contre 9,05 %. À l'inverse, dans les Cappelacci de U Saveurs, le légume feuille est présent à hauteur de 12 %. Il y a également davantage de farce que de pâte dans les quatre produits conventionnels,

PRODUITS BIO



BIO VERDE
Tortelli frais
ricotta
et épinards



**CARREFOUR
BIO**
Ravioli
épinard-ricotta



**GIOVANNI
RANA BIO**
Au blé complet,
épinards,
ricotta et
fromage burrata

	BIO VERDE	CARREFOUR BIO	GIOVANNI RANA BIO
Pourcentage d'épinards dans le produit fini	9 %	4,48 %	9,86 %
Acides gras saturés pour 100 g	4,2 g	2,5 g	8,7 g
Pourcentage de farce	NC	40 %	58 %
Sel pour 100 g	0,82 g	1,4 g	1,2 g
Prix indicatif	3,89 €	2,86 €	3,89 €
Poids (en g)	250 g	250 g	250 g
Prix au kilo	15,56 €	11,44 €	15,56 €

NC : non communiqué

avec une proportion atteignant 60-40 pour U Saveurs et Lustucru. Le rapport s'inverse totalement pour deux références bio, Miaterra et Carrefour Bio.

QUEL FROMAGE DANS LA RECETTE ?

La nature et la quantité des fromages utilisés pour la farce sont très variables : 59 % de ricotta dans les raviolis bio de Miaterra, moins de la moitié (24 %) dans ceux de U (mais il s'agit d'une ricotta au lait



LE RÉSULTAT DES COURSES

- Les raviolis conventionnels contiennent, en général, davantage d'épinards et de farce que les bio.
- Le taux d'acides gras saturés varie fortement d'un produit à l'autre.
- Les Girasoli de Lustucru affichent le meilleur rapport qualité-prix, mais sont aussi ceux qui contiennent le plus de marqueurs d'ultratransformation.
- Seules les pâtes Giovanni Rana bio sont fabriquées avec des farines et semoules complètes, riches en fibres, vitamines et minéraux.

farce dans les bio



MIATERRA
Ravioli
biologiques
ricotta et
épinards



**GIOVANNI
RANA**
Plaisir du
primeur,
Ravioli ricotta,
épinards &
mascarpone



LUSTUCRU
Girasoli
ricotta-
épinard



**TURINI
(E.Leclerc)**
Ravioli
ricotta-
épinard



**U SAVEURS
(magasins U)**
Cappellacci
à la ricotta
au lait de
bufflonne et
aux épinards

PRODUITS CONVENTIONNELS

7,2 %	5,7 %	10,2 %	8,3 %	12 %
3,2 g	5,9 g	4,5 g	3,3 g	7,8 g
40 %	57 %	60 %	55 %	60 %
0,87 g	1,4 g	1,1 g	1,4 g	1,5 g
4,31 €	3,07 €	2,59 €	2,99 €	2,99 €
250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
17,24 €	12,28 €	10,36 €	11,96 €	11,96 €

éparignée : amidon de maïs et maltodextrine de maïs dans les pâtes de Miaterra, flocons de pomme de terre dans les pâtes Bio Verde.

PAS IRRÉPROCHABLES SUR LE PLAN DIÉTÉTIQUE

Le plus mauvais élève reste un produit conventionnel : les Girasoli de Lustucru cumulent trois marqueurs d'ultratransformation, flocons de pomme de terre, amidon transformé et protéines de lait.

Enfin, nous constatons des écarts très importants dans la teneur en acides gras saturés (qui favorisent le « mauvais » cholestérol) des produits sélectionnés : ils s'échelonnent de 2,5 g pour Carrefour Bio à 8,7 g pour Rana Bio, soit trois fois plus ! La teneur en acides gras saturés de ce dernier est la même que celle... d'une andouillette. ■

CÉCILE BLAIZE ET LAURE MARESCAUX

de bufflonne) et six fois moins dans ceux de Carrefour Bio, qui complète la recette avec 6 % d'emmental. Certaines compositions entretiennent le flou avec des indications telles que « fromage à pâte dure » (pour Bio Verde et Lustucru) ou « fromage râpé » (pour Miaterra et Turini de E.Leclerc). Un manque de précision qui laisse peu d'espoir sur la qualité gustative de ce « fromage », le mot désignant d'un point de vue réglementaire un produit obtenu à partir de matières

d'origine exclusivement laitière. Bien garnis, les raviolis n'échappent pas au travers des produits industriels : ils incorporent aussi des ingrédients ultratransformés, qui favoriseraient l'apparition de maladies chroniques. La gamme bio n'est pas






Yaourts à la vanille

Du lait français et de la

Teneur en sucres, présence ou non de poudre de lait, nature de la vanille... autant de critères qui peuvent guider votre choix. Mais pas si simple de cumuler toutes les qualités à la fois, que l'on s'oriente vers le bio ou le conventionnel.



	PRODUITS BIO			
		Danone Le bio	La Laitière Bio	Les 300 laitiers Bio
Origine du lait		France	France	France
Extrait de vanille		Oui	Oui	Oui
Poudre de lait		Non	Oui	Oui
Acides gras saturés*		2 g	2,3 g	2,7 g
Sucres*		11,1 g	13,2 g	11 g
Prix indicatif		1,62 €	1,99 €	1,81 €
Poids (g)		4 x 125 g	4 x 125 g	4 x 125 g
Prix au kilo		3,24 €	3,98 €	3,62 €

(*) Quantité pour 100 g

Bonne nouvelle, tous les yaourts de notre sélection contiennent du lait 100 % français et de la vraie vanille ! Sous la forme d'extrait pour trois d'entre eux (La Fermière, Bonne Maman et Savoie Yaourt) et d'arôme naturel de vanille pour les autres. La différence ?

L'extrait est une concentration de vanille obtenue par macération de la gousse ; l'arôme naturel de vanille, lui, est fabriqué à partir de l'extrait de vanille qui va être dilué. À ne pas confondre avec l'arôme naturel vanille. La subtilité grammaticale a son importance car l'absence du « de » indique que la vanille n'entre pas dans la

composition de l'arôme. Aucun produit de notre sélection n'est concerné par ce point.

Autre bon point : les yaourts bio de notre sélection sont essentiellement composés d'ingrédients d'origine biologique. Les deux ingrédients principaux, le lait et le sucre, sont systématiquement bio, comme l'impose le règlement sur le bio. En revanche, ce n'est pas le cas de l'arôme naturel de vanille, qui est bio pour deux produits seulement.

UN MAUVAIS POINT POUR LE SUCRE

Qui dit yaourt à la vanille, dit également sucre. Son dosage varie selon la marque. Il oscille entre 10,1 g /100 g pour le yaourt bio Vrai-La laiterie familiale et 13,5 g/100 g pour Savoie Yaourt bio, soit presque

vraie vanille



Malo Bio



Savoie Yaourt Bio



Vrai La Laiterie familiale

France	France	France
Oui	Oui	Oui
Non	Non	Oui
2,1 g	2,3 g	1 g
12 g	13,5 g	10,1 g
1,95 €	1,99 €	1,54 €
4 x 125 g	4 x 125 g	4 x 125 g
3,90 €	3,98 €	3,08 €

PRODUITS CONVENTIONNELS



Bonne Maman



Danone 1919



La Fermière



La Laitière

France	France	France	France
Oui	Oui	Oui	Oui
Non	Non	Non	Oui
3,2 g	2,2 g	4 g	2 g
13 g	11,9 g	12 g	13,1 g
1,65 €	1,79 €	1,99 €	1,62 €
8 x 125 g	4 x 125 g	2 x 140 g	4 x 125 g
3,30 €	3,58 €	7,11 €	3,24 €

un tiers de sucre en plus. Dans le peloton de tête des produits les plus sucrés, on trouve deux références de la gamme bio avec 13,2 g de sucre pour la Laitière bio et 13,5 g pour Savoie yaourt Bio. C'est regrettable car le sucre augmente le risque de caries, de surpoids et de diabète.

Sans surprise, les yaourts sont plus ou moins riches selon qu'ils contiennent du lait entier ou du lait

demi-écrémé. Lorsqu'ils associent lait entier et crème fraîche, les taux de matières grasses s'envolent : 7,3 g pour le yaourt conventionnel La Fermière, qui décroche haut la main la palme du produit le plus riche en lipides !

DU LAIT, OUI... MAIS EN POUDRE

Quatre yaourts (La Laitière Bio, Les 300 laitiers bio, Vrai, la laiterie

familiale et La Laitière) sur les dix de notre sélection contiennent de la poudre de lait. Les fabricants associent souvent cet ingrédient au lait pour créer une texture plus onctueuse et uniformiser le produit. Obtenue par un procédé de déshydratation du lait, la poudre de lait est le signe d'un procédé industriel supplémentaire.

PAS D'ÉCART NOTABLE SUR LE PRIX

Côté prix, la moyenne tourne autour de 3,50 € le kilo, plus proche des 4 € pour la gamme bio. La Fermière fait néanmoins cavalier seul avec 7,11 € du kilo, le double du prix de ses concurrents. La raison ? Son pot en grès presque aussi cher que le yaourt lui-même !

CÉCILE BLAIZE, LAURE MARESCAUX

LE RÉSULTAT DES COURSES



- Bio ou non, tous les yaourts contiennent de la vanille et non un arôme de synthèse.
- Les deux produits les plus sucrés sont bio.
- Près de la moitié des yaourts, dont la plupart bio, contiennent de la poudre de lait..

Confitures de fraises

Teneur en fruit, le bio re

Les confitures bio ramènent leur fraise. Dans cette catégorie, les produits issus de l'agriculture biologique se démarquent avec davantage de fruit et un sucre doté d'une meilleure qualité nutritive.

Vous cherchez une confiture très riche en fruit ? Tournez-vous vers le bio. Dans cette catégorie, il tient le haut de la barquette, avec des pots nettement plus généreux que leurs équivalents conventionnels. Côteaux nantais, Les Comtes de Provence et Naturalia proposent ainsi une confiture préparée avec 65 g de fraises pour 100 g de produit fini, contre 50 g en moyenne pour les références non bio (hors Bonne Maman). Andros termine bon dernier, avec 45 g de fraises seulement pour 100 g. Sans surprise, les confitures les moins riches en fruits sont souvent les moins chères, jusqu'à deux,

	PRODUITS BIO		
			
	Côteaux nantais	Les Comtes de Provence	Monoprix Bio origines
Quantité de fruits pour 100 g	65 g	65 g	55 g
Sucres pour 100 g	63,4 g	42 g	55 g
Origine des fraises	NC	NC	Nouvelle-Aquitaine
Prix indicatif	4,10 €	2,66 €	3,99 €
Poids	325 g	350 g	300 g
Prix au kilo	12,62 €	7,60 €	13,30 €

NC : non communiqué

voire quatre fois moins que les autres. Mais ce sont aussi les produits les plus sucrés. Pour s'en convaincre, il suffit de jeter un œil sur les compositions : Andros contient 60 g de sucre/100 g au total. Avec sa faible quantité de

fruits (45 g/100 g), l'industriel a dû en ajouter beaucoup. D'ailleurs, le sucre est l'ingrédient principal du produit !

DU SUCRE DE CANNE POUR LE BIO

Autre élément distinctif qui doit retenir l'attention : le type de sucre utilisé. Les étiquettes des confitures conventionnelles mentionnent toutes « sucre », sans autre précision. Il s'agit donc à coup sûr de sucre blanc raffiné (autrement dit qui a subi une transformation industrielle). La plupart des produits de la gamme bio, en revanche, sont fabriqués avec du sucre de canne. Plus goûteux que



LE RÉSULTAT DES COURSES

- Globalement, les confitures les moins chères sont aussi les moins riches en fruits.
- La majorité des confitures bio contient du sucre de canne, plus goûteux et riche en minéraux que le sucre blanc.
- Monoprix bio Origines et Paysan d'ici sont les seules marques à indiquer la provenance française des fraises.
- Seule la confiture Albert Ménès précise les variétés de fraises utilisées. Mais quid de leur origine ?

importe la mise



Naturalia



Paysans d'ici



Vergers des Alpilles



Albert Ménès
Fraise sengana
& mara des bois



Andros



Bonne Maman
Fraise intense



Franprix

PRODUITS CONVENTIONNELS

65 g	60 g	55 g	55 g	45 g	67 g	50 g
55 g	60 g	59 g	53 g	59 g	39 g	57,9 g
NC	France	NC	NC	NC	NC	NC
2,95 €	4,50 €	3,49 €	4,57 €	3,49 €	2,09 €	1,25 €
350 g	320 g	370 g	280 g	1 kg	335 g	370 g
8,43 €	14,07 €	9,43 €	16,32 €	3,49 €	6,24 €	3,38 €

son cousin blanc, issu de la betterave, ce sucre roux tiré de la canne à sucre est surtout plus riche en minéraux (1,23 % contre 0,02 %). La confiture Naturalia est la seule à utiliser un sucre de canne non raffiné, qui conserve les nutriments.

LA FRAISE FRANÇAISE, ÇA SE PAIE

Côté prix, l'origine et la variété des fraises pèsent lourd dans la balance : les trois confitures les plus chères contiennent des fraises clairement identifiées quand les autres ne délivrent aucune information. Fraises de Nouvelle-Aquitaine pour Monoprix bio Origines et fraises issues de la filière française

équitable pour Paysans d'ici : elles sont vendues respectivement à 13,30 € et 14,07 €/kilo, soit près de deux fois plus que leur équivalent bio Les Comtes de Provence et quatre fois plus que celui d'Andros ! Sur le podium des prix, la première place revient à la confiture Albert Ménès affichée à 16,32 € le kilo. Un tarif justifié par l'utilisation de fraises sengana et mara des bois... françaises ? Le doute est permis, l'origine n'étant pas précisée sur l'étiquette de cette confiture dont on sait uniquement qu'elle est « conditionnée en Provence ».

CÉCILE BLAIZE
ET LAURE MARESCAUX



Chocolats au lait

Du sucre, souvent beau

Le problème, très souvent avec le chocolat au lait, c'est le sucre et le gras. On peut vite avoir affaire à de petites bombes caloriques, d'où l'intérêt de regarder de près le taux de cacao affiché sur l'étiquette...

L'ingrédient principal du chocolat au lait est... le sucre ! Il convient donc d'être particulièrement vigilant quant à sa quantité : dans les références sélectionnées, la teneur en sucres varie de 46 g pour 100 g (Côte d'Or Bio lait) à 58 g pour 100 g (Milka au lait du Pays alpin), soit largement plus de la moitié du produit final. Pour les produits bio, il s'agit systématiquement de sucre de canne. On constate qu'ils sont, en moyenne, légèrement moins sucrés que les



Sucres pour 100 g	49 g	56 g	46 g
Acides gras saturés pour 100 g	23 g	19 g	22 g
Minimum de cacao (%)	34 %	30 %	37%
Poids (g)	100 g	100 g	150 g
Prix indicatif	2,14 €	1,49 €	2,89 €
Prix au kilo	21,40 €	14,90 €	19,27 €

chocolats au lait conventionnels de notre sélection. Mais, vu les fortes disparités dans chaque catégorie, on ne peut en tirer aucune conclusion définitive.

DES ADDITIFS MÊME DANS LE BIO

En revanche, bio ou pas, il apparaît très clairement que ce sont les références les moins chères de chaque catégorie, toutes deux de marques nationales, qui contiennent le plus de sucres

(Poulain bio et Milka au lait du Pays alpin en conventionnel). Qui dit chocolat au lait, dit aussi lait et beurre de cacao. Ils apportent de l'onctuosité et leur taux est réglementé : la teneur en matières grasses totale – provenant du lait et du beurre de cacao – doit dépasser 25 %. Ici, ce sont les chocolats au lait conventionnels qui tirent leur épingle du jeu, avec les deux références les moins grasses : Côte d'Or L'Original et Milka au lait du Pays alpin contiennent moins de 30 g de matières grasses pour 100 g, dont 18 g de graisses saturées. C'est presque 28 % de moins que les chocolats les plus gras (Alter Eco, Kaoka et Lindt Excellence Extra Fondant).

coup trop



ETHIQUABLE
Chocolat
lait tendre
et fondant



KAOKA
chocolat lait
36 %



POULAIN
Bon et Bio
lait

PRODUITS CONVENTIONNELS



CÔTE D'OR
L'Original lait



LINDT
Excellence
Extra fondant



MILKA
au lait
du Pays alpin



POULAIN,
au bon lait
de nos
régions

49,7 g	49 g	57 g	55 g	50 g	58 g	51 g
21,1 g	23 g	19 g	18 g	23 g	18 g	21 g
32%	36%	29%	33%	30%	30%	30%
100 g	100 g	2 x 85 g	200 g	100 g	200 g	3 x 95 g
1,89 €	2,56 €	2,70 €	1,80 €	1,40 €	1,59 €	2,96 €
18,90 €	25,60 €	15,88 €	9 €	14 €	7,95 €	10,39 €

Concernant les additifs, tous les chocolats au lait conventionnels contiennent un émulsifiant de type lécithine, ce qui est aussi le cas de certaines références bio. Mais deux ne présentent aucun additif (Alter Eco et Kaoka).

chocolat Cémoi Bio est, quant à lui, le seul fait avec du lait français. En effet, la mention « au lait du Pays alpin » de Milka n'a aucune valeur légale ! Enfin, les produits bio sont en moyenne presque deux fois

plus chers que leurs homologues conventionnels en raison du prix du cacao bio, nettement plus élevé. Leur qualité nutritionnelle justifie-t-elle une telle différence de prix ? ■

ÉMILIE GILLET

PAS D'INDICATION SUR L'ORIGINE DU CACAO

À noter, nous ne présentons ici que des chocolats au lait avec une teneur moyenne de cacao de 30 %. Mais qu'en est-il de son origine ? Dans notre sélection, seuls les chocolats bio dont une partie des ingrédients est issue du commerce équitable (Alter Eco, Ethiquable) précisent la provenance de ce cacao. Le cho-



LE RÉSULTAT DES COURSES

■ En bio comme en conventionnel, les produits les moins chers sont ceux qui contiennent le plus de sucres.

- Les chocolats au lait bio coûtent en moyenne deux fois plus cher que les conventionnels.
- Le chocolat au lait Côte d'Or Bio lait est le moins sucré de notre sélection et le plus cacaoté. Mais il s'affiche aussi dans la catégorie des plaques les plus chères.

Le bio à travers deux ans d'essais

CE QUE DISENT NOS ANALYSES

Pesticides, métaux lourds, ingrédients intéressants d'un point de vue nutritionnel... Que renferment les produits bio ou conventionnels testés par 60 Millions ? Appuyés par une vingtaine de nos essais, menés pendant deux ans, les résultats sont surprenants.

Eh non, acheter bio ne garantit pas d'avoir un produit sans métal lourd ni dioxine. Illogique ? Bien sûr. Comment imaginer que les précautions prises par les éleveurs pour élever leurs vaches au grand air ou offrir des parcours extérieurs à leurs poules les exposeraient aux polluants environnementaux ? Faut-il dès lors jeter le bébé

avec l'eau du bain et bannir l'alimentation bio de nos assiettes ? Non, car face aux produits conventionnels, le bio tire bien souvent son épingle du jeu. En atteste cette compilation des données les plus significatives publiées dans les pages de notre magazine en 2019 et 2020 pour sept familles d'aliments.

Viandes et poissons

STEAKS HACHÉS

Mensuel n° 557, mars 2020

29 steaks hachés frais ou surgelés, à 5 et 15 % de matière grasse, dont 8 bio

• Problèmes relevés :

– Les steaks à 15 % de matière grasse présentent un taux de collagène plus élevé que ceux à 5 %, signe d'une viande de moindre qualité. Cette protéine est présente autour des muscles mais aussi au niveau des tendons, tissus nerveux

et membranes fibreuses.

– Côté fraîcheur (celle-ci est évaluée par le taux d'un certain type de micro-organismes dans la viande), les steaks

surgelés sont plus satisfaisants que les frais, qu'ils soient bio ou conventionnels.

• Bilan pour le bio :

– Affiché à 15 % de matière grasse, le steak Ensemble (Biocoop) en renferme en réalité 8,7 %. C'est le plus grand écart mesuré entre étiquette et valeur réelle.

– Le Picard bio surgelé est le steak haché le plus maigre, avec 1,9 % de matière grasse au lieu des 5 % affichés.

– Le steak bio 15 % de Jean Rozé (marque d'Intermarché) s'est avéré non conforme, avec trop d'éléments indésirables (tissus lymphoïdes,



fragments d'os). Sans danger pour la santé, cette présence reflète surtout une mauvaise découpe.

– En termes de fraîcheur, les steaks hachés frais Ensemble (Biocoop) à 15 %, Carrefour bio et Bio Village (E.Leclerc) à 5 % sont les plus mal notés.

SAUMONS ET TRUITES FUMÉS

Mensuel n° 564, décembre 2020

20 saumons fumés et 10 truites fumées, dont 6 bio

• Problèmes relevés :

– Des traces de mercure ont été retrouvées dans 12 des 20 saumons et dans les 10 truites de notre sélection. Ce métal lourd provient de leur nourriture d'origine marine. Les poissons les plus contaminés sont les saumons d'Écosse et, surtout, les truites fumées. Toutefois, le mercure n'est pas détectable dans une tranche de 40 g

de saumon et se retrouve en quantité très faible dans les truites, sans impact sur la santé.

– Deux hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) problématiques, provenant du fumage, dépassent les valeurs autorisées dans les saumons Odyssee (Intermarché) et Casino délices Label rouge.

• Bilan pour le bio :

– Saumons et truites bio n'échappent ni aux traces de mercure ni aux HAP. Sur ce point, le Labeyrie Bio (saumon fumé bio Norvège, Écosse ou Irlande) est en queue de peloton.

– Côté teneur en sel, le bio ne fait pas mieux que le conventionnel. Le saumon fumé d'Écosse La Vie claire est l'un des plus salés, tout comme les truites fumées Carrefour bio et Odyssee (Intermarché). En revanche, ces trois références bio sortent du lot sur les teneurs en oméga-3.

Fruits et légumes

POMMES

Mensuel n° 558, avril 2020

9 pommes bio, de variétés golden, opal, lolipop

• Problèmes relevés :

Aucun concernant les critères d'évaluation de cet essai. Toutes les pommes étaient exemptes de pesticides, PCB, dioxines, mycotoxines et métaux lourds et ont récolté la note de 18/20.

Hors-série n° 199, juillet-août 2019

8 variétés de pommes en vrac ou emballées, dont 6 bio

• Problèmes relevés :

Des traces de huit fongicides et un insecticide (pour certaines cancérogènes probables) ont été retrouvées dans les deux variétés de pommes conventionnelles de notre essai, dans les limites de la réglementation.

• Bilan pour le bio :

Aucun résidu de pesticides n'a été retrouvé dans les pommes bio.

BANANES

Hors-série n° 199, juillet-août 2019

8 bananes en vrac ou emballées, dont 6 bio



• Problèmes relevés :

Des résidus de pesticides en quantité infime ont été découverts dans les deux variétés de bananes conventionnelles qui faisaient partie de l'enquête (Eco+ et Cora), à des niveaux toutefois très inférieurs aux seuils réglementaires.

– Les bananes de Guadeloupe (Cora) ne contiennent pas de chlordécone, cet insecticide toxique interdit aux Antilles en 1993 et persistant depuis dans les sols.

• Bilan pour le bio :

Qu'elles soient en vrac ou emballées, les variétés bio analysées ne renferment pas de résidus de pesticides, interdits ou autorisés.



POMMES DE TERRE

Mensuel n° 558, avril 2020

9 pommes de terre bio

• Problèmes relevés :

– Toutes les pommes de terre de l'essai, excepté celles de Carrefour bio, contiennent des traces de cadmium, un métal qui s'accumule dans l'organisme et dont l'exposition prolongée est délétère, mais aucune ne dépasse la limite réglementaire (0,1 mg/kg). La Vie claire affiche le plus mauvais taux (0,06 mg/kg).

– Une trace de plomb, à la limite de la quantification, a été détectée dans les pommes de terre Carrefour bio, sans risque pour le consommateur.
– Un fongicide fréquemment utilisé sur les tubercules, l'imazalil, a été repéré en infime quantité sur les pommes de terre bio de Lidl.

LENTILLES VERTES

Mensuel n° 558, avril 2020

9 lentilles vertes bio

• Problèmes relevés :

– Des traces de plomb ont été détectées dans quatre paquets de lentilles bio (Saint Éloi, Ensemble, Carrefour bio et U bio). Les teneurs atteignent 0,07 mg/kg au maximum, une quantité bien inférieure au seuil réglementaire (0,2 mg/kg), mais qui vaut à ces produits d'être légèrement pénalisés.
– Ni traces de pesticides ni traces de cadmium n'ont été retrouvées dans les neuf paquets.

Crèmerie et œufs

LAITS

Hors-série n° 199, juillet-août 2019

9 laits demi-écrémés, dont 6 bio

• Problèmes relevés :

– Tous les laits analysés contiennent de faibles doses de dioxines et de polychlorobiphényles (PCB), classés cancérigènes et perturbateurs endocriniens. Issus respectivement des fumées d'usine et d'anciens rejets industriels dans l'eau, ces substances se sont accumulées dans les sols sur lesquels broutent les vaches. Les taux mesurés dans les laits sont toutefois

très en dessous des normes réglementaires. Le lait conventionnel C'est qui le patron ? ! est le mieux classé de notre sélection, avec un taux de contaminants bien inférieur aux autres laits.
– Aucun résidu de pesticide ou d'antibiotique n'a été relevé dans les neuf laits.

• Bilan pour le bio :

– Le moins bien classé des laits bio, Lactel bio, compte trois fois plus de PCB et sept fois plus de dioxines que le lait conventionnel C'est qui le patron ? !, le moins pollué. Les vaches bio étant plus souvent au pré, elles peuvent se trouver davantage au contact de sols contaminés.
– Les cinq autres laits bio (Candia bio, Carrefour bio, etc.) ont une appréciation comparable aux laits conventionnels Lactel et Candia.



BEURRES DOUX

Mensuel n° 558, avril 2020

9 beurres doux bio

• Problèmes relevés :

– Sept beurres analysés sur neuf contiennent de faibles quantités de 2-phénylphénol, un fongicide nocif (en cas de fortes expositions), utilisé

comme désinfectant sur les machines de traite et sans doute mal rincé.

- De très faibles traces de dioxines et de polychlorobiphényles (PCB) ont été relevées dans l'ensemble des beurres. Présents dans les sols, ces polluants organiques persistants se retrouvent dans l'alimentation des vaches et donc leur lait.
- Envia (Lidl) figure en tête de classement pour sa faible teneur en résidus de pesticides, dioxines et PCB, suivi de Grandeur Nature (Biocoop).



• Bilan pour le bio :

- Les tests réalisés révèlent une plus grande contamination des œufs bio aux dioxines et PCB. La présence de ces contaminants peut être due à une pollution des sols et liée au mode d'élevage des poules, lesquelles bénéficient de parcours en extérieur.

lesquelles bénéficient de parcours en extérieur.

- De tous les œufs de l'essai, Matines bio affiche les plus mauvais résultats, suivi de Monoprix bio. Leurs teneurs en dioxines et PCB restent cependant inférieures aux seuils fixés par la réglementation.

- Des traces de deux vermifuges ont été détectées dans les œufs La Vie claire, sans danger pour l'homme.

ŒUFS

Hors-série n° 199, juillet-août 2019

9 boîtes d'œufs, dont 6 bio

• Problèmes relevés :

- Les œufs bio ou conventionnels n'ont présenté aucune trace d'antibiotique et pas de pesticides, si ce n'est, en quantité infime, dans les œufs bio La Vie claire.
- Des dioxines et des polychlorobiphényles (PCB), issus de la pollution des sols par l'industrie, ont été retrouvés dans tous les œufs.



Céréales et pains

MUESLIS

Hors-série n° 199 juillet-août 2019

8 mueslis, dont 6 bio

• Problèmes relevés :

- Des traces de pesticides ont été retrouvées dans deux mueslis conventionnels : Quaker Cruesli noix

de pécan et pomme, et surtout Kellogg's extra pépites, contaminé par sept pesticides !

- Des mycotoxines ont été décelées dans plusieurs mueslis bio et conventionnels. Issues de champignons qui se développent sur les céréales dans le champ ou durant le stockage, aucune ne dépasse les seuils réglementaires.

• Bilan pour le bio :

- Concernant les pesticides, le Muesli Bio Jor-



dans présente des traces de chlorure de chlorméquat mais en teneur très faible.

- Aucun additif ou arôme n'entre dans la composition des mueslis bio, sauf dans le muesli croustillant J. Favrichon (extrait de romarin, un antioxydant naturel).

PAINS

Mensuel n° 545, février 2019

65 pains (baguettes, pains boules, pains complets, pains de mie), dont 18 bio

• Problèmes relevés :

- Des résidus de pesticides (certains reconnus perturbateurs endocriniens) ont été retrouvés dans plus de la moitié des pains étudiés, en

bio comme en conventionnel, ainsi que des mycotoxines, susceptibles de provoquer des vomissements, en quantité inférieure aux seuils réglementaires.

– La grande majorité des pains renferme trop de sel (près d'un quart des besoins quotidiens, soit 1,25 g sur les 5 g à ne pas dépasser).

• Bilan pour le bio :

– Casino bio arrive en première place dans les catégories baguette, pain complet et pain de mie.

– La boule bio Artisan boulanger est la plus mal notée en matière de pesticides.

– La baguette Carrefour bio a été déclassée en raison de la présence d'une mycotoxine, l'ochratoxine A, dépassant le seuil réglementaire.

– Du côté des additifs, les pains de mie emballés s'en sortent mieux en version bio qu'en conventionnelle.

– En matière de sel, les pains bio ne font pas mieux que les conventionnels.

FARINES DE BLÉ

Mensuel n° 558, avril 2020

9 farines de blé bio

• Problèmes relevés :

– Aucune trace de pesticide n'a été retrouvée.

– Cinq des neuf farines – Bio Village (E.Leclerc), Ensemble (Biocoop), Naturalia, La Vie claire, Chabrier (Intermarché) – contiennent une mycotoxine, le déoxynivalénol, produite par des moisissures lors du stockage des céréales. Heureusement, il s'agit de la moins dangereuse des mycotoxines et sa teneur est bien en deçà du seuil réglementaire.

Épicerie (dont herbes et thés)

HUILES D'OLIVE

Mensuel n° 559, mai-juin 2020

15 huiles d'olive, dont 5 bio

• Problèmes relevés :

– Au moins deux solvants ont été retrouvés dans toutes les huiles d'olive bio et conventionnelles.

– Trois huiles conventionnelles contiennent un plastifiant (phtalate).

– Quatre huiles d'olive, dont trois bio (Bio Village-E.Leclerc, Puget bio, La Vie claire) ont été déclarées « rances », bien qu'elles soient encore loin de la date de durabilité minimale.

• Bilan pour le bio :

– L'huile d'olive La Vie claire se distingue des autres par l'absence de solvants. En revanche, elle contient des plastifiants, tout comme l'huile d'olive Bio Village.



– L'huile Bio Village a été déclassée à la dégustation, qualifiée de « lampante », autrement dit impropre à la consommation à cause de défauts organoleptiques marqués.

Hors-série n° 199, juillet-août 2019

10 huiles d'olive vierges extra, dont 8 bio

• Problèmes relevés :

– Les huiles conventionnelles n'ont pas révélé de plastifiant contrairement à certaines huiles bio.

• Bilan pour le bio :

– La moitié des huiles bio sélectionnées contient au moins un plastifiant (phtalate) : Crudolio

saveurs d'antan (Cora), Bio Planète, Bio Village (E.Leclerc), Terra Delyssa. Ils proviennent du PVC des bâches, des conteneurs, des tuyaux... utilisés



lors de la récolte des olives ou dans la phase de production. Un problème déjà relevé pour la moitié des 12 huiles d'olive bio analysées dans un précédent essai (*mensuel* n° 536, avril 2018).

– L'huile d'olive bio Terra Delyssa cumule deux phtalates, ainsi qu'un plastifiant du nom de diéthylhexyl adipate (DEHA).

– Les bons élèves ? Les huiles Carapelli bio, Émile Noël, Puget bio et Vairo, dépourvues de plastifiant.

SAUCES TOMATE

Mensuel n° 547, avril 2019

49 sauces et concentrés de tomate, dont 16 bio

• Problèmes relevés :

– Plus de la moitié des sauces tomate conventionnelles comportent au moins un résidu de pesticide. Les « doubles concentrés » de tomate sont les plus chargés : 2,4 résidus en moyenne.



– Les sauces tomate renferment entre 6 et 16 ingrédients et additifs. À l'inverse, la moitié des doubles concentrés en sont exempts.

– La majorité des sauces sont trop salées (jusqu'à 1,5 g/100 g), qu'elles soient bio ou conventionnelles.

• Bilan pour le bio :

– Aucune sauce tomate bio ne contient de pesticides, à l'exception de la sauce provençale Bio Leader Price.

– La sauce provençale Maison Prosain, la seule à porter la mention « sans sel ajouté » (0,05 g/100 g), est la moins salée de toutes, suivie (assez loin derrière) de Nature bio (Cora) provençale (0,66 g/100 g). À l'opposé, la sauce napolitaine Combino bio de Lidl explose les compteurs : une portion (100 g) couvre à elle seule 30 % de l'apport maximum en sel (5 g) selon les recommandations de l'OMS).

HERBES, ÉPICES

Mensuel n° 550, juillet-août 2019

48 poivres noirs, herbes de Provence, curcumas, currys, dont 13 bio

• Problèmes relevés :

– Les analyses pointent la qualité douteuse des herbes de Provence, en bio comme en conventionnel, parfois polluées par des fragments de plastique ou d'insectes (Ducros, Leader Price, Cook, Auchan bio).

– Plusieurs currys présentent un taux d'amidon élevé (Bio Village, Ducros...), signe d'une moindre qualité ou d'un ajout de farine de pois chiche.

• Bilan pour le bio :

– Poivres et currys sont globalement plus qualitatifs en bio, mais pas les herbes de Provence.

– Le curcuma Léa Nature Jardin Bio et le poivre noir Ducros bio figurent en tête de leur catégorie en termes de qualité aromatique.

THÉS VERTS ET THÉS NOIRS

Mensuel n° 558, avril 2020

4 thés verts et 2 thés noirs, tous bio et en sachets

• Problèmes relevés :

– Résultats « plus que médiocres » pour tous les thés bio de la sélection ! Les métaux lourds sont omniprésents, même s'ils sont très en deçà des doses hebdomadaires tolérables fixées par l'OMS (pour une consommation de deux tasses par jour). Un constat déjà observé dans un précédent essai («60» n° 531, novembre 2017) pour le cadmium, le mercure et l'arsenic.

– Toutes les références contiennent au moins un résidu de pesticide. La pire : le thé noir Auchan bio avec des traces de deux néonicotinoïdes interdits en France, mais pas en Asie, ce qui interroge la fiabilité des contrôles des produits importés. ■

LA RÉDACTION, AVEC LE CENTRE D'ESSAIS DE L'INC



Le BIO paysan

mondialisation

agriculture

élevage

transformation

contamination

origine filières agrochimie



PESTICIDES : STOP OU ENCORE

Les riziculteurs conventionnels réclament le droit de recourir à davantage d'herbicides. Une revendication surprenante, alors que la protection de l'écosystème fragile du delta du Rhône est devenue un enjeu de société. Quels sont les freins à la conversion au bio ?

La Camargue, ses chevaux, ses taureaux, ses marais salants et bien sûr ses magnifiques rizières vertes... Derrière la carte postale idyllique, une bataille a lieu en sourdine entre les agriculteurs et **les défenseurs de l'environnement**. Preuve du fossé qui les sépare : le Syndicat des riziculteurs de France martèle que la profession est dans une « *impasse technique* » en raison du retrait du marché français de plusieurs pesticides classés dangereux par les autorités sanitaires. Parallèlement, les directeurs des sociétés de protection

des espaces naturels camarguais estiment crucial d'accélérer le développement de l'agriculture biologique. Mais **attention au manichéisme**. Malgré les scandales liés à l'utilisation de pesticides illégaux, il n'y a pas, d'un côté, des pollueurs écervelés et, de l'autre, de doux utopistes verts. Chacun est confronté à sa propre réalité de terrain et à des contraintes spécifiques.

LE SCANDALE DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES INTERDITS

En octobre 2020, trois riziculteurs camarguais comparaissaient devant le tribunal correctionnel de Tarascon. Oxadiazon, diméthénamide, prétilachlore... au cœur du procès, des noms barbares désignant les substances actives de pesticides interdits en raison de leur forte toxicité pour la vie aquatique. Au total, plus de 1800 litres de produits suspects avaient été saisis lors de perquisitions. Le verdict est tombé en janvier 2021 : **deux riziculteurs ont été condamnés** à 5000 € et 2000 € d'amende pour détention et usage de produits phytosanitaires non autorisés en France. Le troisième a été relaxé.

L'affaire embarrasse fortement dans la région. Chacun est enclin à défendre un territoire auquel il est attaché et s'accorde à dire que de telles dérives sont minoritaires. Ce qui n'empêchait pas la correspondante locale du quotidien *20 Minutes* d'écrire en octobre 2020 que « *l'usage de ces pesticides est un secret de polichinelle en Camargue* ». Toujours est-il que ce genre de pratiques a déjà eu

Repères

DES CANARDS PEUVENT DÉSHERBER LES RIZIÈRES

■ Pour éliminer les ravageurs et les adventices de ses rizières, Bernard Poujol, agriculteur à Saint-Gilles (Gard), a fait le pari de recourir à des canards. Son riz bio, commercialisé sous la marque Canard des rizières, a un succès fou. À tel point qu'il le vend 40 % plus cher que les autres. Il est pourtant le seul en France à avoir introduit cette technique, qui a le vent en poupe en Asie.

■ Dupliquer un tel modèle est délicat, car la France n'est pas le royaume du canard laqué. L'élevage de canards désherbeurs nécessite davantage de main-d'œuvre et il faut aussi trouver de nouveaux débouchés (Bernard Poujol vend ses palmidés à des restaurateurs étoilés).





Les lagunes du delta souffrent d'une pollution chronique par les pesticides.

lieu. En 2001, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) avait épingle 12 riziculteurs camarguais pour avoir déversé dans leurs champs **un puissant cocktail herbicide**, déjà prohibé à l'époque. Même si ces affaires ternissent à chaque fois l'image du riz français, cela ne signifie pas qu'il est davantage contaminé qu'un autre. Bien au contraire ! Ainsi, parmi les 20 riz de toutes origines que nous avons analysés pour les besoins de ce hors-série, aucune référence issue de Camargue (bio ou non) ne contenait de résidus de pesticides.

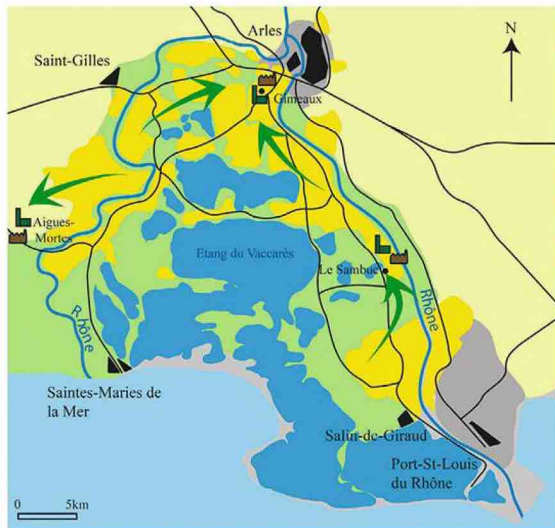
DES CONSÉQUENCES SUR L'ENVIRONNEMENT

Il n'en reste pas moins que, depuis plusieurs décennies, la pollution engendrée par les pesticides est devenue un sujet de préoccupation majeur dans la région. La Réserve naturelle nationale de Camargue (RNNC) et le domaine de la Tour du Valat (institut privé de recherche et de conservation des zones humides méditerranéennes), classé lui en réserve régionale, sont particulièrement mobilisés. Dans son dernier rapport d'activité, la RNNC rappelle que, dès 2008, une étude d'envergure montrait que « **90 % des pesticides retrouvés dans l'eau des lagunes et des canaux de l'île**

de Camargue résultaient de la culture du riz » (Comeretto et al.). Depuis, la réserve procède régulièrement à des analyses des eaux des canaux de drainage agricole.

Des concentrations élevées de pesticides sont à chaque fois relevées : certains ne sont pas autorisés en France, d'autres dépassent largement les seuils autorisés, mais tous terminent leur course dans l'étang du Vaccarès, le sanctuaire de la réserve naturelle. « *En 2019, la quantité de produits interdits retrouvés dans les eaux de drainage des canaux du Fumemorte et du Versadou a été la plus importante depuis 2015 avec 12 pesticides totalement interdits* », indique le rapport d'activité.

Cette contamination chronique se répercute sur le fragile écosystème des espaces protégés. La RNNC, comme la Tour du Valat, constatent un effondrement des herbiers de zostères de l'étang du Vaccarès. Ces plantes d'origine marine favorisent la diversité et l'abondance de la faune aquatique. D'autres recherches sont actuellement menées par l'UMR Sebio (unité mixte de recherche Stress environnementaux et biosurveillance des milieux aquatiques), afin **d'évaluer l'effet cocktail** des pesticides issus de la riziculture sur l'épinoche à trois épines, un petit poisson sélectionné pour sa capacité à « biomarker » les toxiques.



LA CAMARGUE

Délimitée par le delta du Rhône, la Camargue forme un triangle de 1450 km², à cheval sur les départements des Bouches-du-Rhône et du Gard. La ville d'Arles se situe au sommet nord, Port-Saint-Louis-du-Rhône à l'est et Le Grau-du-Roi à l'ouest. Les rizières, alimentées par de l'eau douce pompée dans le Rhône, occupent entre 10000 et 14000 ha selon les années. La Réserve naturelle nationale de Camargue couvre 13200 ha, de l'étang du Vaccarès jusqu'à la plage de Beauduc : elle est l'une des plus grandes zones humides d'Europe.

- Rizières majoritaires
- Prairies
- Étangs, lagunes
- Autres cultures
- Zone urbaine ou industrielle
- Coopérative agricole
- Usinage céréalière

Source : « La plante et le territoire : conflits écologiques, économiques et patrimoniaux autour du riz de Camargue », de Michaël Bruckert (*Les Cahiers d'Outre-Mer*, 2017, p. 191-215). Données de 2011.

« Il y a un risque de stérilisation de la lagune. Outre l'étang du Vaccarès, ce sont les eaux alentour qui sont contaminées par ruissellement et infiltration dans les sols. Il faut aussi rappeler le rôle pour l'homme des zones humides : ce sont des pièges à carbone et des écosystèmes de haute valeur patrimoniale », souligne Philippe Vandeville, directeur adjoint de la SNPN (Société nationale de protection de la nature)-Réserve naturelle nationale de la Camargue. Alors que faire ? Bannir la riziculture de la Camargue ? « Certainement pas ! réplique-t-il. C'est actuellement grâce à elle que la Camargue bénéficie d'apports considérables en eau douce, indispensables pour éviter les remontées de sel. Mais il faudrait davantage de conversions au bio. »

LA RÉPONSE DU SYNDICAT DES RIZICULTEURS

Sur le premier point, tout le monde est d'accord. Depuis que le Rhône a été endigué, c'est grâce à la riziculture que la Camargue évite de se transformer **peu à peu en désert salé**. En revanche, le second message est loin d'être entendu par les professionnels. Ainsi, le Syndicat des riziculteurs de France réclame le droit d'utiliser... davantage de pesticides ! Début 2021, il a adressé au ministère de l'Agriculture une demande de dérogation pour obtenir le droit de se servir de trois herbicides prohibés en France. « Nous sommes laissés sans

solution par le gouvernement alors que d'autres pays, comme l'Italie et la Grèce, ont à leur disposition bien plus de produits phytosanitaires. Quand on n'a plus que quelques molécules à disposition, ça ne marche plus. Les adventices deviennent résistantes. Cette année, on risque de perdre plus d'un tiers de nos surfaces à cause de cela », se désole Bertrand Mazel, le président du syndicat. Selon lui, la filière tricolore n'arrive pas à se faire entendre, **contrairement aux filières italienne et espagnole**. Il nous renvoie à une liste établie par le Centre français du riz, l'organisme de recherche adossé à son syndicat. Cette liste recense pour 2020 « seulement » trois modes d'action herbicides autorisés en France, contre huit en Italie et sept en Espagne, les deux premiers producteurs européens de riz. L'oxadiazon, qui avait bénéficié dans l'Hexagone d'une autorisation à titre dérogatoire de 2014 à 2018, demeure autorisé en Italie et en Espagne, bien que non approuvé dans l'UE. Preuve que l'harmonisation européenne a encore des trous dans la raquette !

Dans le désarroi, les Français sollicitent les firmes agrochimiques, comme Bayer CropScience, pour leur expertise. Le Centre français du riz collabore aussi avec Corteva Agriscience (Dow-DuPont) afin d'expérimenter de nouveaux herbicides. Si le Syndicat des riziculteurs a joué un rôle essentiel

(Suite page 74)

LA RIZICULTURE FRANÇAISE, UN HÉRITAGE COLONIAL

Présenté comme un pur produit de terroir issu d'un savoir-faire séculaire,

le riz de Camargue doit son essor au... maréchal Pétain. C'est lui qui envoya

dans le delta du Rhône 500 paysans enrôlés de force en Indochine.

Quand il s'agit de promouvoir la riziculture française, les professionnels prennent quelques libertés avec l'histoire. « *Le riz fait son apparition dans le sud de la France à la fin du XIII^e siècle où il est particulièrement prisé pour l'élaboration du "blanc-manger", une gourmandise savoureuse du Moyen Âge* », est-il écrit sur un paquet de riz de Camargue IGP. « *C'est à Henri IV que l'on doit la culture de riz en Camargue dès la fin du XVI^e siècle* », peut-on lire un peu partout, notamment dans cette citation extraite de l'ouvrage *Provence enchantée*, de François Cali (éd. Arthaud, 1966). Si Sully, ministre du souverain, s'était mis en tête d'y faire pousser non seulement du riz, mais aussi de la canne à sucre et de la garance (rouge des teinturiers), les résultats furent calamiteux.

BON POUR NOURRIR LES ANIMAUX

À la fin du XIX^e siècle, la culture du riz fait un éphémère retour lorsque la Camargue devient une zone refuge contre le phyloxera. L'irrigation des vignes pendant l'hiver les protège des larves de cet insecte ravageur. Le riz est alors une culture complémentaire pour rentabiliser le pompage d'eau douce. Mais sa piètre qualité le restreint

à l'alimentation animale. En réalité, plutôt qu'à Henri IV, la France doit ses rizières aux Indochinois « transférés » en France en 1939 pour contribuer à l'effort de guerre. Une page sombre, souvent occultée. Recrutés de force par les services de la Main-d'œuvre indigène du ministère du Travail, 19000 jeunes hommes issus de la masse paysanne sont arrachés à leur famille dans les protectorats de l'Annam et du Tonkin.

DE L'OR BLANC SOUS LE RÉGIME DE VICHY

Ils sont principalement envoyés dans les poudreries de la métropole. Après la défaite de juin 1940, le régime de Vichy les affecte à d'autres travaux pénibles, dans les usines ou dans les champs. En Camargue, où le maréchal Pétain a des attaches familiales, 500 d'entre eux sont chargés d'une mission particulière : faire pousser du riz ! L'expérience est couronnée de succès. Entre 1942 et 1945, jusqu'à 1250 tonnes d'« or blanc » sont produites chaque année. En raison de la pénurie alimentaire provoquée par le blocus maritime, un kilo de riz s'échange contre 50 kg de ciment.

CONCURRENCÉ PAR LE RIZ ITALIEN

Après la guerre, les Linh Tho (ouvriers-soldats, voir *bibliographie page 111*), sont renvoyés dans leurs terres lointaines et vont être remplacés par des Espagnols, alors que les aides du plan Marshall vont accélérer le développement de la riziculture camarguaise. Elle connaît un âge d'or jusqu'en 1962. L'entrée dans le marché agricole commun provoque une première crise, car le riz français n'est pas compétitif face à celui d'Italie. C'est à cette période que le recours massif aux herbicides va entraîner l'abandon des techniques exigeantes en main-d'œuvre (repiquage, désherbage manuel...). Les premières expérimentations en agriculture biologique, elles, ne commenceront qu'à la fin des années 1970.

Le repiquage et le désherbage manuels ont été abandonnés dès les années 1960.



dans la création de l'Indication géographique protégée (IGP) Riz de Camargue en 2000, il est relativement peu actif pour promouvoir la culture biologique. Ce qui n'empêche pas celle-ci de **grignoter du terrain chaque année** (+ 1 % des surfaces entre 2019 et 2020). Sur 156 exploitations rizicoles camarguaises, 70 sont engagées en bio. Mais attention aux chiffres en trompe-l'œil. Le plus souvent, les exploitations sont mixtes (conventionnelles et bio), si bien qu'en surfaces cultivées la part du bio tombe à environ 22 %.

LE RIZ BIO DEUX FOIS PLUS CHER QUE LE CONVENTIONNEL

Nombre d'agriculteurs rechignent à se convertir complètement. Étonnant à première vue quand on sait que les prix du riz bio – du moins sur le marché français – ont flambé. Une tonne de « paddy » (riz brut non usiné) camarguais se monnaie **entre 650 et 800 € en bio**, contre 250 à 300 € en conventionnel. « *La pression des écolos, le fait que nous soyons dans un parc naturel, la baisse des rendements en conventionnel, l'arrêt prochain du glyphosate, tout pousse à passer au bio. Mais les riziculteurs hésitent, car ils n'ont de certitude ni sur la stabilité des prix ni sur la réussite des autres cultures en rotation* », explique Florian Lacrotte, directeur des Silos de Tourtoulou, un des plus importants négociants en riz de la région. Pour l'instant, les consommateurs acceptent de payer le riz camarguais bio quasiment deux fois plus cher que son homologue conventionnel,

alors que, pour les basmatris, le différentiel n'est que de 30 % environ. Mais qu'advient-il si les Français se tournaient davantage vers des produits d'importation ou si les subventions à la filière tricolore diminuaient ? Sur les marchés mondiaux, l'Inde, la Thaïlande, le Cambodge et même l'Italie **sont plus compétitifs**, d'autant qu'ils disposent d'atouts climatiques et d'une main-d'œuvre moins coûteuse. En outre, l'augmentation des achats en supermarchés ne rassure pas les professionnels. « *Lorsque la grande distribution intervient, cela amplifie les volumes, mais on observe un écrasement des prix par les centrales d'achat, qui ont une capacité de négociation que n'ont pas les magasins spécialisés* », constate Florian Lacrotte.

LA MONOCULTURE DANS UNE IMPASSE TECHNIQUE

L'autre obstacle majeur au développement de la riziculture biologique est lié au milieu. « *Sur au moins la moitié des surfaces, on est obligé de faire du riz conventionnel, compte tenu de la structure du sol et de l'altitude* », affirme Bertrand Mazel. Sur certaines parcelles, les fortes remontées de sel ne permettent pas de cultiver autre chose que du riz la plupart du temps. Seule l'irrigation des terres par de l'eau douce permet d'exercer une pression assez forte pour les contenir. Si **ces remontées de sel ont lieu**, elles vont « brûler » les racines des plantes cultivées à sec. Or la riziculture bio est fondée sur des rotations de culture bien plus fréquentes et variées que la riziculture conventionnelle. Comme il n'est pas possible de recourir à des herbicides, l'agriculteur change de végétal pour casser la reproduction des mauvaises graines. En effet, à chaque variété son adventice : les adventices du riz ne sont pas

les mêmes que celles du blé, des lentilles ou du tournesol. En bio, le riz n'est cultivé qu'**une année puis d'autres cultures** se succèdent sur la parcelle (luzerne, blé, tournesol, légumineuses...) pendant de cinq à neuf ans.

En conventionnel, les agriculteurs cultivent du riz de trois à cinq années de suite (voire plus) et procèdent à des rotations lorsque les herbicides deviennent de moins en moins efficaces. Sur les terres « trop salées », ces rotations n'étant pas possibles,



au bout de décennies de monoculture, on en arrive aujourd'hui à une « impasse technique ». D'où le lobbying du syndicat pour obtenir une palette plus large **de molécules phytosanitaires**. Le président du Syndicat des riziculteurs y va sans doute un peu fort pour plaider sa cause. D'après les estimations menées par Jean-Claude Mouret et Bernadette Leclerc, les auteurs de l'ouvrage de référence *Le Riz et la Camargue* (Cardère/Educagri éd., 2018), si 90 % de la riziculture devenait biologique, cela entraînerait une diminution de 25 % des surfaces cultivées en riz.

Si nombre d'agriculteurs voient encore le bio comme un marché de niche, leur réticence à se convertir vient aussi des bouleversements engendrés par ce mode de production. La gestion des adventices demande une vigilance au jour le jour afin de **ne pas en perdre le contrôle**. Il faut aussi s'intéresser et se former à des méthodes, parfois iconoclastes, comme l'introduction de canards désherbeurs (voir encadré *Repères page 70*).

SORTIR DES SENTIERS BATTUS POUR VALORISER LES RÉCOLTES

Les freins ne sont pas forcément liés à la pénibilité ou à des rendements moindres, mais à des aléas potentiellement plus nombreux... et à des paradoxes. « *Contrairement à une idée reçue, les coûts de production en riziculture biologique sont moins élevés qu'en riziculture conventionnelle. Vous n'utilisez pas de pesticides et, de ce fait, vous réduisez le nombre d'interventions culturales* », souligne Jean-Claude Mouret, ancien ingénieur de recherche de l'Inra, qui s'est consacré pendant trente ans au développement d'une riziculture durable (voir tableau page 75). Néanmoins, ses moindres coûts n'impliquent pas que le profit soit au rendez-vous. La rentabilité peut être grevée par le poids du désherbage (manuel ou mécanique), tandis que les rotations obligent à cultiver d'autres plantes, souvent moins rentables. Par exemple, le blé tendre a un rendement près de deux fois inférieur au riz et se monnaie environ 30 % de moins par tonne. La valorisation de l'intégralité de la récolte **est par conséquent cruciale**. C'est la raison pour laquelle certains refusent qu'elle soit vendue en grande distribution. Comme Michel et Corinne Mégias, propriétaires de la ferme de Sainte-Cécile (180 ha, dont 10 ha de riz), située non loin de l'étang du Vaccarès. Étiqueté 100 % bio,

MOINS D'ÉTAPES EN CULTURE BIO

En raison de la rotation des cultures et du moindre recours aux intrants chimiques, la riziculture biologique nécessite paradoxalement moins d'étapes culturales. Les interventions facultatives (certaines plantes enrichissent le sol naturellement) sont indiquées entre parenthèses.

PÉRIODE	RIZICULTURE CONVENTIONNELLE 16 ÉTAPES	RIZICULTURE BIOLOGIQUE 10 ÉTAPES
 Janvier Février Mars	Reprise du labour Surfaçage Hersage Fertilisation 1 Rigolage	Labour Surfaçage (Fertilisation) Hersage
 Avril Mai Juin	Irrigation Herbicide 1 Semis Herbicide 2 Fertilisation 2	Rigolage Irrigation Semis (Fertilisation)
 Juillet Août Septembre	Herbicide 3 Fertilisation 3 Insecticide	(Désherbage manuel)
 La récolte du riz a lieu en septembre-octobre		
 Octobre Novembre Décembre	Brûlage ou manutention des pailles Déchaumage Labour	Rotation culturale (blé-luzerne ou blé-tournesol- lentilles)

Source : *Le Riz et la Camargue*, Jean-Claude Mouret et Bernadette Leclerc (Cardère/Educagri éd., 2018).

100 % fermier, leur riz est commercialisé dans des magasins de producteurs et dans les Biocoop du sud de la France. Le couple d'agriculteurs a fait le pari de stocker et d'usiner lui-même sa production, pour **ne pas dépendre d'un grossiste** intégrateur. « *C'est pour éviter d'être pieds et poings liés à une industrie, et surtout pour n'être pris dans aucun scandale, qu'on a choisi de tout transformer ici, en famille. En mettant en sachets nos lentilles et en les vendant en magasin de producteurs ou en direct, cela nous rapporte autant que le riz* », se réjouit Michel Mégias. Une traçabilité totale qui mériterait de faire école. ■

ADELINE TRÉGOUËT, AVEC RAQUEL HADIDA

20 riz de toutes origines analysés

Les petits prix presque

Nous avons procédé à l'analyse de 20 riz, bio et conventionnels, de différentes provenances. Cinq sont des riz de Camargue, arborant le label IGP. 330 pesticides, dont des substances interdites en Europe ou en France, ont été recherchés par notre laboratoire.

Le bio s'en sort haut la main. Sur les neuf références testées, seule Bio Village (E.Leclerc) contient une trace de molécule indésirable. Il s'agit de butoxyde de pipéronyle : ce n'est pas à proprement parler un pesticide mais un synergisant de celui-ci.

RIZ DE CAMARGUE : TOUS EXEMPTS DE RÉSIDUS

Autorisé en agriculture aussi bien conventionnelle que biologique, il sert à « booster » l'effet de la substance active d'un pesticide, afin d'en réduire la quantité. Soulignons que

la valeur détectée dans le produit Bio Village est inférieure à 0,01 mg/kg, ce qui est extrêmement faible. Seconde bonne nouvelle : qu'ils soient bio ou conventionnels, tous les riz de Camargue que nous avons analysés sont exempts de résidus de pesticides ou de leurs synergisants. À noter que ces références arboraient toutes le label IGP (Indication géographique protégée).

Nous n'avons pas détecté de chlorpyrifos-éthyl, un pesticide interdit en France et en Europe (sauf pour les épinards), mais qui a été re-

trouvé dans les eaux de la réserve naturelle nationale de Camargue. Pour les riz conventionnels hors Camargue, l'état des lieux est plus inquiétant. 66 % d'entre eux (six sur neuf) sont contaminés, dont certains avec des pesticides interdits.

UN PRODUIT IMPROPRE À LA CONSOMMATION

Une ligne de fracture assez nette se dessine entre les produits milieu/haut de gamme et les « pas chers ». Dans la première catégorie, seul le basmati du Penjab de Taureau ailé est contaminé, avec trois molécules indésirables, dont du chlorpyrifos-éthyl, à l'état de trace, à un seuil inférieur à la limite réglementaire. Du côté des « petits prix », des molécules indé-

+ Aucun pesticide |
 ⚠ Présence de pesticide autorisé |
 Ⓢ Présence de synergisant autorisé en AB
- Présence de pesticide interdit |
 -Ⓢ Présence de pesticide interdit, avec dépassement du seuil légal

PRODUITS BIO									
	ARTISANS DU MONDE Thaï Jasmin	BIO VILLAGE Semi-complet	HAPPY BIO Thaï semi-complet	MONOPRIX Bio Basmati	MONOPRIX Bio Long complet	TAUREAU AILÉ Basmati bio	BONGRAN Camargue* Long blanc	JARDIN BIO Camargue* Semi-complet	PRIMÉAL Camargue* Long blanc
Origine	Thaïlande	France ou Italie	Thaïlande	Italie	Pakistan	Inde et Pakistan	France	France	France
Prix/kg	6,80 €	3,85 €	6 €	4,20 €	3,40 €	5 €	5 €	7,20 €	4,85 €
Pesticides	+	⚠	+	+	+	+	+	+	+

(*) IGP : Indication géographique protégée. NC : non communiqué

ISTOCK, PHOTOS PRODUITS : F. POINCELET

tous contaminés



sirables ont été retrouvées dans la plupart des références analysées. Le produit le plus préoccupant

est le riz long grain de

Carrefour. Originaire

d'Italie (d'après

le service client

que nous avons

contacté),

c'est le moins

cher de notre

sélection. Mais

nous y avons re-

trouvé du bromo-

propylate, un pes-

ticide interdit, classé

cancérogène probable,

en quantité large-

ment supérieure

au seuil légal

(0,045 mg/kg

alors que la ré-

glementation autorise moins de 0,01 mg/kg). Ce produit est donc impropre à la consommation.

UN SEUL PETIT PRIX SANS PESTICIDES

Deux autres références contiennent des résidus d'un pesticide interdit, toutefois en quantité inférieure au seuil réglementaire : les marques de distributeurs Comptoir du grain (E.Leclerc) et Top Budget (Intermarché). La substance retrouvée est de l'imidaclopride, qui appartient à la famille des néonicotinoïdes, connus pour leur extrême toxicité envers les abeilles et pollinisateurs. Seule la marque « Tous les jours » (Monoprix) tire son épingle du jeu, avec zéro résidu de pesticides. ■

ADELINETRÉGOUËT

INGÉNIEUR : XAVIER LEFEBVRE

PRODUITS CONVENTIONNELS	TAUREAU AILÉ Méditerranée de Camargue*	NETTO Camargue*	GOLDEN SUN (LIDL) Basmati	TAUREAU AILÉ Basmati du Penjab	MONOPRIX Long grain	AUCHAN ESSENTIEL Long blanc	CARREFOUR Long grain	COMPTOIR DU GRAIN (E.LECLERC) Long grain	RIZ DU MONDE Long parfumé	TOP BUDGET (INTER-MARCHÉ) Long incollable	TOUS LES JOURS (MONOPRIX) Long grain
	France	France	Asie	Inde	Cambodge	Asie	Italie	Monde entier	Cambodge	NC	NC
	1,71 €	2,10 €	1,62 €	4,50 €	3,40 €	0,90 €	0,89 €	1,09 €	2,06 €	1,16 €	0,99 €
	+	+	+	⚠ -	+	⚠	- -	⚠ -	⚠	⚠ -	+

Élevage de porcs

L'ORIGINE OPAQUE DU JAMBON BIO

Que représente la production de porc bio dans notre pays ? Selon Fleury Michon, elle serait insuffisante pour répondre à la demande. Les éleveurs, confrontés à la surproduction, démentent. Certains distributeurs initient des partenariats avec des groupements d'éleveurs.

Fleury Michon et Herta achètent majoritairement la viande porcine bio à l'étranger pour fabriquer leurs jambons bio. Loin de le crier sur les toits, les deux leaders du marché tentent même d'embrouiller les consommateurs en apposant sur les emballages **des étiquettes tricolores** qui sèment la confusion... Il est pourtant écrit en petits caractères sur le jambon cuit à l'étouffée Herta : « *Fabriqué avec de la viande de porc rigoureusement sélectionnée d'origine UE.* »

Fleury Michon semble avoir opéré un changement de braquet. Jusqu'à la mi-avril, sur son jambon supérieur bio, la provenance de la viande était indiquée à droite, sous la date limite de consommation. La plupart du temps, figurait la mention « *Viande UE* », parfois l'indication « *Viande France* ». Courant avril, une nouvelle

référence de jambon cuit de qualité supérieure plus explicite a vu le jour. Identifiée comme « Bio & Responsable », elle met en avant le label « Le Porc français », qui garantit une viande 100 % française.

DEUX GAMMES DE BIO POUR DEUX CLIENTÈLES

Nous avons contacté les deux groupes pour obtenir des interviews et tenter d'y voir plus clair. Herta nous a fait savoir par e-mail qu'il ne donnerait pas suite à notre demande. Fleury Michon nous a répondu ceci : « *Aujourd'hui, il n'y a plus un mais des consommateurs de bio. Afin de mieux répondre aux attentes de ces différents consommateurs, nous avons fait le choix de développer deux offres.* » La gamme « Bio & Responsable » (origine France et emballage contenant 65 % de plastique recyclé) **cible les clients** « *souhaitant aller au-delà du simple label "bio" et ayant également des attentes fortes sur l'environnement* ». La gamme « Simplement Bio » propose « *un jambon plus accessible en prix afin de permettre à un plus grand nombre de s'offrir du bio* ». La viande n'est pas d'origine française, mais européenne.

Sur son site Internet, le groupe agroalimentaire vendéen apporte aussi des éléments de réponse. Sur la page « Notre engagement et notre filière Bio », Fleury Michon titre : « *Pas assez de porc bio en France, que faire ?* » et explique à la suite : « *Faute de producteurs français lorsque nous avons lancé la filière bio en 2004, nous nous sommes tournés vers le Danemark* ».

Bon à savoir

NE VOUS LAISSEZ PAS BERNER PAR UNE ÉTIQUETTE TRICOLEURE

- « *Élaboré en France* », « *fabriqué en France* », « *cuisiné dans nos ateliers vendéens* », les industriels n'hésitent pas à jouer la carte du made in France même si les porcs utilisés ont été élevés hors de nos frontières.
- Un jambon 100 % français s'identifie grâce au label « Le Porc français » : il garantit que les porcs sont nés, ont été élevés, abattus, découpés et transformés en France.





La production de porc bio dans l'Hexagone a augmenté de 50 % entre 2018 et 2020.

Le porc origine UE de Fleury Michon provenait alors d'exploitations danoises, ce qui n'est pas **interdit par le règlement de l'Union** européenne sur l'agriculture biologique, à condition qu'elles respectent le cahier des charges édicté. Depuis mi-avril, en flashant le QR code présent sur le paquet de la nouvelle référence « Bio & Responsable », le consommateur peut accéder à une page web qui détaille la stratégie de valorisation de la filière française de Fleury Michon.

PAS ASSEZ DE COCHONS ÉLEVÉS EN BIO EN FRANCE ?

Un article paru dans le journal *Ouest-France*, le 4 décembre 2020, confirme la stratégie de communication adoptée par le groupe agroalimentaire à cette époque. Sous le titre « *Fleury Michon se décarcasse pour créer sa filière de porcs bio* », le journaliste Xavier Bonnardel écrit : « *Quand le consommateur achète une barquette de jambon bio de la marque Fleury Michon, il a 80 % de chances de manger du porc danois.* » Interviewé, Gérard Chambet, directeur général des opérations chez Fleury Michon, justifie : « *L'offre en porc bio français est fortement déficitaire, en l'absence d'une filière bio porcine française structurée.* » Cette communication de Fleury Michon indigna les

éleveurs de porcs bio français. Contrairement à ce que laisse entendre la multinationale de la charcuterie, il existe bel et bien une filière bio tricolore.

DES PORCS TRICOLORES PEINENT À ÊTRE ÉCOULÉS

« *Depuis 2018, la production française de porcs bio est en capacité de répondre à la demande des grands opérateurs charcutiers comme Fleury Michon et Herta* », indique Jean-François Vincent, éleveur de porcs bio dans le Cher depuis 1987 et secrétaire national viande à la Fédération nationale d'agriculture biologique (Fnab). « *En 2019 et 2020, les éleveurs bio ne sont pas parvenus à écouler toute leur viande porcine et ont été contraints de congeler leur production. C'est à cause des imports de porcs bio que certains éleveurs n'arrivent pas à vendre leurs cochons* », se désola-t-il.

Le dernier rapport de l'Agence Bio sur le marché alimentaire bio en 2019, publié en octobre 2020, parvient à **la même conclusion**. Pour la charcuterie-salaison, les experts de l'Observatoire national de l'agriculture biologique écrivent : « *Les introductions en provenance des pays voisins persistent et certaines pièces destinées à la transformation sont difficilement écoules, des stocks congelés se constituent.* »



Au Danemark, ici à Holstebro, les élevages écologiques de porcs comptent plusieurs centaines d'animaux.

« Les grands opérateurs transformateurs ne jouent pas le jeu de la filière française », souligne Antoine Forêt, président de Biodirect, le plus gros groupement d'éleveurs de porcs bio français, qui représente 35 % de la production porcine bio française. « La production nationale de porcs bio a augmenté de 50 % entre 2018 et 2020. L'ensemble de la filière s'est mobilisé pour proposer du porc bio 100 % français en quantité », tient-il à rappeler.

CONCURRENCE ÉCRASANTE DE LA PRODUCTION DANOISE

Actuellement, plusieurs éleveurs français écoulent une partie de leurs bêtes en France, environ **300 porcs par semaine**, ce qui correspond à environ 10 % de la production hebdomadaire nationale. La demande est plus forte vers l'Allemagne car ce pays est touché par la fièvre porcine africaine, une maladie très contagieuse qui affecte les sangliers et les cochons. Certains élevages situés à la frontière polonaise n'ont pas pu vendre leur production en raison des restrictions sanitaires en vigueur. Ces exportations providentielles pour la France sont liées à une crise sanitaire ponctuelle. Pour pérenniser la filière française, l'appui des grands industriels nationaux est indispensable.

« Notre porc serait trop cher comparativement au porc danois », rapporte Antoine Forêt, qui milite pour **une juste rémunération** des éleveurs. La concurrence danoise se joue d'abord sur les prix : « Le Danemark s'est organisé pour inonder le marché français et européen. témoigne Étienne Gangneron, vice-président de la FNSEA, chargé de l'agriculture biologique.

Avec des coûts de production inférieurs à 3 € le kilo pour le porc bio, ils écrasent la concurrence française, qui propose un kilo carcasse généralement au-dessus de 3,50 €. Historiquement, le Danemark est spécialisé dans la production porcine conventionnelle, notamment celle des porcelets, avec un fort niveau d'exportation. Depuis une vingtaine d'années, la filière d'élevage bio danoise s'est structurée grâce à l'appui d'un grand groupe, qui a mis en place un modèle d'agriculture intégrée. »

L'agriculture intégrée est un modèle de production organisée autour d'un intégrateur, généralement propriétaire d'un ou de plusieurs abattoirs. Cette structure fournit à l'exploitant agricole, propriétaire des bâtiments de la ferme, son cheptel d'animaux et l'alimentation pour le nourrir. Le contrat signé entre l'agriculteur et l'intégrateur **fixe le nombre d'animaux** à livrer par an et le tarif auquel ils seront achetés. Au Danemark, 95 % des porcs bio sont abattus par le groupe Danish Crown, via sa filiale Friland. « Le modèle danois repose sur des exploitations immenses de 150 à 300 truies reproductrices, contre une soixantaine de truies reproductrices dans les élevages bio français », complète Étienne Gangneron.

EN FRANCE, UN MODÈLE DE FERME PLUS AUTONOME

En France, Bio Direct et Forébio, fédération des organisations économiques des agrobiologistes de France, veulent développer l'autonomie alimentaire des fermes. La charte européenne exige que **20 % de l'alimentation** des porcs soit produite sur l'exploitation ou, à défaut, provienne d'une autre structure de la région. L'alimentation représente entre 70 et 80 % du coût de production d'un porc bio. En 2022, la nouvelle charte fera passer le seuil à 30 %. « Le règlement est une base, mais plus la ferme est autonome, mieux c'est, affirme Jean-François Deglorie, coordinateur au sein de Forébio. Le lien au sol est une donnée fondamentale en matière d'agriculture biologique. En élevage, les effluents biologiques, c'est-à-dire les déjections animales mélangées à la paille, sont épandus sur des surfaces agricoles biologiques afin d'utiliser au mieux les cycles naturels. » Le développement de l'élevage de porcs bio en France ne peut donc se faire que si

les exploitants disposent de terres arables pour cultiver les céréales qui nourriront leurs animaux. Ce qui peut poser des problèmes dans les régions fortement urbanisées ou touristiques.

LES PIÈCES DE CHOIX IMPORTÉES DU DANEMARK

Les Français raffolent du jambon, les Danois beaucoup moins. « *En se fournissant hors de France, les grands opérateurs achètent des pièces et non des carcasses de porc entières, qui sont plus difficiles à valoriser dans leur ensemble* », explique Catherine Calvar, chargée d'études en production porcine, référente porc bio pour les chambres d'agriculture de Bretagne. En effet, comme le note l'Agence Bio dans son dernier rapport sur la consommation d'aliments biologiques en France, « *l'essentiel du développement en charcuterie-salaison est lié au jambon cuit* ».

Le jambon est peu consommé au Danemark. Ces Scandinaves ont l'habitude de manger des saucisses et du bacon fabriqués à partir de la longe et de l'épaule. En exportant les jambons vers la France, les entreprises danoises valorisent **l'ensemble de leurs carcasses** et assurent la viabilité de leur filière bio. C'est ce que les professionnels appellent l'équilibre matière (voir encadré ci-contre). En France, certains réseaux de distribution se mobilisent néanmoins pour assurer des débouchés à la totalité des carcasses françaises et garantir des revenus décents aux éleveurs.

SYSTÈME U ENGAGÉ POUR SOUTENIR LA FILIÈRE FRANÇAISE

C'est le cas de Système U avec sa marque de distributeur U Bio. « *Le bio c'est bien, mais quand il est français, c'est mieux* », résume Bertrand Morand, responsable filières et partenariats chez Système U. Le partenariat avec l'association Les Porcs bio de France, qui regroupe 180 éleveurs produisant **70 % de la viande porcine** bio française, remonte à 2011. « *Dès le départ, l'enjeu lié au décalage entre le niveau de consommation important du jambon et celui du reste des produits carnés s'est posé. Nous avons misé sur l'élaboration d'une gamme complète proposée en charcuterie-salaison libre-service et au rayon boucherie*. » Aujourd'hui, treize références en charcuterie et huit en boucherie permettent de valoriser l'ensemble de la carcasse et d'atteindre

LE JAMBON... ET LES AUTRES MORCEAUX

Les Français aiment surtout le jambon.

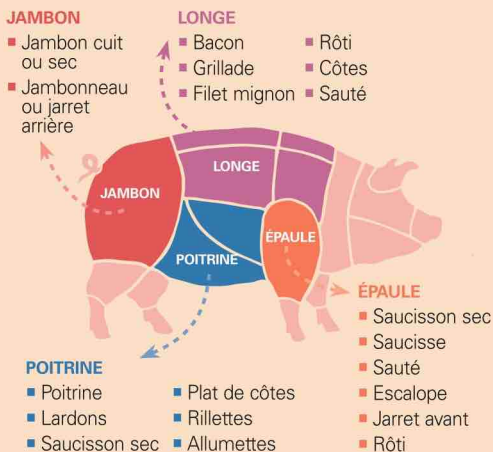
Mais c'est en valorisant toute la carcasse

que la filière bio peut assurer sa viabilité.

Tout est bon dans le cochon bio à condition d'utiliser tous les morceaux ! Pour garantir la viabilité de la filière bio et la juste rémunération des éleveurs, toutes les pièces des carcasses de porc doivent être valorisées. C'est ce que les professionnels appellent l'équilibre matière. Cela implique de créer une offre complète de produits de charcuterie, de salaison et de boucherie. La partie « jambon » est la plus demandée par les consommateurs français. Or, sur une carcasse d'environ 90 kg (sans tête, ni queue, ni pieds), le jambon ne représente qu'un quart du poids total, selon une étude menée par l'Ifip/Gérard Daumas. Les clients ont par conséquent un rôle à jouer en équilibrant leurs achats entre les produits issus du jambon et ceux provenant des autres parties du porc (poitrine, longe et épaule).

Le porc bio et sa valorisation en charcuterie, en salaison et en boucherie

(Produits disponibles en charcuterie et en libre-service.)



- Queue, pieds → pas de marché en bio.
- Gorge, gras, foie de porcs « maigres » issus des différentes étapes du dégraissage (ex-épaule) → pâtés.

L'ÉLEVAGE DE PORCS BIO RESTE MARGINAL EN FRANCE

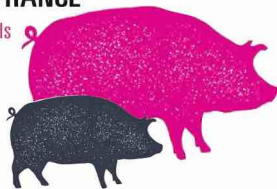
• Élevages conventionnels

23,3 millions de porcs

• Élevages en bio (dont conversions*)

208 634 porcs

* Temps de conversion : entre 2 et 5 ans pour les exploitants.



Sources : Ifip, Interbev, Agence Bio.

le fameux équilibre matière. Trois abatteurs et huit industriels sont associés au projet. Système U a pris des engagements envers les groupements d'éleveurs pour **indexer le prix du porc**, sur le coût de l'alimentation notamment. Ce prix est révisé trimestriellement. Actuellement, il est fixé à 3,85 € le kilo. Les achats réalisés par les nouveaux commerçants de Système U représentent 20800 porcs par an (10 % de la production nationale). « *Nous signons des engagements de cinq ans avec Les Porcs bio de France*, précise Bertrand Morand. *Le dernier contrat date de 2020. Le travail avec l'association nous permet de gérer l'équilibre matière et de coconstruire l'animation de la filière. Nous échangeons aussi sur les pratiques d'élevage, sans tabou, pour améliorer le bien-être animal.* »

STRUCTURATION D'UNE FILIÈRE BIO

Le bien-être animal est également au programme dans la structuration de la filière bio de Cooperl, la plus grande coopérative agricole française spécialisée dans la viande (2950 éleveurs adhérents et 7200 salariés). Sa filière porc bio s'appuie sur 25 éleveurs adhérents, qui produisent 600 porcs bio par semaine (20 % de la production nationale). En lançant sa gamme de charcuterie bio « Bien élevée » 100 % française, sous la marque Brocéliande, distribuée en grandes et moyennes surfaces, ce spé-

cialiste du porc français a renoncé à la castration des porcelets, une pratique répandue pour éviter une odeur tenace sur les carcasses. « *C'était un pari audacieux mais la plupart de nos éleveurs ont accepté d'y renoncer d'autant plus facilement qu'ils n'aiment pas la pratiquer. Les résultats sont prometteurs, peu de carcasses sont odorantes* », constate Corentin Hamard, responsable de la filière bio pour la Cooperl. Pour identifier la viande **imprégnée de mauvaise odeur**, la Cooperl utilise une méthode certifiée qui consiste à recourir à des « nez », des opérateurs chargés de sentir la viande avant transformation. Les carcasses déclassées sont réorientées vers les pays d'Europe du Sud qui ont la capacité de les accommoder aux habitudes culinaires locales. Le leader danois de la production porcine bio, Friland, continue de castrer ses porcelets après une anesthésie locale.

CONTRATS DE DIX ANS PASSÉS AVEC LES ÉLEVÉS

Pour soutenir les éleveurs qui s'engagent dans la filière bio, Cooperl leur octroie une aide au développement sur une durée de cinq ans, en s'engageant à acheter leur production 8 % au-dessus des cours. Par ailleurs, la coopérative agricole contractualise avec l'éleveur sur une durée de dix ans, ce qui lui garantit **des débouchés sécurisés** et la valorisation de toutes les pièces de la carcasse. Cet équilibre matière est aussi un enjeu pour la coopérative bretonne. « *Nous travaillons avec les enseignes de distribution – deux tiers collaborent déjà avec nous – pour qu'elles acceptent de proposer, en plus du jambon et des lardons, notre rôti et notre pâté* », résume Adrien Galivel, responsable marketing pour la branche charcuterie-salaison à la Cooperl.

LES CONSOMMATEURS ONT UN RÔLE À JOUER

En effet, dans les rayons des supermarchés, les places sont chères. La priorité est donnée aux références qui se vendent le plus. Là, le consommateur a une carte à jouer en équilibrant ses achats entre le jambon et les autres morceaux de la viande de porc. La coopérative vendéenne Cavac, via sa filière Porc Bio Atlantique regroupant 28 éleveurs, a elle aussi



lancé ses marques : Bonjour Campagne, « Le Bio des éleveurs », et Bioporc, « La marque de nos éleveurs », toutes deux disponibles en grandes et moyennes surfaces.

MARQUES DE DISTRIBUTEURS ET AUTRES SE MOBILISENT

D'autres distributeurs ont fait le choix de proposer un jambon préparé avec du porc français. Biocoop, Intermarché avec sa marque Monique Ranou, et Leclerc avec Repère Bio Village. Pour Carrefour Bio, **tout dépend des références**. Ses « Jambon de Paris bio » (transformé en France) et « Jambon supérieur bio sans couenne, - 25 % de sel » (fabriqué en France) sont élaborés à partir de porcs origine UE. Mais pour son jambon supérieur avec et sans couenne, Carrefour se fournit en porc français. « En 2018, nous avons décidé de lancer deux ou trois références en porc bio français pour répondre aux attentes des consommateurs, mais également pour favoriser le développement de la filière française », nous écrit le service de presse de Carrefour. « Nous avons mené une discussion avec une de nos coopératives partenaires et avons développé une gamme large de douze références en porc bio français. Ceci pour permettre de valoriser au mieux la plus grande partie des animaux, sécuriser le revenu du producteur et limiter le surcoût que peut engendrer l'origine France. Nous pouvons déjà dire que cette gamme est un succès ! », conclut la communication.

UNE FERME PILOTE POUR CHANGER D'ÉCHELLE

Si les marques de distributeurs ont choisi de s'adosser à des groupes d'éleveurs déjà structurés, Fleury Michon initie son propre modèle de production. Le groupe a investi avec l'entreprise Vallégrain, spécialiste de l'élevage porcin, pour créer dans la Sarthe, à Théligny, une ferme pilote de **300 truies reproductrices**, avec l'objectif de produire 6000 porcelets par an, qui seront vendus à cinq engraisseurs bio. Cette ferme sera bien plus grande que les élevages porcins bio français, qui intègrent, en moyenne, une soixantaine de truies reproductrices pour 1000 porcs abattus par an. La reproduction du modèle danois, de l'élevage à grande échelle, semble amorcée pour mettre en avant l'origine France. ■

GWENN HAMP

UNE VIANDE CHÈRE À PRODUIRE

La viande porcine coûte le double ou le triple quand elle est bio. Faire grandir les porcs selon la charte bio est plus onéreux.

« Un porc dans un élevage respectant les exigences de la charte européenne de l'agriculture biologique coûte deux à trois fois plus cher à produire qu'un porc en élevage conventionnel », témoigne Catherine Calvar, chargée d'études en production porcine, référente porc bio pour les chambres d'agriculture de Bretagne. Première raison, la surface des bâtiments d'un élevage bio est deux fois plus importante. En élevage conventionnel, chaque porc dispose de moins de 1 m² d'espace vital. La charte de l'agriculture bio exige un minimum de 2,30 m², dont 1 m² à l'extérieur, par animal.

CÉRÉALES ET OLÉAGINEUX BIO CULTIVÉS EN PARTIE SUR LA FERME

La deuxième raison est liée à l'alimentation. Céréales (blé, orge, maïs, avoine), protéagineux (pois, féveroles, lupins) et graines d'oléagineux (soja, colza, tournesol) qui servent à engraisser le cochon après le sevrage, à 40 jours au minimum, doivent être bio (l'apport de 5 % de non-bio est toléré pour les porcelets jusqu'en 2026 car équilibrer leur alimentation est plus difficile). Le coût de ces aliments est deux fois plus élevé en bio. « Le prix de la tonne d'aliment bio se situe autour de 520 € alors qu'en conventionnel la tonne s'achète aux environs de 260 € », résume Catherine Calvar. Souvent, l'exploitant cultive une partie de la nourriture pour respecter la charte européenne. Cela implique de disposer de terres agricoles, de les cultiver en bio, sans engrais de synthèse et sans pesticides. Que ce soit en conventionnel ou en bio, les animaux sont abattus lorsqu'ils atteignent de 95 kg à 110 kg.



Sésame contaminé

POURQUOI LE BIO EST-IL TOUCHÉ ?

Des milliers de produits, notamment ceux à base de sésame, ont été rappelés pour une contamination à un pesticide interdit. Malgré une réglementation et un cahier des charges stricts, le bio n'est pas épargné et représente plus de 30 % des produits concernés.

Le 9 septembre 2020, la Belgique alerte l'Union européenne (UE) de la présence d'oxyde d'éthylène (ETO) dans des graines de sésame importées d'Inde. Classée cancérigène avérée pour l'homme et supposée mutagène, cette substance est interdite d'usage comme produit phytopharmaceutique depuis 1991 et comme produit de traitement alimentaire depuis 2011. Pourtant, certains lots de sésame présentent une teneur atteignant 186 mg/kg, soit **3700 fois la limite** maximale de résidus autorisée ! Cinq mois plus tard, tous les États membres de l'UE sont concernés, ainsi que 75 États tiers. Le sésame n'est plus la seule denrée contaminée. La Commission européenne recense, « *en quantités bien moindres* », du safran, du gingembre, de l'amarante, du psyllium,

du curcuma, de l'okra (gombo), des mélanges d'épices et des échalotes séchées. Fin mars, en France, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) rappelle plus de 4000 produits, dont plus d'un tiers est labellisé « agriculture biologique ». La réaction des adeptes du bio est sans appel : ils sont « *choqués* », « *en colère* » et dénoncent « *un scandale* ». Il est légitime de se demander comment une filière revendiquant le naturel et la transparence ait pu laisser passer un **pesticide de synthèse cancérigène**. « *Le label "biologique" est le signe de qualité le plus contrôlé au monde* », tient à rappeler l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique (Agence Bio). « *Dire que le système du bio n'est pas fiable à cause de cette histoire, c'est jeter le bébé avec l'eau du bain* », regrette Philippe Thomazo, directeur général d'Ecocert, un organisme de certification qui attribue, entre autres, le label « bio ». Cela étant dit, comment cette substance a-t-elle pu atterrir dans nos assiettes ?

Bon à savoir

QUELS PRODUITS SONT CONCERNÉS ?

Au 23 avril 2021, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) comptabilisait près de 4 500 références potentiellement contaminées à l'oxyde d'éthylène. La liste complète est accessible sur le site Internet de l'administration, à l'adresse : Economie.gouv.fr/dgccrf/securite/avis-rappels-produits, ainsi que sur le site de 60 Millions de consommateurs : 60millions-mag.com/rappel.



UNE CONTAMINATION INTENTIONNELLE

L'origine précise de la contamination n'est pas toujours mentionnée sur les sites des fabricants et des distributeurs (spécialisés dans le bio ou non). Lorsqu'on leur pose directement la question, Ecotone (Alter Eco, Bjorg, Bonneterre), Ekibio (Priméal, Le Pain des fleurs), Markal, mais aussi



Les taux de pesticide retrouvés dans certains lots de sésame venant d'Inde sont 3000 fois supérieurs à la limite autorisée.

Auchan et Carrefour nous ont transmis des informations résultant des investigations des autorités. La DGCCRF a informé les professionnels du bio que « l'Inde reconnaît qu'il s'agit d'une contamination intentionnelle et non accidentelle ». Selon Carrefour, les traces « sont détectées dès [la] mise sur le marché européen, ce qui laisse penser que le traitement est effectué avant l'importation des lots ». Sur son site, Ekibio précise que l'ETO a été « utilisé par les exportateurs indiens après récolte sur les sésames issus de cette filière ».

L'INDE EST LOIN D'ÊTRE LE SEUL PAYS CONCERNÉ

Pourquoi ce recours à l'oxyde d'éthylène ? Parce que ce gaz de fumigation était probablement **un moyen peu coûteux** pour éliminer bactéries et champignons. Dans un rapport publié en décembre 2020, le Service de recherche du Parlement européen estime « concevable » que l'oxyde d'éthylène ait été utilisé à cette fin. Des contaminations du sésame ont conduit à « de nombreux rejets aux frontières au cours des deux dernières décennies ». Lors de deux audits de la filière (en 2014 et 2017), la Commission européenne avait relevé un manque d'hygiène chez les producteurs et le recours à un traitement

à haute température non contrôlé chez les transformateurs. Ces derniers ont vraisemblablement eu recours à l'ETO par la suite, même si d'autres **techniques de décontamination** existent. La société Jean Hervé, qui n'est pas concernée par l'affaire à ce jour, fait décontaminer ses graines en provenance d'Afrique avec de la vapeur d'eau – un procédé toutefois « très onéreux », selon Maïa Hervé, la présidente. L'Inde n'est d'ailleurs pas le seul pays à l'origine de lots contaminés. Dès fin février, l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) a informé les professionnels du bio que « l'ETO a également été détecté dans des graines de sésame en provenance de Bolivie et d'Éthiopie », ainsi que dans des épices et aromates de Turquie, de Tanzanie, du Sri Lanka, d'Indonésie, d'Égypte, du Maroc et des Pays-Bas.

UNE FILIÈRE COMPLEXE AUX MULTIPLES INTERMÉDIAIRES

Pourquoi cette contamination n'a-t-elle pas été détectée par les différents professionnels intervenant dans la fabrication du produit fini ? Combien d'intermédiaires interviennent d'ailleurs entre le producteur de sésame et, par exemple, les « Petits Pains grillés 7 céréales » d'Auchan Bio et de Carrefour Bio, les « Pois chiches à la libanaise » de la

marque Priméal, ou encore les « Triangle sésame-pavot » de Markal ? Pas de réponse de la part des deux dernières sociétés, quand Auchan indique seulement que son fournisseur de pains grillés n'achète **pas directement le sésame** mais le mélange de céréales et graines à un interlocuteur basé en France. Le groupe Carrefour, lui, répond, que, en plus du fabricant français des « Petits Pains grillés Céréales », il y a deux intermédiaires pour les graines de sésame.

POUR LE CONSOMMATEUR, L'OPACITÉ SUBSISTE

En tant que consommateur, on appréhende avec difficulté la multitude d'acteurs intervenant dans la chaîne **jusqu'à la livraison du produit** fini, surtout lorsque les matières premières viennent de loin. Outre les producteurs, opèrent des collecteurs de graines, des transformateurs (pour trier, nettoyer...), des grossistes, des industriels, mais aussi des importateurs, des opérateurs de marché (appelés aussi *traders*) et des « brokers » (des entreprises mettant en lien des acheteurs européens et des exportateurs moyennant une commission sur les ventes).

Le certificat d'inspection (COI) est délivré via un logiciel dédié, nommé « Traces », par un organisme de certification reconnu, à la suite d'un contrôle documentaire et, selon une évaluation de risque,

d'un contrôle physique (prélèvement et analyse) du lot. Le certificateur doit également vérifier que tous les ingrédients biologiques ont été certifiés par une autorité ou un organisme de contrôle reconnu. La liste des professionnels intervenant dans l'approvisionnement n'est, en revanche, pas précisée sur le document. « *Il pourrait s'agir d'une liste très, très longue* », justifie la Commission européenne, qui ajoute que les fabricants de produits bio peuvent demander la liste complète des opérateurs à l'organisme de contrôle qui a émis le certificat d'inspection.

Du côté européen, seuls les opérateurs certifiés et validés sur le site « Traces » par les autorités compétentes (l'Inao pour la France), peuvent importer des produits bio des pays tiers. Depuis 2017, l'exemplaire papier du COI a disparu au profit d'un format électronique, censé garantir **une meilleure traçabilité**, un échange simplifié d'informations et une meilleure réactivité lors de menaces sanitaires. Le logiciel peut aussi générer des notifications au système d'alerte de produits non conformes au sein de l'UE (RASFF), ce qui a permis d'amorcer en quelques semaines des milliers de rappels de produits.

UN MARCHÉ ALLÉCHANT POUR LES FRAUDEURS

D'après l'entreprise coréenne Tridge, spécialisée dans l'information sur les marchés d'import-export, les exportations mondiales de sésame représentaient en 2019 **plus de 3 milliards de dollars...**

Un marché juteux qui attire des professionnels peu scrupuleux. « *Le sésame est souvent importé par de grands brokers hollandais, qui vendent des fruits secs comme ils vendraient du gaz*, témoigne Maïa Hervé, de la marque Jean Hervé. *Le bio attire du monde car il y a beaucoup d'argent à se faire. Et comme les consommateurs veulent du bio pas cher, les prix et la qualité sont tirés vers le bas.* » L'entreprise ne se fournit pas en Inde : « *J'ai acheté du sésame une fois, il y a dix ans, auprès d'une coopérative indienne, la transaction a fini en procès car la marchandise était contaminée par un pesticide interdit en Europe.* » Sur les plateformes d'échanges entre professionnels de l'agroalimentaire, **publier une simple annonce** de recherche de sésame bio pour le marché français attire de nombreuses propositions douteuses, comme nous avons pu en faire l'expérience. Pour montrer

Repères

QUELS RISQUES EN CAS D'INGESTION D'UN PRODUIT CONTAMINÉ ?

■ L'oxyde d'éthylène (ETO) est un gaz classé cancérigène avéré et supposé capable de générer des mutations au sein du matériel génétique. À ce jour, les centres antipoisons n'ont relevé aucune intoxication liée à l'ingestion d'aliments contaminés à l'ETO.

■ Selon l'autorité belge en charge de la sécurité alimentaire (Afscs), il existe un risque chronique potentiel, sur le long terme. Il faudrait toutefois consommer des graines de sésame contaminées chaque jour de sa vie et en grande quantité ! Son homologue française, l'Anses, n'a, quant à elle, pas jugé nécessaire de se saisir du sujet.



patte blanche à un potentiel acheteur, certains vendeurs n'hésitent pas à fournir des documents attestant d'une certification bio... établis pour d'autres entreprises, tout en soutenant que tout est en règle. Difficile d'imaginer un professionnel du secteur se laisser bernier par un procédé aussi grossier, mais ce type de pratique témoigne de la nécessité pour les sociétés d'être vigilantes. Chez Actibio, fournisseur d'ingrédients alimentaires bio, on assure suivre un protocole rigoureux avant de s'engager avec un nouveau fournisseur. Adeline Pottier, responsable qualité, indique demander **le certificat biologique** du fournisseur, vérifier l'accréditation de l'organisme certificateur du fournisseur et demander des échantillons (avec fiche technique et bulletin d'analyses). Après validation de la commande et à réception de la marchandise, la société prélève des échantillons et bloque les lots jusqu'à la validation des analyses effectuées par un laboratoire extérieur accrédité pour l'analyse de pesticides.

CERTAINES SUBSTANCES NE SONT JAMAIS RECHERCHÉES

La limite d'une analyse est que l'on ne trouve que ce que l'on cherche. En l'occurrence, l'oxyde d'éthylène ne figurait pas parmi les substances testées par les opérateurs car, expliquent-ils, elle était interdite sur le territoire européen. Nombre d'acteurs du bio déclarent d'ailleurs avoir découvert – à leurs dépens – l'existence de cette substance avec cette affaire. De plus, « *faute de demandes, les laboratoires avaient progressivement retiré ce contrôle de leur catalogue*, écrit le sénateur Les Républicains Laurent Duplomb, dans un rapport d'information sur l'affaire du sésame contaminé. *Au début de l'alerte, seuls sept laboratoires étaient en mesure d'analyser cette substance pour tout le territoire de l'Union européenne.* » La problématique est similaire du côté des autorités. Les règlements européens et le plan de contrôle français **prévoient des contrôles physiques** aléatoires en plus d'un contrôle documentaire systématique, mais « *deux tiers des substances actives ne sont pas inspectées dans les contrôles multirésidus réalisés par le laboratoire officiel* » de la DGC-CRF, pointe Laurent Duplomb, dans son rapport. D'après le sénateur, sur les 1498 substances actives référencées en Europe, dont 907 interdites, seules 568 molécules seraient testées par

« PLUS DE PRÉSENCE SUR LE TERRAIN »

Le président de l'Agence Bio, Philippe Henry,

revient sur la contamination de produits bio par une substance cancérigène.



«60» : Plusieurs denrées de nombreux pays ont été contaminées par l'oxyde d'éthylène (ETO). N'y a-t-il pas un problème systémique dans le contrôle des produits bio ?

Philippe Henry : Nous sommes

face à une problématique très complexe, dans le sens où nous vivons dans un monde où des milliers de substances synthétiques se retrouvent dans notre environnement. La difficulté réside dans le fait qu'on ne peut pas analyser tous les produits ni toutes les substances. On recherche, en priorité, des molécules à partir d'analyses de risque, par exemple des insecticides ou des herbicides sur des stockages de grains.

«60» : Que prévoient les acteurs du bio pour éviter un nouveau scandale ?

P.H. : L'Agence bio met en relation les opérateurs, les organismes de contrôle et les autorités afin de tirer les leçons de cette affaire, mais cela prend du temps – nous sommes encore au stade de l'analyse concernant ce qui s'est passé avec l'oxyde d'éthylène. Il faut resserrer les mailles du système, affiner les analyses de risque afin de chercher les bonnes choses au bon endroit, par exemple en renforçant la présence sur le terrain.

«60» : Le nouveau règlement bio européen prévoit, au contraire, une baisse des visites des opérateurs, qui pourront désormais être espacées de 24 mois, contre 12 mois.

P.H. : L'ensemble des acteurs français du bio est vent debout contre cette mesure car elle va à l'encontre de l'éthique du bio. La France, qui s'était opposée à cette disposition, a fait le choix de maintenir les contrôles physiques annuels, ce qui est tout à fait de son ressort.

D'OÙ VIENT MON SÉSAME ?

■ Le sésame arrivant sur le sol européen provient pour moitié d'Inde, puis du Nigeria, du Soudan et de l'Ouganda (gros producteur de sésame biologique). Il y a cependant peu de chances pour que le nom de ces pays se retrouve sur l'étiquette du produit fini.

■ D'une part, parce que le règlement bio propose les mentions « Agriculture UE », « Agriculture non UE » et même « Agriculture UE/non UE » (lorsque les matières premières agricoles sont produites dans l'Union et dans un pays tiers). Même dans le cas où le sésame est l'unique ingrédient agricole, la récolte des producteurs peut varier et les fabricants ne souhaitent généralement pas changer les étiquettes à chaque fluctuation de marché.



les autorités. « Et c'est déjà une surtransposition car l'Union européenne ne demande qu'à en contrôler au minimum 176 ! Cette donnée, bien connue des opérateurs étrangers, est évidemment source de contournements potentiels. » Depuis octobre 2020, la Commission européenne impose à l'Inde des tests préalables sur les graines de sésame et a augmenté la fréquence des contrôles physiques à 50 % (le maximum prévu dans la réglementation). La DGCCRF indique que la France a porté ce taux à 100 %. Quant à la filière bio, « elle intègre désormais l'oxyde d'éthylène parmi les contaminants à prendre en compte dans ses analyses », signale l'Agence Bio.

BIOLOGIQUE OU SANS PESTICIDES, GARE À LA CONFUSION

« Quid de la fiabilité de l'octroi du label "bio" ? », interrogent plusieurs consommateurs, quand d'autres estiment que « le label "bio" n'est plus une garantie "sans pesticides" ». Rappelons à ce sujet que celui-ci n'a jamais été le garant de l'absence de pesticides. D'une part parce que l'agriculture biologique autorise des insecticides, fongicides et bactéricides (d'origine naturelle, sauf s'il n'existe pas d'autre solution), et, d'autre part, car certains pesticides sont rémanents dans la na-

ture et que tous les polluants ne sont pas analysés par les opérateurs. Cependant, plusieurs marques et distributeurs n'ont pas hésité à jouer sur cette confusion avec des logos « sans/zéro résidu de pesticides » (avec « de synthèse » en plus petits caractères) et subissent aujourd'hui un retour de bâton. Cela n'ôte pas le fait qu'un pesticide interdit est passé à travers les mailles des filets des garants du label. Pour revendiquer le caractère biologique de ses produits, chaque opérateur (producteur, fournisseur, transformateur...) doit être contrôlé par un organisme certificateur et disposer des certificats correspondants. Renouvelé chaque année, le processus de certification consiste en un contrôle documentaire (comptabilité, documents des fournisseurs...), des tests de traçabilité, des entretiens avec les professionnels et une visite sur site (une fois par an au minimum).

DES FAILLES DANS LE PROCESSUS D'INSPECTION

Les organismes certificateurs se doivent aussi d'organiser chaque année des audits inopinés chez une partie des opérateurs suivis. En outre, indépendamment de toute suspicion, l'organisme certificateur doit chaque année « prélever et analyser un nombre d'échantillons correspondant au minimum à 5 % du nombre d'opérateurs soumis à son contrôle », prévoient les dispositions de contrôle communes de l'Inao. « Mais c'est un minimum, ajoute Philippe Thomazo, directeur général d'Ecocert. Au moindre doute, nous effectuons des audits, des prélèvements et des analyses supplémentaires. » Dans le cas où un opérateur manipule des produits bio et conventionnels, « les organismes certificateurs vérifient la mise en œuvre de mesures dites de précaution, pour éviter la contamination des produits biologiques », complète l'Agence Bio. Enfin, toute analyse révélant la présence d'une substance interdite en bio avec une concentration supérieure à 0,02 mg/kg entraîne le blocage des lots et la mise en place d'une enquête afin d'identifier le type de contamination. Malheureusement, à l'instar des autorités et des opérateurs de la filière bio, toutes les substances encadrées par l'UE ne sont pas contrôlées.

Le dépistage le plus courant comprend entre 250 et 500 molécules, « un nombre en constante augmentation », précise l'organisme de certification



Plus d'un tiers des produits retirés des rayons est labellisé « agriculture biologique ».

Certipaq. Néanmoins, comment les certificateurs sont-ils passés à côté des fumigations illicites à l'ETO, lors des audits et visites de terrain ? Les contrôles sont-ils **faits à la va-vite** ? Non, assure Certipaq, qui indique que la durée d'un audit varie « de deux heures à une journée entière », selon l'activité de l'opérateur et les critères d'analyse de risques. Chez Ecocert, l'audit prend « de quelques heures à plusieurs jours ». Est-ce suffisant pour réaliser un contrôle documentaire et une visite de terrain complets ? On nous garantit que oui.

LE COÛT DES ANALYSES SE RÉPERCUTE SUR LES PRIX

Dans ce cas, y a-t-il eu des manquements ? Selon l'Agence Bio, « les autorités indiennes ont informé la Commission européenne que des sanctions sont en cours auprès d'organismes certificateurs ». Gare à la tentation d'avancer que les certificateurs « exotiques » sont moins scrupuleux que leurs confrères européens ! En effet, **plusieurs organismes basés en Europe** peuvent intervenir dans les pays tiers (comme Ecocert et Bureau Veritas). Par ailleurs, ces structures sont contrôlées et vérifiées par leur autorité de tutelle. Il s'agit, en France, du Comité français de l'accréditation (Cofrac) et, en Inde, du Conseil national d'accréditation des organismes de certification. L'enquête de la Commission européenne est toujours en cours et identifier les responsabilités des différentes parties impliquées prendra probablement du temps. En attendant, dans l'esprit des acheteurs, l'image du bio a été sérieusement écornée. Augmenter la fréquence

des contrôles par les opérateurs et le nombre de substances à analyser permettrait-il d'éviter un nouveau scandale ? Les analyses coûtent cher, sans compter celles sur les métaux lourds, les pesticides... Tester toutes les substances encadrées par l'UE et ce, à plusieurs étapes de fabrication, aura un coût inévitablement répercuté sur le prix final des produits.

« TOUT N'EST PAS VÉRIFIABLE NI CONTRÔLABLE »

La solution tient-elle dans ce cas dans une hausse des contrôles effectués par les organismes de certification ? « *Tout n'est pas vérifiable ni contrôlable, malgré les inspections, les logiciels et les certificats* », confie Maia Hervé. « *Même si l'on effectuait un contrôle par mois par opérateur, je ne suis pas du tout sûr que cette affaire n'aurait pas existé*, abonde Philippe Thomazo. *S'il y a une volonté délibérée de frauder un système, la personne arrive à ses fins. Aucun système n'est infaillible.* » À contre-courant de cette affaire, la **réglementation européenne** prévoit un assouplissement des contrôles des opérateurs du bio à partir du 1^{er} janvier 2022. Les visites sur site par les organismes certificateurs pourront être espacées de vingt-quatre mois si trois visites consécutives n'ont détecté aucune faille. Une bonne nouvelle pour les fraudeurs, une moins bonne pour les consommateurs. ■

NINA SCHRETR

Bon à savoir



UNE AFFAIRE QUI RAPPELLE CELLE DES ŒUFS AU FIPRONIL

Ce n'est pas la première fois que les industriels de l'agroalimentaire sont concernés par une contamination par un produit interdit. En 2017, les autorités belges avaient signalé

à l'Union européenne la présence de fipronil dans des œufs et de la viande de volaille dans plusieurs ateliers de production. Cet insecticide avait été ajouté dans un antiparasitaire destiné au traitement des poules. Des milliers d'œufs produits en Belgique, dont certains estampillés « bio », ont été rappelés.

Le BIO

Hypermarché
distribution

enseignes

prix

MDD



business

engagement

qualité



Grandes surfaces

EST-CE DU BIO AU RABAIS ?

Du bio accessible à tous : voilà ce que nous vendent hypers et supermarchés à travers des gammes de produits en nom propre. Les acteurs historiques du secteur s'inquiètent et se demandent si les valeurs du bio sont compatibles avec la grande distribution.

73 % des Français consomment des produits alimentaires biologiques au moins une fois par mois et 13 % d'entre eux tous les jours. Voilà de quoi ouvrir l'appétit de la grande distribution ! Et, lorsque les grandes et moyennes surfaces (GMS) se lancent sur un créneau, elles s'occupent souvent **la plus grosse part** du gâteau. Le bio n'a pas échappé à leur gloutonnerie : « Les enseignes de la grande distribution sont aujourd'hui incontournables sur ce marché, constate Philippe Henry, président de l'Agence Bio (l'Agence française pour le développement

et la promotion de l'agriculture biologique). 55 % des produits bio sont vendus par l'intermédiaire de la GMS contre 28 % par les magasins spécialisés, le reste en direct. »

L'OFFRE DÉPASSE LARGEMENT LES ALIMENTS DE BASE

La grande distribution a appliqué au bio ce qu'elle fait depuis 1976 sur les produits conventionnels : elle propose des produits dits de marque de distributeur (MDD). Certains portent le nom de l'enseigne (Carrefour bio, Casino bio), d'autres sont **dotés d'une identité propre** (Bio Village pour E.Leclerc, Si bon pour Lidl, Bon et bio pour Aldi). Intermarché, lui, a fait le choix de décliner ses MDD conventionnelles en bio (Chabrior, Pâturages, Paquito...).

« Ces trois dernières années, nous avons assisté à une explosion de l'offre bio en MDD : la majorité des catégories de produits sont désormais déclinées de cette manière », relève Nadège Peteuil, consultante référente bio dans le cabinet de panel distributeurs IRI. Dans les rayons, le consommateur ne trouve plus seulement les basiques en version marque de distributeur (farine, lait, œufs, sucre, pâtes, yaourts) mais **toutes sortes de produits**, des crackers-graines de courge au hachis Parmentier, en passant par la brioche tressée.

« L'arrivée des marques de distributeurs bio remonte à une quinzaine d'années, explique Olivier Dauvers, spécialiste de la grande distribution.

Repères

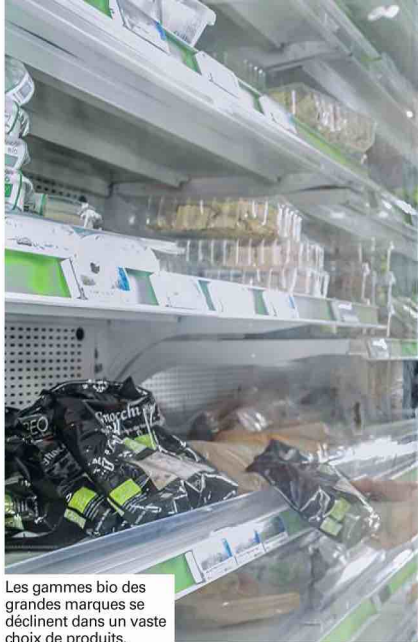


LES MOTS DE LA GRANDE DISTRIBUTION

■ **GMS** : grandes et moyennes surfaces. Les super et hypermarchés, et les drives qui réalisent au moins

la moitié de leurs ventes dans l'alimentaire.

■ **MDD** : marque de distributeur ou marque propre. Ces gammes sont la propriété des distributeurs par opposition aux marques nationales. Leurs prix sont généralement inférieurs à ceux des marques nationales, 30 % de moins en moyenne. La paternité en revient à Carrefour qui, en 1976, lança « les produits libres ». Farine, huile, sucre... des basiques sans nom, sous emballages neutres et poussés par le slogan « aussi bons, moins chers ».



Les gammes bio des grandes marques se déclinent dans un vaste choix de produits.



Ce qui est nouveau, c'est l'élargissement de l'offre, de quelques dizaines de références voilà dix ans à plusieurs centaines aujourd'hui. » 649 exactement pour Marché U, 750 pour E.Leclerc, 1000 pour Carrefour... Désormais, 41 % des produits bio proposés en grande surface alimentaire sont de marques de distributeurs. Leur caractéristique ? Ils sont entre 15 et 30 % moins chers que ceux des marques nationales bio, sans pour autant avoir un positionnement premier prix.

LES GRANDES ENSEIGNES SUIVENT LE CONSOMMATEUR

La stratégie fonctionne. Selon une étude du paneliste YouGov en 2020, 70 % des Français indiquent acheter des produits de marque de distributeur bio, **dont 14 % souvent**. Cet intérêt n'a pas échappé à la grande distribution qui, pour y répondre, a considérablement élargi son offre en MDD bio : « Celle-ci a bondi de plus de 60 % entre 2017 et 2020, indique Nadège Peteuil. À tel point qu'aujourd'hui, le développement de l'offre de marques de distributeurs en grande surface alimentaire se fait exclusivement sur le bio au détriment des offres MDD conventionnelles, qui elles sont en repli. » Comme dirait Intermarché sur son site Internet, « Il fait bio tous les jours ! »

au pays de la GMS. Une belle opportunité pour la grande distribution mais aussi pour le consommateur, qui se réjouit d'un bio plus facile à trouver et moins cher. Reste à savoir ce qu'il vaut vraiment.

LA MÊME RÉGLEMENTATION POUR TOUS LES ACTEURS

Selon l'étude YouGov, 79 % des consommateurs **disent faire confiance** aux marques de distributeurs bio. À tort ou à raison ? Ce bio de supermarché pourrait-il être un « sous-bio »,

Bon à savoir

OÙ ACHETONS-NOUS BIO

- Grande distribution 55 %
- Magasins spécialisés bio 28 %
- Vente directe 11 %
- Artisans commerçants 6 %



Avec un chiffre d'affaires qui est passé de 2 milliards en 2013 à 6 milliards d'euros en 2019, la GMS (grande et moyenne surface) est l'incontestable moteur du bio en France. Et elle continue sa progression : + 18% de part de marché entre 2018 et 2019, tandis que les autres circuits ont tendance à stagner.



au rabais, peu rigoureux ? *« La réponse est clairement non, affirme Olivier Dauvers. Soit on est bio, soit on ne l'est pas. On ne peut pas l'être plus ou moins. »* Car les labels Eurofeuille et AB présents sur l'emballage garantissent le respect d'un **cahier des charges européen** avec lequel il est impossible de s'arranger (*lire pages 8-14*). *« Donc, si vous respectez les règles fixées en termes d'alimentation, de bien-être animal et d'absence d'engrais chimiques, votre produit est*

bio, qu'il soit vendu en grande surface ou sur le marché », insiste Philippe Henry. Les MDD n'ont donc rien à envier aux produits des circuits bio spécialisés ou de la vente en direct, du moins d'un point de vue purement réglementaire.

LA QUANTITÉ NUIT-ELLE À LA QUALITÉ ?

L'arrivée massive des acteurs de la grande distribution dans le secteur du bio n'est toutefois pas sans **conséquences sur la filière**. Il faut bien remplir les rayons, donc faire du volume !

« Entre la bio [l'agriculture biologique, NDLR] que j'ai connue il y a 30 ans et la bio d'aujourd'hui, l'évolution est énorme, note Didier Perréol, président du syndicat interprofessionnel Synabio. Elle est passée d'une échelle artisanale à une échelle semi-industrielle, nécessaire pour gagner en cadence et en volumes. Cela ne veut pas dire pour autant que la qualité des produits est moins bonne. » Si 72 % des consommateurs estiment que les MDD bio sont de qualité équivalente aux marques bio traditionnelles, d'autres acteurs du marché sont plus réservés, notamment concernant les produits transformés : biscuits, plats préparés, confitures... *« Énormément d'industriels, qui, historiquement, fabriquaient des produits conventionnels, se sont mis au bio, souligne Yoann Haziza, directeur général adjoint de NaturéO et ancien salarié de Casino. Ils sortent de gros volumes à des prix très attractifs pour la GMS mais pas toujours de qualité, très clairement. Attention, je ne dis pas que tout est à jeter à la poubelle. »* Des pincettes qui laissent peu de doute sur **l'étendue du problème...** D'après une ancienne cheffe de produit de la grande distribution qui ne souhaite pas être nommée citée, *« pour tenir les prix, les enseignes vont élaborer des cahiers des charges moins exigeants sur l'origine géographique des matières premières ou la qualité des produits transformés. Ils vont accepter l'utilisation de sucre raffiné, par exemple. »*

Repères

LE TOP 5 DES PRODUITS DE MDD BIO LES PLUS VENDUS EN GRANDE SURFACE



1/ ŒUFS ■ 2/ LAIT ■ 3/ JUS DE FRUIT ■ 4/ YAOURTS
■ 5/ BOISSONS ET CRÈMES VÉGÉTALES

■ En bio, en termes de vente, « les "produits bruts" sont les plus performants », indique Nadège Peteuil, consultante dans le cabinet de panel distributeurs IRI. Les produits transformés, eux, en dehors de quelques catégories de biscuits, arrivent plutôt en bas du classement.

■ La raison ? « De manière générale en bio, les consommateurs cultivent une certaine défiance envers les produits transformés. Dans l'esprit des gens, il y a quelque chose d'antinomique avec la dimension saine et santé associée au bio. »

LE NITRITE DANS LE JAMBON N'EST PAS INTERDIT

La certification bio encadre l'utilisation des additifs et des conservateurs. Sur 300 additifs alimentaires autorisés en conventionnel par exemple, le bio n'en autorise que 54. Les arômes (sauf

(Suite page 96)

LES MAGASINS SPÉCIALISÉS DE LA GMS FONT UN FLOP !

Les grandes enseignes ont tenté de s'implanter sur le marché à coup de magasins dédiés entièrement au bio. Ils n'ont pas emporté l'adhésion des consommateurs, qui préfèrent les circuits spécialisés.

8 novembre 2017 : Auchan ouvrait les portes de son premier magasin 100 % bio à Marquette-lez-Lille (59), Auchan Bio. Avec 450 m² de produits AB multimarques, le distributeur comptait concurrencer les circuits spécialisés et s'attirer les faveurs d'une nouvelle typologie de consommateurs. Mais la moyennaise n'a pas pris : deux ans après son lancement, le magasin baissait son rideau et l'enseigne abandonnait son concept. Échec cuisant pour Auchan.

DES PRÉVISIONS REVUES À LA BAISSÉ

Aucun des acteurs de la GMS version spécialisée ne semble tirer son épingle du jeu. Ni le pionnier Carrefour Bio, qui a ouvert son premier point de vente en 2013, ni Marché Bio Leclerc et Casino Bio. « Ce n'est clairement pas un carton absolu, souligne Olivier Dauvers, spécialiste de la grande distribution. Carrefour a annoncé l'arrêt de Carrefour Bio, Leclerc ne se développe pas comme prévu et Casino n'a jamais ouvert que cinq enseignes Casino Bio. Pas de quoi s'emballer ! » Pourtant, lorsqu'en 2018 Leclerc inaugure son premier Marché Bio à Saintes (17), le groupe annonce 40 ouvertures pour l'année suivante et 200 en 2020. Finalement, une quinzaine de points de vente seulement ont vu le jour. Certains magasins ont, en outre, fermé leurs portes après moins de deux ans d'existence à Amiens (80), Sélestat (67) et Plessis-Belleville (60). Des ambitions revues à la baisse pour ne pas dire une véritable douche froide.

ON NE S'IMPROVISE PAS SPÉCIALISTE !

« La GMS a un problème de légitimité pour exister en tant qu'enseigne spécialisée, affirme Olivier Dauvers. Il existe manifestement une défiance du consommateur. » Enfiler la casquette de spécialiste ne suffit pas à convaincre. Les distributeurs généralistes se heurtent en prime à un autre obstacle de taille : approvisionner les magasins. « Ils ne parviennent pas



Cet immense magasin 100 % bio n'a pas trouvé son public et a fermé au bout de deux ans.

à se fournir en produits emblématiques des circuits spécialisés car les marques distribuées chez Biocoop ou La Vie Claire ne veulent pas être associées à Leclerc ou Carrefour, indique Olivier Dauvers. Et ces marques ont encore moins envie de côtoyer des produits siglés Carrefour Bio ou Leclerc bio ! »

LE RACHAT DE MARQUES CONNUES

Preuve de l'ampleur du problème, Marché Bio a fini par retirer des linéaires les produits de la MDD bio de Leclerc, Bio Village, afin de laisser toute la place aux marques spécialisées. Mais cela n'a apparemment pas suffi à redorer son image auprès des fournisseurs historiques du réseau bio... Un frein que la GMS n'avait *a priori* pas anticipé et qui explique sans doute le choix de Carrefour d'abandonner Carrefour bio et de pousser So.bio et Bio c'Bon, ce dernier ayant été racheté en fin d'année dernière. Ces enseignes spécialisées ont en effet accès à toutes les marques bio et ne souffrent pas d'un manque de légitimité.



Le fait de passer à une échelle industrielle risque-t-il de compromettre la qualité des produits ?

naturels), quant à eux, sont interdits. « *Le cahier des charges du bio est assez strict, explique un acteur du marché qui ne souhaite pas être cité, mais il laisse malgré tout une certaine marge de manœuvre aux industriels : rien ne les empêche, par exemple, d'ajouter des nitrites de sodium dans le jambon* », des conservateurs dont l'effet **délétère sur la santé** est de mieux en mieux documenté. De même, les fabricants peuvent tout à fait « *utiliser de l'huile de palme, qui est l'huile la plus économique et facile à travailler, dans les biscuits* », conclut-il.

Critiquée pour son impact sur la déforestation et supprimée de toutes les pâtes à tartiner en MDD bio après le « Nutella bashing » [lynchage médiatique, NDLR], l'huile de palme n'a pas été bannie de tous les autres produits. Le consommateur en trouvera dans les biscuits « petit dé-

jeuner céréales noisettes pépites de chocolat » d'Auchan Bio et les biscuits « chocolat au lait » de Carrefour Bio. L'enseigne justifie même son utilisation : « *Pour conserver la qualité gustative et la texture de biscuit, Carrefour a fait le choix de maintenir l'huile de palme dans sa composition.* » Autre exemple à charge des MDD bio : dans les confitures d'abricot de marque distributeur, notre enquête a mis en évidence des **quantités de sucres ajoutés** souvent supérieures à celles des grandes marques. Les additifs, tels que l'acide citrique et l'acide ascorbique, sont également plus nombreux.

DES EFFORTS SUR L'ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES

Concurrence acharnée oblige, certaines enseignes cherchent à se démarquer en adoptant un « bio+ », à la fois peu cher et nutritionnellement irréprochable. L'enseigne Casino, par exemple, met en avant une gamme de produits sans sirop de fructose-glucose et l'utilisation de **sept additifs de moins** que ce qu'accepte la réglementation européenne. Carrefour s'est lancé dans une vaste opération : réviser plus de 6500 produits de ses gammes MDD conventionnelle et bio d'ici à 2025. Au programme ? Amélioration de l'équilibre nutritionnel des recettes, origine France des matières premières, développement du zéro résidu de pesticides et diminution des emballages.

Dans la course au « meilleur produit », l'enseigne compte bien mettre de la distance entre elle et ses concurrents et le faire savoir au plus grand nombre. Gagner toujours plus en visibilité, c'est certainement ce qui a poussé Carrefour Bio à participer pour la première fois cette année

Bon à savoir

ILS NE LÉSINENT PAS SUR LA PUB

- Les enseignes de la grande distribution croient dur comme fer à leur marque de distributeur (MDD) bio. Il suffit de jeter un œil sur les prospectus promotionnels pour s'en convaincre.
- Les produits biologiques de MDD occupent désormais 27,7 % des tracts sur le bio des hypers et supermarchés (source A3 Distrib - Nielsen).
- Certaines enseignes sont particulièrement communicantes sur le sujet. Chez Carrefour et Système U, près d'un tiers des produits poussés sur les flyers promotionnels sont estampillés Carrefour bio et U bio.



au concours marketing Saveur de l'année. Les huit produits de la marque élus dans la catégorie spécial bio ne manqueront pas d'en faire mention sur leur packaging.

DU BON MARCHÉ, OUI... MAIS DES VALEURS RABOTÉES ?

Du bio à bas prix dans le supermarché du coin : bonne nouvelle à première vue pour le consommateur. Mais le modèle est-il tenable à long terme tout en respectant les valeurs du bio ? « *L'agriculture bio ne peut pas être réduite à un marché, c'est un projet de société* », rappelle Stéphanie Pageot, secrétaire nationale de la Fédération nationale de l'agriculture biologique (Fnab). **La guerre des prix**, dont la GMS est coutumière en conventionnel, semble difficilement compatible avec les méthodes de travail de l'agriculture biologique. « *Elle sera destructrice*, craint Philippe Bernard, directeur de l'offre Biocoop, le plus gros des circuits spécialisés. *Elle conduira à une généralisation des origines non françaises, à des systèmes de production qui ne respecteront plus les rotations longues nécessaires à la fertilité des sols, à des procédés de transformation qui viendront compenser la pauvreté des matières premières avec des additifs, etc.* » L'intensification des modes de production est un sujet de préoccupation majeure pour les acteurs historiques du bio.

L'ABERRATION DES PRODUITS CULTIVÉS EN SERRE CHAUFFÉE

En mai 2019, des agriculteurs bio ont lancé une pétition « Pas de tomate bio en hiver : non aux serres chauffées ! », qui commence par : « *Non à l'industrialisation de la bio !* » Un coup de gueule contre le développement des serres chauffées en France pour produire des fruits et légumes bio toute l'année. Selon l'Agence de la transition écologique (Ademe), une tomate hors saison, cultivée en serre chauffée, émet **7,3 fois plus de gaz à effet de serre** qu'une tomate produite en saison. Ce niveau de pollution serait quatre fois supérieur à celui généré par l'importation de la même tomate depuis l'Espagne. Une aberration écologique. La pratique est pourtant autorisée par la réglementation européenne. Certes, seules 0,4 % des exploitations y avaient recours en 2019. Mais ce mode de production n'avait jamais été mis en œuvre avant l'arrivée

UN EFFORT SUR L'ORIGINE FRANCE

Dans certains secteurs, la plupart des gros distributeurs misent sur le territoire français. Pour les plats préparés, ça se complique.



Le label AB n'impose pas une origine française. « *Il indique que le cahier des charges bio est respecté mais ne donne aucune indication quant à l'origine des ingrédients* », explique Camille Dorioz, responsable des campagnes de l'ONG Foodwatch. Afin de resserrer les coûts au maximum, la GMS (voir encadré page 92) aurait donc pu en toute légalité se positionner sur le créneau en important massivement ses produits de MDD.

DES LÉGUMES BIEN DE CHEZ NOUS

Pour la majorité des acteurs, ce n'est pourtant pas le cas. Sur les œufs, le lait, les yaourts et la volaille, les enseignes affichent ainsi quasiment toutes du 100 % origine France. Et les distributeurs poursuivent leurs efforts de relocalisation : les légumes surgelés U bio sont tous cultivés sur le territoire français et Carrefour travaille actuellement à rapatrier sa gamme de légumes secs (pois chiches, lentilles, pois cassés) dans l'Hexagone.

CITER LA PROVENANCE DES INGRÉDIENTS

Mais pour certaines familles de produits, le chemin semble encore long. La charcuterie ou le miel proposés en MDD sont encore souvent étiquetés origine UE. Et cela vaut pour l'ensemble des produits transformés. Car, s'ils sont fabriqués en France à 80 % – ce que les distributeurs ne se privent pas de faire savoir à grand renfort de drapeaux tricolores – cela ne signifie pas que la matière première est française. Un flou à l'avantage des fabricants que la loi du 1^{er} avril 2020 est venue estomper : désormais, si un plat préparé ou un paquet de biscuits se revendique « fabriqué en France » ou « préparé en France » mais que son ingrédient principal, le poulet ou le sucre par exemple, est d'origine UE, l'industriel est tenu de le préciser sur l'emballage.





ENSEIGNE	 E.LECLERC	 CARREFOUR	 MARCHÉ U
Nom de la marque de distributeur (MDD) Bio	Bio Village +, Récoltons l'Avenir de Marque Repère	Carrefour Bio	U Bio
Nombre de références de MDD	750	1 000	649
Origine globale des produits	80 % fabriqués en France	France : 81,4 % UE (hors France) : 17,9 % Non UE : 0,7 %	Majoritairement d'origine France
Origine fruits et légumes	NC	100 % origine France (hors exotiques)	Conserves de légumes : 100 % origine France (hors haricots verts rangés main, haricots mungos, cœurs de palmier, petits pois et petits pois carottes et macédoine)
Origine œufs	100 % origine France	100% origine France	100% origine France et Bleu Blanc Cœur
Origine volaille	100 % origine France (hors produits transformés)	100 % origine France (hors produits transformés)	100 % origine France
Origine autres viandes	NC	Bœuf, veau, agneau, volaille 100 % origine France	100 % origine France
Origine charcuterie	Plus de 90 % origine France	90 % fabriquées en France et 60 % fabriquées à partir de porc français	100 % origine France – filière Les porcs bio de France
Origine laits et yaourts	100 % origine France (hors produits transformés)	100 % origine France (hors produits transformés)	100 % origine France
Origine céréales, légumineuses...	NC	Toute la gamme de légumes secs devrait passer en origine France dans les mois à venir	100 % origine France

de la grande distribution sur le créneau... Avec la mainmise des GMS, un autre danger guette le marché selon les acteurs de la filière : une baisse drastique de **la rémunération des producteurs**. « On a bien vu ce qui s'est passé en conventionnel : les distributeurs ont tellement tiré sur les prix pour permettre au consommateur d'acheter le moins cher possible qu'aujourd'hui les agriculteurs ne parviennent plus à vivre de leur travail », alerte Didier Perréol. « Nous n'avons

pas envie de revivre en bio ce que nous avons vécu en conventionnel, c'est-à-dire que les agriculteurs et agricultrices soient la variable d'ajustement », souligne Stéphanie Pageot.

ON EST ENCORE LOIN DES NORMES « ÉQUITABLES »

De fait, qui dit bio ne dit pas nécessairement équitable : rien dans la réglementation de l'agriculture biologique n'impose des principes de commerce

 MONOPRIX	 CASINO	 FRANPRIX	 LIDL
Monoprix Bio et Monoprix Bio Origines	Casino Bio + déclinaisons Les Tilapins, Les Doodingues ; et des MDD bio et non bio ; Club des Sommelier, Casino Délices	Franprix présente (30 % bio)	Si bon si Bio
Plus de 700	1 000	350	250 + 100 produits éphémères
80 % fabriqués en France		25 % origine France (fabrication en France + au moins 50 % des ingrédients origine France)	Entend « <i>passer un maximum de ses références Bio en origine France</i> »
Labellisation dédiée « En direct des producteurs locaux », en circuits courts en déploiement sur 70 magasins (dont 30 parisiens)	74 % origine France 24 % UE 2 % non UE	50 % origine France, avec une priorité en pleine saison de production (cet été : melon, pêche, nectarine)	NC
100 % origine France	100 % origine France (hors produits transformés)	100 % origine France (35 % pour produits transformés)	100 % origine France
100 % origine France	100 % origine France (hors produits transformés)	Prioritairement France, sinon UE	100 % origine France
Origine France pour la quasi-totalité des références, excepté l'Angus	100 % origine France (hors produits transformés)	Bœuf 100 % origine France Autres viandes : France en priorité, sinon UE	Porc 99,9 % origine France, reste UE Bœuf 100 % France
Origine France pour la quasi-totalité des références sauf le Speck, la merguez, la tête de veau	100 % origine France (hors produits transformés : 73 % France – 27 % UE)	France en priorité	65-70 % origine France 30-35 % UE
100 % origine France	100 % origine France (hors produits transformés)	Lait 100 % origine France et > 90 % origine France pour les yaourts	95 % France – 5 % UE Marque de lait Envia 100 % collecté en France
Bio Origines : origine France ; Monoprix Bio : légumineuses origine France	NC	Soja : 100 % origine France lorsque ingrédient caractéristique ; autres céréales : UE sans OGM	NC

équitable. Dans l'esprit collectif, le bio est pourtant associé à cette valeur de respect des pay-sans. Les enseignes l'ont bien compris et communiquent largement sur leurs engagements humains, **écologiques et responsables**. Mais cette communication bien maîtrisée entretient un flou qui ne va pas dans le sens du consommateur. « Vous remarquerez que les grandes enseignes n'utilisent pas le mot *équitable*, elles vont parler d'*engagement responsable* », indique

Stéphanie Pageot. La raison ? Elles n'en ont tout simplement pas le droit si elles ne respectent pas le cahier des charges imposé par la loi depuis 2005 pour les filières Nord-Sud et 2014 pour les filières françaises. Or « *aucun acteur des GMS sur le bio en nom propre n'a cherché à se réclamer légalement du commerce équitable*, affirme Julie Maisonhaute, déléguée générale adjointe du collectif Commerce équitable France. *Je pense donc qu'aujourd'hui aucune de leurs*

marques de distributeur ne répond au cahier des charges du commerce équitable de manière complète. Sinon, les enseignes le feraient évidemment savoir ! »

UN ENGAGEMENT ATTENDU AUPRÈS DES PRODUCTEURS

La juste rémunération des producteurs est pour tant devenue **un argument marketing** brandi à tour de bras. « Attention, l'utilisation de l'expression "juste rémunération" n'est pas encadrée, précise Julie Maisonnaute. Les enseignes qui jouent sur la valeur symbolique du commerce équitable ne sont légalement pas obligées de se référer à ses pratiques. » À chacun donc son interprétation de ce qui est juste en matière de rémunération ! « Le seul moyen aujourd'hui d'assurer au consommateur une vraie prise en compte du coût de revient pour les producteurs, c'est d'encadrer les relations commerciales par les règles du commerce équitable. Il faut que la GMS sorte de ses schémas, de ses codes, de ses méthodes commerciales », estime Sophie Pageot.



L'apposition de logos bio ne garantit pas la prise en compte de critères du commerce équitable.

Pour l'heure, une seule enseigne le fait : Picard, qui expérimente, en partenariat avec la Fnab, un tout nouveau label « Bio. Français. Équitable ». Celui-ci garantit **un prix d'achat minimum** aux producteurs (revalorisé chaque année), une visibilité des volumes de commande sur trois ans et le versement de 1 % de la valeur du chiffre d'affaires réalisé par Picard au groupement de producteurs, comme prévu par les règles du commerce équitable. Courgettes, maïs, carottes, haricots verts, patates douces, butternuts : six légumes ont ainsi été labellisés dans le Sud-Ouest et sont distribués en local, dans les 90 magasins de la région. L'enseigne teste dans le Sud-Ouest cette année et réfléchit au déploiement du modèle **à d'autres régions** afin de couvrir l'ensemble de ses points de vente. Nul doute que le maître des surgelés entraînera d'autres acteurs de la grande distribution dans son sillon.

LA BULLE DE CE MARCHÉ RISQUE D'ÉCLATER

De quoi assurer un avenir radieux au bio de marque distributeur ? Pas si sûr, si l'on en croit Nadège Peteuil, qui constate un certain essoufflement. « De manière générale, il y a une surpondération de l'offre bio par rapport à ce qu'elle génère en chiffre d'affaires. » La part allouée en linéaire au bio serait trop importante par rapport à **ce qu'elle pèse réellement** dans les recettes de la grande distribution. « Tout le monde s'est rué sur le bio, mais on a poussé le curseur un peu loin et on arrive aujourd'hui à saturation. » La GMS jettera-t-elle son dévolu sur un marché plus prometteur dans les prochaines années ? Ou bien parviendra-t-elle à convaincre les consommateurs que l'appétit de bio vient en mangeant ? ■

CÉCILE BLAIZE ET LAURE MARESCAUX

Repères

ZOOM SUR LE PANIER BIO DES FRANÇAIS



- Plus de 9 Français sur 10 consomment des produits bio.
- 34 % en consomment au moins une fois par semaine.
- Les consommateurs dépensent en moyenne 178 € par an en bio. Un foyer achète une soixantaine de produits bio chaque année.
- 80 % des Français envisagent de maintenir leur consommation de produits bio malgré la crise.
- L'épicerie et les fruits et légumes sont les familles de produits les plus achetées (29 % et 17 %).
- Les produits surgelés ont progressé de 31 % entre 2018 et 2019.
- Les Français achètent davantage leurs fruits et légumes dans le réseau bio que dans la grande distribution (43 % contre 35 %).
- 73 % de la charcuterie bio est achetée en grande et moyenne surfaces contre seulement 24 % en circuit spécialisé.

The image shows the front cover of the March 2021 issue of the French magazine '60 millions de consommateurs'. The cover has a vibrant red background with a large yellow rectangular section in the upper center. The magazine's title, '60 millions de consommateurs', is printed in large, bold, blue letters within this yellow section. Below the title, the text 'INSTITUT NATIONAL DE LA CONSOMMATION' is written in smaller white capital letters. The top left corner features the website 'www.60millions-mag.com' in white. The top right corner indicates the date 'MARS 2021' and the price '14,90 €'. The cover is decorated with ten circular inset photographs: a man with a beard holding a shopping bag, a woman smiling while holding a small object, a woman looking at a smartphone, a woman with her arms crossed, a woman performing a handstand, a man in a patterned sweater, a group of people outdoors, a woman holding a small animal, a man holding a smartphone, and a man smiling with his hand near his face. A stylized map of France is also present, with the text 'MADE IN FRANCE' overlaid. At the bottom, the main theme of the issue is announced in large, bold, yellow and white letters: 'Alimentation, santé' followed by 'UNE ANNÉE DE TESTS ET D'ENQUÊTES'. Below this, a thin line with a small circle at the end contains the text 'Un best of des pantoufles 2020'. A large, partially visible blue circle with the number '1' is on the right edge.

Dans cet ouvrage de 148 pages, vous aurez en main les conseils les plus précieux pour mieux manger, protéger votre santé et prendre soin de vous, jour après jour.

(+1 € frais de port)

Pour recevoir cet ouvrage, il vous suffit de remplir le bon de commande ci-dessous, accompagné de votre règlement.

60
millions
de consommateurs

HS209

60 Millions de consommateurs - Service Abonnements - Libre réponse 55166 - 60647 Chantilly Cedex

Oui, je commande le MOOK au prix de 14,90 € (+ 1 € de frais de port)

☐ Mme ☐ M.

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : | | | | |

Ville :

□ Chèque à l'ordre de 60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS

[illegible]

Expire fin :

Date et signature :

Offre valable pour la France métropolitaine jusqu'au 30/09/2021. Vous bénéficiez d'un délai de rétractation de 14 jours à réception de votre commande. La collecte et le traitement de vos données sont réalisées par notre prestataire de gestion d'abonnement Groupe GLI sous la responsabilité de l'Institut national de la consommation (INC), éditeur de 60 Millions de consommateurs, situé au 18, rue Tiphaine à Paris 75015, RCS Paris B 381 856 723, à des fins de gestion de votre commande sur la base de la relation commerciale vous liant. Si vous ne fournissez pas l'ensemble des champs mentionnés ci-dessus, notre prestataire ne pourra pas traiter votre commande. Vos données seront conservées pendant une durée de 3 ans à partir de votre dernier achat. Vous pouvez exercer vos droits d'accès, de rectification, de limitation, de portabilité, d'opposition, d'effacement de vos données et définir vos directives post-mortem à l'adresse : dpo@inc60.fr. À tout moment, vous pouvez introduire une réclamation auprès de la CNIL. Vos données pourront être envoyées à des organismes extérieurs (presse et recherche de dons).

Si vous ne le souhaitez pas, cochez cette case ☐

Enseignes spécialisées

COMMENT RESTER DANS LA COURSE

Le bio des réseaux spécialisés est-il différent de celui de la grande distribution ? Oui, souvent. Pour démarquer leurs produits, les spécialistes misent sur des engagements bien plus poussés que le cahier des charges réglementaire.

Pour acheter bio aujourd'hui, il suffit de tendre la main. Le logo AB a envahi tous les rayons, en magasins spécialisés comme en grandes surfaces. Les consommateurs veulent du bio, et l'évolution du marché le prouve, avec 13 % de croissance en 2020 (source Kantar panel Worldpanel) ! Entre 150 et **200 magasins ouvrent chaque année**, et l'on compte aujourd'hui plus de 3000 magasins spécialisés en France. Cette folle envie de bio s'accompagne d'une reconfiguration du marché : après les pionniers, très spécialisés, voire confidentiels, comme La Vie Claire, lancée en 1948, et l'Eau

Vive, sont apparus dans les années 1980-1990 les engagés tels Biocoop ou Biomonde. Aujourd'hui, une myriade d'enseignes se font concurrence, comme les réseaux NaturO, Naturalia, Bio c'Bon, mais aussi des indépendants tels La Source dans l'est de la France, Altervojo à Paris... Sans oublier les *pure players*, ces enseignes qui ne vendent que sur Internet, comme Greenweez ou La Fourche, et, bien sûr, la grande distribution, pour laquelle les gammes bio constituent un enjeu de taille.

CAPTER LES CONSOMMATEURS DES MILITANTS HISTORIQUES

Car le bio est en passe de devenir « *un standard minimum de qualité* » qui en fait « *un combat stratégique pour les grands groupes, dont l'enjeu à court terme est de retenir les consommateurs en GMS* [grandes et moyenne surfaces, NDLR] », relève une étude de la Fédération des transformateurs et distributeurs bio Natexbio. « *Les professionnels du réseau bio constatent cette pression, ce sont les acteurs quotidiens de cette bataille rangée*, poursuivent les auteurs. *C'est, pour eux, le signal de la contre-attaque et il y a urgence.* »

Car la GMS a les dents longues. Non seulement elle place du bio dans ses rayons, mais elle prend aussi **des parts importantes** dans les magasins spécialisés. Après Monoprix, qui a racheté 100 % de Naturalia dès 2008, Auchan et son enseigne Cœur de Nature, Intermarché, actionnaire minoritaire (16 %) dans la centrale de la chaîne de

Bon à savoir

À L'ORIGINE DU RÉSEAU BIO



C'est dans les affres de l'Après-Guerre, dans les années 1950, que prend naissance le réseau biologique en France. Henri-Charles Geffroy, issu

d'une famille d'éditeurs, a été gazé au gaz ypérite (appelé aussi gaz moutarde) durant la Première Guerre mondiale. Il a repensé son alimentation dans l'espoir d'accroître son espérance de vie : céréales, fruits et légumes de qualité, aliments non industriels sont au menu. Il crée le journal « La Vie Claire » en août 1946 pour partager ses trouvailles en nutrition. Et, deux ans plus tard, ouvre le premier magasin du même nom.



Les enseignes spécialisées de centre-ville peuvent difficilement rivaliser avec les prix des grandes surfaces.

magasins spécialisés Les Comptoirs de la Bio, c'est au tour de Carrefour de vouloir capter la clientèle « militante » des produits labellisés bio avec So Bio et Bio c'Bon, dont Carrefour a racheté 107 magasins en novembre 2020. Ce mélange des genres joue en faveur des grandes surfaces, qui **aimeraient gommer leurs différences** avec les magasins biologiques pour capter la clientèle du circuit spécialisé en plus de la leur.

LES NOUVEAUX CLIENTS DU BIO REBATTENT LES CARTES

Il faut dire que la clientèle des magasins biologiques spécialisés n'est pas celle des grandes surfaces. Ou plutôt ne l'était pas. Car les choses évoluent : les adeptes historiques des produits de ce type sont des consommateurs renseignés et très engagés. Ils représentent aujourd'hui 35 % des ventes globales de bio en France. À leurs côtés, se trouvent des acheteurs occasionnels, petits consommateurs de bio, qui comptent pour moins de 10 %. Mais la majorité (54 % des ventes en bio) sont « pratiquants » (ainsi que l'étude Natexbio les nomme), et ce sont eux que se disputent grandes et moyennes surfaces et réseaux spécialisés : « Ces consommateurs viennent de la GMS. C'est leur boussole. Ils en connaissent les

marques, les prix, les emplacements en linéaire et les discours. Leur désir penche vers le réseau bio spécialisé, leur porte-monnaie vers la GMS. Leur budget leur impose des allers-retours entre ces deux réseaux. » Pour les conquérir, c'est une rude bataille des prix qui se joue.

APPÂTER LE CHALAND AVEC DES TARIFS PLUS BAS

La GMS concurrence les tarifs du réseau bio avec des écarts de prix d'environ 30 %, selon Olivier Dauvers, spécialiste de la grande distribution, et jusqu'à 50 %, d'après Natexbio. La réalité se situe sans doute au milieu, avec de grands écarts selon les types de produits. Et ce pour des raisons évidentes de coûts : « Quand vous êtes un Biocoop ou un La Vie Claire avec un magasin de centre-ville, vous avez forcément des coûts plus élevés qu'un Leclerc ou un Carrefour en périphérie », insiste Olivier Dauvers. Deuxième atout de la GMS : les **différences de volumes**. « Lorsque vous avez du volume, explique Olivier Dauvers, vous n'avez pas besoin d'avoir une marge aussi importante que lorsque vous avez peu de volumes. Ce n'est pas faire offense aux spécialistes du bio de dire qu'ils ont besoin d'une marge supérieure pour vivre. Ils n'ont pas les mêmes volumes, ils n'ont pas les

Repères

LE BIO EN CHIFFRES

- 1 636 magasins spécialisés biologiques existent en France en 2018, soit 10 % de croissance sur un an.
- 24 % des foyers français ont fréquenté un magasin bio spécialisé en 2018.
- 71 articles bio sont achetés en moyenne chaque année par les Français. Contre 51 seulement en 2017.
- 73 % des Français trouvent que les produits biologiques sont trop chers.
- 9 Français sur 10 consomment des produits bio.
- 73 % une fois par mois et 13 % tous les jours.



mêmes coûts, ils ne peuvent pas vivre avec 30 % de marge moyenne, ils ont besoin de 40 %. » Enfin, la négociation des prix avec les fournisseurs n'est pas la même lorsque vous leur commandez de gros ou de petits volumes de produits.

LES MDD AU SECOURS DES ENSEIGNES SPÉCIALISÉES

Le circuit spécialisé riposte, utilisant les mêmes armes que la grande distribution. Il met ainsi en place des marques de distributeur (ou MDD, marques propres à l'enseigne). Leur intérêt ? Les MDD **permettent de fidéliser** la clientèle et de véhiculer les valeurs de l'enseigne. Elles en portent d'ailleurs souvent le nom (Biocoop, La Vie Claire, La Fourche...) avec, globalement, des logos clairement identifiables. Ces MDD se développent à grands pas. Biocoop a récemment

annoncé vouloir faire monter son offre en MDD à 20-25 % de son offre totale, La Vie Claire lance 170 nouveautés en marque propre chaque année... Certains spécialistes (Greenweez, Les Comptoirs de la Bio ou Naturalia) positionnent leurs marques propres moins cher que les marques nationales.

Pour séduire le consommateur et, surtout, réaliser une meilleure marge. « *Tout distributeur honnête vous dira que la MDD permet de faire des marges supérieures* », explique, avec un franc-parler rare dans le secteur, Lucas Lefebvre, cofondateur de La Fourche. Greenweez déploie une MDD à prix modérés, pour **concurrencer celles de la GMS**, quand Naturalia affiche des tarifs 15 % inférieurs à ceux des grandes marques.

SE DÉMARQUER QUOI QU'IL EN COÛTE

À l'inverse, les MDD de Biocoop ou du Grand Panier bio sont positionnées plus cher que les marques nationales. Les enseignes justifient leur démarche par un niveau d'exigence bien supérieur : « *À travers notre MDD, nous cherchons à développer des produits qui sont un condensé de toutes les valeurs que Biocoop défend*, explique Philippe Bernard, directeur de l'offre Biocoop. *C'est pourquoi on ne parle pas de MDD mais de MDB, pour "marque de Biocoop", avec un cahier des charges beaucoup plus exigeant qu'en marque nationale.* »

Le bio est aujourd'hui fondé sur un cahier des charges qui régit la production agricole (moins de pesticides, rotation des cultures...). Les grandes surfaces le respectent au plus juste, ce qui leur

Bon à savoir

NATURALIA XXL

• Quand le réseau bio prend des airs de grande surface... Un Naturalia de 1 000 m² a ouvert à Brétigny-sur-Orge (91). Autrement dit, une épicerie bio au format supermarché ! Magasin non citadin, parking, borne drive, caddies : tous les codes de la GMS sont ici réunis, sans compter le nombre de références proposées, qui dépasse les 7 000. Ce nouveau concept séduira-t-il la clientèle de la grande distribution ? C'est en tout cas le pari que fait Naturalia, qui appartient depuis trois ans au groupe Monoprix.



permet d'apposer le logo AB sur les produits concernés. En revanche, de nombreuses enseignes spécialisées vont au-delà de ce cahier des charges pour leur MDD, en ajoutant par exemple des exigences propres à l'esprit historique du bio : défense du terroir, juste rémunération des producteurs, produits peu transformés, analyses du produit... **Des exigences coûteuses** mais qui font que leurs MDD ne sont pas tout à fait comparables à celles des grandes surfaces.

La Vie Claire applique ainsi à sa marque propre le dosage de mycotoxines (toxines secrétées par les champignons dans les produits céréaliers, les fruits secs, les cafés), des analyses spécifiques sur les miels (authenticité, absence de chauffage, origine florale et géographique), la mesure de l'indice de peroxyde des huiles pour prévenir le risque de rancissement précoce, **l'absence de métaux lourds** (plomb, cadmium, mercure, arsenic) et de polluants comme la dioxine ou le furane. NaturéO a, de son côté, décidé de promouvoir dans ses recettes un faible taux de sucre, l'absence de composants controversés, et exclut certains ingrédients.

À REBOURS DU LOW COST DES GRANDES SURFACES

Chez La Fourche, l'éco-score (score d'impact environnemental) est apposé sur tous les produits. « *Proposer des aliments moins gras, moins sucrés, moins salés fait partie de nos appels d'offres. Nous demandons à nos fournisseurs des produits qui ont une valeur nutritionnelle au-dessus de la moyenne* », insiste Yoann Haziza, directeur général adjoint de NaturéO et ancien salarié de Casino.

Chez Biocoop, « *d'ici à 2023, nous n'aurons plus de marques d'ultratransformation classées en catégorie 6 et 7 par l'indice Siga [soit les catégories d'aliments les plus transformés, NDLR], souligne Philippe Bernard. Nous avons également travaillé sur la suppression des sels nitrés dans les charcuteries – 100 % de l'offre de charcuterie de marque Biocoop ne contiendra plus de sels nitrés à partir de mars 2022 – et nos confitures sont 100 % sans pectine ajoutée, alors qu'en bio vous pouvez faire du jambon avec des sels nitrés et de la confiture avec de la pectine. Ce n'est pas interdit.* » Peut-on en conclure que les MDD du bio spécialisé seraient

REPÉRER LES LABELS ÉQUITABLES

Soutenu par le réseau spécialisé bio,

le commerce équitable français vise une
rémunération des agriculteurs au juste prix.

L'équitable ne concerne pas que les produits importés de l'autre bout de la planète, chocolat, café, thé... Permettre une juste rémunération des producteurs constitue l'un des fers de lance du réseau bio, qui s'implique dans la préservation des filières françaises. La Vie Claire, par exemple, s'engage à « *se porter solidaire de ses partenaires en cas de coup dur* » ; Biocoop garantit « *un prix qui permet à tous ceux qui interviennent sur la chaîne de valeur d'un produit de vivre correctement de leur travail* ». Le commerce équitable a du sens en France, car « *les producteurs*



français font malheureusement face à des prix trop peu élevés pour vivre dignement de leur travail et instables, évoluant parfois rapidement sur le blé, le lait, la viande, etc. », explique Julie Maisonnaute, déléguée générale adjointe de Commerce Équitable France.

VALORISER LE COMMERCE ÉTHIQUE

Comment faire pour discerner l'implication réelle des marques ? Plusieurs labels permettent de savoir si le producteur est correctement rémunéré. WFTO, BioPartenaire et Fair for Life s'appliquent à toutes sortes de produits, quelle que soit leur provenance géographique. Certains labels concernent uniquement les produits dont les ingrédients sont issus de pays en voie de développement (les filières dites « Nord-Sud ») : c'est le cas des labels Fairtrade/Max Havelaar et SPP (Symbole Producteurs paysans). Enfin, deux labels ont un champ d'application uniquement en France : Agri-Éthique et Bio Équitable en France.

globalement plus qualitatives ? Tout dépend du produit considéré. « Si l'on prend un produit basique tel que la farine, il n'y a, selon moi, pas vraiment de différence de qualité entre une marque de distributeur de grande ou moyenne surface, et une marque de distributeur de circuit spécialisé », note Didier Perréol, président du syndicat Synabio. La différence de qualité portera davantage sur les produits transformés, comme les pâtes à tartiner, les biscuits, etc. »

LES PRODUITS LOCAUX SOUVENT PRIVILÉGIÉS

Les consommateurs soucieux de l'empreinte carbone des produits et de la valorisation du terroir apprécieront également le choix des spécialistes de privilégier les provenances locales pour leur MDD (exigence absente là encore du cahier des charges du bio). Chez Les Comptoirs de la Bio, **une entreprise familiale fournit le miel** bio de la MDD, quand, chez Franprix, le miel bio en MDD est un mélange de miels originaires seulement en partie de l'Union européenne et l'huile d'olive bio est un assemblage d'huiles originaires ou non de l'Union européenne. La marque Biocoop travaille avec les agriculteurs français à renationaliser certaines cultures (cornichon, sarrasin, lentille corail...). Pour Philippe Bernard, « L'enjeu

consiste ensuite à sensibiliser le consommateur au prix réel du produit, celui de sa juste valeur. » Et cela marche ! Dès sa sortie, « notre gruyère de marque NaturéO, fabriqué avec du lait français, est devenu la première référence du segment. Il est pourtant un peu plus cher que ses concurrents fabriqués avec du lait allemand, raconte Yoann Haziza. Le consommateur français prend de plus en plus conscience de la nécessité d'acheter mieux et donc souvent un peu plus cher. C'est une bonne nouvelle. »

MISER SUR UN BIO AUTHENTIQUE ET SOCIAL

Au-delà des efforts sur la provenance et les qualités nutritionnelles, les engagements sociétaux, humains et environnementaux sont aussi toujours plus poussés. « Un produit peut porter des valeurs différentes, supplémentaires. Je pense notamment à la MDD de Biocoop, qui tire vers l'équitable avec un souci de rémunération juste des producteurs », souligne Olivier Dauvers. Biocoop va ainsi lancer prochainement un nouveau café d'Éthiopie en marque de distributeur, produit en pure agroforesterie, autrement dit sans qu'un seul arbre ne soit abattu pour la production de ce café. Le café constitue, en effet, une cause majeure de déforestation (au Brésil, en Asie et en Éthiopie notamment). Avec leur MDD, les marques de distributeur du réseau spécialisé se battent donc sur des terrains qui peuvent leur permettre **de tirer leur épingle du jeu** : la fidélité à leur ADN et à l'esprit initial du bio qui, au-delà du cahier des charges, recherche un idéal de société dans lequel les paysans sont valorisés, correctement rémunérés et même parfois aidés dans le développement de leurs pratiques.

LE DÉVELOPPEMENT DE PRATIQUES PLUS VERTUEUSES

« Avec la MDD, nous avons davantage de contrôle sur l'approvisionnement. Nous voulons à terme pouvoir contractualiser sur cinq ans avec des agriculteurs, afin qu'ils ne soient pas soumis à des négociations annuelles et qu'ils puissent voir venir et ainsi investir dans une agriculture pérenne et respectueuse », espère Lucas Lefebvre, qui n'a pas encore les reins assez solides pour se permettre un tel engagement. C'est la démarche (suite page 108)

Repères

LES ENSEIGNES INDÉPENDANTES ONT ELLES AUSSI LEUR MARQUE DÉDIÉE



■ Si vous faites vos courses au Marché aux saveurs de Baume-les-Dames (25), au Planète Nature de Tulle (19) ou encore au Produits bio Alsace de Dannemarie (68), vous trouverez une même marque de distributeur : Elibio.

■ Créée par l'Association nationale des épiciers bio (Aneb), cette marque est distribuée dans près de 500 magasins biologiques indépendants.

■ Leur engagement ? Éviter les intermédiaires et réduire les marges pour garantir un bon rapport qualité-prix et « permettre aux indépendants de se battre à armes égales avec les grands réseaux de distribution généralistes et spécialisés », rappelle Christian Lafaye, son président.

GMS ET CIRCUITS SPÉCIALISÉS : DES PRODUCTEURS EN COMMUN

Dans le réseau bio, les matières premières proviennent parfois des mêmes distributeurs qu'en grande distribution. Une superposition qui interroge. Et si la différence se jouait sur une plus juste rémunération des producteurs ?

« Au départ, le réseau bio fonctionnait en vase clos, avec des agriculteurs et des fournisseurs qui ne vendaient qu'aux magasins spécialisés, et des marques que l'on ne retrouvait pas en GMS », se souvient Lucas Lefebvre, cofondateur de La Fourche. Exemple : la coopérative Biolait. Créée en 1994 par six éleveurs souhaitant s'émanciper « du système conventionnel pour valoriser leur production de lait biologique », la coopérative collecte (et transforme également) désormais 30 % du lait bio en France, soit 300 millions de litres ! Lait bio vendu ensuite aussi bien en grandes surfaces qu'en circuits spécialisés.

DEUX PRIX POUR UN MÊME PRODUIT

« Contrairement au conventionnel, sur les MDD bio, les enseignes se partagent souvent les mêmes fournisseurs, explique Olivier Dauvers, spécialiste de la grande distribution. On peut avoir un même fournisseur qui fait Biocoop et Carrefour. » La marque de confitures Lucien Georgelin travaille à la fois en marque nationale et pour les MDD de circuits spécialisés. Parmi ses clients : Biocoop et La Vie Claire mais aussi Intermarché, Auchan, Leclerc, Monoprix, Système U... Mais qu'en est-il de la qualité des produits ? Est-elle la même en GMS qu'en circuits spécialisés ? Oui, pour les produits bruts. *« Mais, dès lors que le produit est transformé, il peut sortir de la même usine et être différent, précise Olivier Dauvers. Et la rémunération de l'éleveur n'est pas forcément la même. Il est possible que le lait MDD d'une enseigne spécialisée soit payé sur la base de 500 € la tonne, tandis que celui d'une enseigne de grande et moyenne surface (GMS) sera payé 250 €. Le lait pourra pourtant provenir du même fournisseur, du même collecteur. »* Pour le consommateur, sur un produit brut comme le lait en tout cas, le choix devra se faire une fois



Biolait vend aussi bien son lait à Auchan et aux magasins U, où il sera commercialisé sous sa marque propre, qu'à Biocoop.

encore au niveau des valeurs. Et en gardant en tête que l'achat conditionne en partie l'avenir du bio et des agriculteurs en bio.

UN ACHAT MILITANT

Car, plus on achète du bio en grande distribution, et plus celle-ci a de pouvoir pour faire baisser les prix, et donc la rémunération des agriculteurs. *« À partir du moment où son pourcentage d'achat chez un fournisseur devient significatif, la GMS peut entrer dans le dur des négociations »,* explique Lucas Lefebvre. Le président du syndicat Synabio, Didier Perréol, confirme : *« Il y a toujours eu des négociations de prix avec le circuit spécialisé, mais, avec l'arrivée en force de la GMS, nos adhérents ont l'impression qu'elles sont devenues plus compliquées, même au sein du circuit spécialisé, car la concurrence est de plus en plus importante. »* Le consommateur a le pouvoir d'équilibrer la balance, au prix de quelques centimes de plus sur un (même) litre de lait...



ENSEIGNE	LE GRAND PANIER BIO	BIOCOOP	LA VIE CLAIRE	NATURÉO
Nom de la marque de distributeur (MDD)	Les Délices de Clarisse	Biocoop	La Vie Claire	naturéo
Date de création de la MDD	2019	2012	1948	2017
Nombre de produits alimentaires dans la MDD	25	530	1974	Plus de 180
Vrac en MDD	Non	480 références	Oui	Non
Progression du nombre de références dans la MDD	Bientôt 3 nouveautés	De 190 à 200 nouveautés par an	170 nouveautés par an	60 nouveautés en 2021
Part de la MDD bio par rapport aux marques nationales bio	NC	25 % environ aujourd'hui. Objectif de 35 % en 2025	NC	6 % (hors fruits et légumes, et boucherie)
Origine des fruits et légumes de MDD	100 % France pour les fruits et légumes en conserve Pas de MDD sur le frais	87 % France	83 % France	France pour les légumes Origine UE favorisée lorsque les fruits ne sont pas cultivables en France (agrumes, par exemple)
Origine des œufs de MDD	Pas de MDD sur ces produits	France	NC	France
Origine de la volaille de MDD	Pas de MDD sur ces produits	France	NC	France
Origine des autres viandes de MDD	Pas de MDD sur ces produits	France	NC	France
Origine de la charcuterie de MDD	Pas de MDD sur ces produits	France	NC	France
Origine du lait et des yaourts de MDD	Pas de MDD sur ces produits	France	NC	France
Origine des céréales de MDD	Pas de MDD sur ces produits	France	NC	Flocons d'avoine : France Flocons-flakes de sarrasin : UE Muesli raisin noisette : UE/NON UE
Lien avec une enseigne de la grande distribution	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun

* NC : non communiqué. ** une des trois MDD des Comptoirs de la Bio.

de Biocoop, qui représente 1 % de la distribution du bio en France mais 20 % des produits équitables. De fait, les deux tiers de ses produits sont à la fois bio et équitables : pour un pack de lait de vache demi-écrémé de marque Biocoop, par exemple, 44 % du prix va au producteur, 12 % au transformateur, 25 % au transport et à l'emballage et 19 % au réseau de distribution. L'enseigne, **qui est la plus engagée** aux dires même de ses concurrents, a soutenu en 2020 à hauteur de 7,6 millions d'euros la conversion en bio

des paysans français et les investissements des transformateurs au travers de sa filiale DéfiBio. À coups de MDD toujours plus développées et de communication poussée sur les engagements **sociétaux et environnementaux**, la grande distribution riposte. Le réseau bio va-t-il pouvoir résister et fidéliser les 54 % d'« adeptes » que tous se disputent ? *« Je pense que personne ne va éteindre l'autre, analyse Olivier Dauvers. En revanche, il est tout de même probable que, pour des questions de pouvoir d'achat, la croissance*

NATURALIA	LA FOURCHE	les comptoirs de la bio <small>MEMBRE DE L'ASSOCIATION DES AGRICULTEURS BIOLOGIQUES</small>
Naturalia	La Fourche	LES COMPTOIRS DE LA BIO La sélection des Comptoirs**
2006	2020	2017
270 environ	29	271
NC*	Oui	85 références
60 nouveautés environ	Objectif : 100 % des références en bio	NC
NC	0,91 % du catalogue	Objectif : 15 %
Pas de fruits et légumes frais en MDD	Légumes 100 % France	NC
France	NC	France
France	NC	France
France	NC	NC
France sauf produits sous AOP ou IGP (mozzarella d'Italie, par exemple)	NC	France
France	NC	France
Majoritairement France/UE	France	Selon produits et filières
Appartient au groupe Monoprix	Aucun	Partenariat avec le groupement Les Mousquetaires (Intermarché) sous forme de participation minoritaire (16 %)

du bio en grande distribution soit plus rapide que celle du bio spécialiste, parce que plus attractive économiquement. Tout le monde est en pleine croissance, le marché est porteur, et, comme dans une régates, chacun essaye de prendre le plus de vent possible pour aller plus vite que l'autre. » Pour rester à flot malgré les paquebots lancés par la grande distribution, le bio spécialisé affine, notamment grâce aux marques de distributeur, un navire toujours plus pointu ! ■

CÉCILE BLAIZE ET LAURE MARESCAUX

60 Millions de consommateurs. Hors-Série N°209 - juin/juillet 2021

LE BIO EN LIGNE S'ALIGNE !

Des épiceries bio sur Internet se frottent aux acteurs historiques de la distribution spécialisée en cassant les prix.

Rendre le bio accessible à tous. Un discours que l'on retrouve chez tous les *pure players* du bio, qui annoncent des prix de 25 à 50 % moins élevés qu'en magasin. À côté du mastodonte Greenweez, qui appartient à Carrefour depuis 2016, est apparue une myriade d'outsiders qui fonctionnent un peu différemment. Les français La Fourche et Aurore Market et le belge Kazidomi proposent en effet un abonnement annuel (entre 60 et 100 €) à leurs clients. Cette adhésion encourage leur fidélité et permet de leur proposer des prix cassés.

DES MARGES PLUS FAIBLES

Par ailleurs, l'assortiment de produits est réduit, tout comme les frais de fonctionnement. Et les marges sont deux fois moins importantes que celles de la grande distribution. Leur clientèle, au départ très engagée, est en passe de se modifier. « *Nous avons commencé par une communauté hypermilitante, rappelle Lucas Lefebvre, cofondateur de La Fourche. Désormais, la plupart de nos clients viennent des supermarchés. Comme une grande partie de la population française, ils ont acquis peu à peu des convictions environnementales.* » Quid de l'engagement justement ? Tous les *pure players* proposent du vrac, des emballages écologiques, voire des actions solidaires, comme Aurore Market, qui offre des adhésions gratuites à des familles à faibles revenus. La Fourche espère développer des partenariats durables avec des agriculteurs, à la manière de Biocoop.



Pour en savoir plus

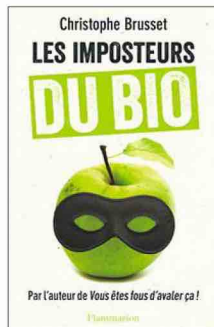
Quels pesticides sont les plus préoccupants ? Comment faire pour s'en passer ? Et comment mieux choisir ses aliments bio ? Pour aller plus loin dans vos réflexions, voici une sélection de livres qui vous guideront et vous éclaireront.

Les Imposteurs du bio

Christophe Brusset

Ex-ingénieur dans l'agroalimentaire, Christophe Brusset écrit ici son 3^e livre sur le bio. Une enquête documentée et bien troussée, pour apprendre à ne pas se faire berner par les « industriels du food business ». L'auteur nous raconte les nombreuses astuces utilisées par certains producteurs, transformateurs et distributeurs de « bio » pour « nous persuader de leur engagement écologique », tout en masquant des pratiques peu vertueuses. Convaincant.

Flammarion, 2020
19 €



L'Affaire Roundup à la lumière des Monsanto Papers

Gilles-Éric Séralini

avec Jérôme Douzelet

En 1974, Monsanto lançait le glyphosate, un désherbant au succès



planétaire. Saisie par plus de 3500 personnes attribuant leur cancer à ce phytosanitaire, la justice américaine a exigé en 2016 que la firme rende public ses documents internes. Accablants, ces *Monsanto Papers* montrent le recours de l'entreprise à la fraude scientifique et aux attaques contre ses détracteurs. Cité « 55952 fois » dans ces pages, le toxicologue Gilles-Éric Séralini en fait une analyse très subjective. Un récit

hélas troublé par la controverse dont l'auteur fait l'objet depuis 2012 – connue sous le nom d'« affaire Séralini » – et qu'il attribue aux manœuvres de la firme. Actes Sud, 2020, 15 €.

Réussir son potager bio en partant de zéro

André Abrahami

Se passer de pesticides chimiques dans son potager ? D'accord. Mais, concrètement, par où commencer ? Comment choisir les variétés adaptées ? Quelles recettes employer pour les protéger des ravageurs et des maladies ? Animateur d'une chaîne YouTube sur le jardinage, André Abrahami détaille toutes les étapes de la création d'un potager respectueux

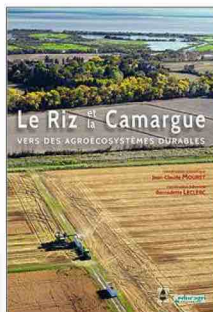


de l'environnement. Des fiches pratiques sur les légumes les plus cultivés accompagnent l'ouvrage. Tana, 2021, 22 €.

Le Riz et la Camargue, vers des agrosystèmes durables

Jean-Claude Mouret, Bernadette Leclerc

Cette somme (510 pages) est le concentré de 33 ans de recherches menées en Camargue par l'Institut national de recherche agronomique. Réalisé en partenariat avec les



riziculteurs locaux, ce projet scientifique a pour objectif de comprendre cet écosystème qui mêle espaces naturels et rizicultures (on parle d'« agrosystème ») et

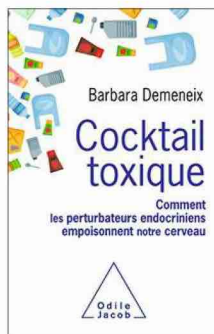
d'aider à rendre la culture du riz durable. Cet ouvrage, minutieux et pointu, est destiné à un public averti mais reste abordable pour qui veut découvrir les secrets de la riziculture et de sa subtile synergie avec l'environnement.

Cardère/Educagri éditions, 2018, 38 €

Cocktail toxique : comment les perturbateurs endocriniens empoisonnent notre cerveau

Barbara Demeneix

Depuis 2018, la réglementation européenne prévoit d'exclure tout pesticide qui aurait un effet sur notre système hormonal. De fait, ces

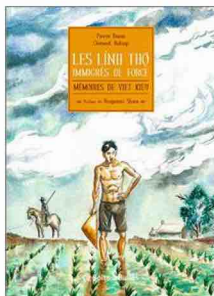


perturbateurs endocriniens peuvent avoir un impact préoccupant sur la fertilité, les organes reproducteurs mais aussi le cerveau. C'est ce que nous apprend l'endocrinologue et directrice de recherche au CNRS Barbara Demeneix.

Elle détaille ici ce que l'on sait de ces molécules et de leur mode d'action tout à fait particulier, actif même à très faible dose et dont l'effet varie lorsqu'elles sont combinées entre elles. Odile Jacob, 2017, 24 €

Les Linh Tho, immigrés de force

Pierre Daum, Clément Baloup



Après avoir mené une enquête approfondie auprès de témoins et dans les archives, le journaliste Pierre Daum s'est associé à un illustrateur, Clément Baloup, pour raconter sous forme de bande dessinée une page méconnue de l'histoire de France. Les Linh Tho désignent les milliers de travailleurs indochinois forcés, dans les années 1940, à venir travailler en métropole pour « participer à l'effort de guerre ». Ce sont eux qui ont permis la naissance de la riziculture française. Un sujet encore tabou en Camargue.

La Boîte à bulles, 2017, 14 €

Que vous soyez lecteur occasionnel ou abonné,



VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE !

Participez au panel des lecteurs

de 60 Millions de consommateurs et contribuez à l'amélioration de votre magazine.

Chaque mois, vous recevez un questionnaire à remplir en ligne, portant sur le dernier numéro paru. À vous de nous dire ce qui vous a plu, déçu ou manqué.

Inscrivez-vous sur www.60m.fr/monavis
Ou complétez le bon ci-dessous et envoyez-le à
Thomas Dereims, 60 Millions de consommateurs,
18, rue Tiphaine, 75732 Cedex 15

NOM _____

PRÉNOM _____

MAIL (indispensable pour recevoir les questionnaires)

VOUS ÊTES : ☐ abonné(e) ☐ non abonné(e)

VOTRE ÂGE : ☐ moins de 20 ans

☐ entre 20 et 29 ans ☐ entre 30 et 39 ans

☐ entre 40 et 49 ans ☐ entre 50 et 59 ans

☐ entre 60 et 69 ans ☐ 70 ans et plus

Adresse _____

CODE POSTAL _____

COMMUNE _____

L'Institut national de la consommation (INC) éditeur de 60 Millions de consommateurs situé au 18 rue Tiphaine à Paris (75016) est responsable du traitement, et de la collecte des données à des fins d'envoi d'enquêtes, de newsletters pour le magazine 60 Millions de consommateurs. Toutes les informations que vous nous communiquez, lors de votre inscription et lors des enquêtes, sont personnelles et confidentielles. Vos données seront conservées pendant 2 ans à partir de votre dernière interaction. Vos données personnelles ne seront transmises à aucun tiers, vos réponses sont anonymes. Aucun résultat ne sera traité nominativement. Vous pouvez exercer vos droits d'accès, de rectification, de limitation, de portabilité, d'opposition, d'effacement de vos données et définir vos directives post-mortem à l'adresse dpo@inc60.fr

Découvrez nos anciens numéros

Une mine d'informations utiles pour consommer juste et en parfaite connaissance de cause



N° 569 (Mai 2021)

4,80 €

NOS ESSAIS

- Vélos électriques
- Caméras de surveillance
- Taille-haies



N° 568 (Avril 2021)

4,80 €

NOS ESSAIS

- Crèmes antirides
- Le prix de l'eau
- Livraison de repas à domicile
- Voitures d'occasion



N° 567 (Mars 2021)

4,80 €

NOS ESSAIS

- Chargeurs de téléphone
- Thermomètres
- Poissons
- Produits vaisselle



N° 566 (Fév. 2021)

4,80 €

NOS ESSAIS

- Aspirateurs traîneaux
- Services de stockage en ligne
- Pâtes à tartiner



N° 565 (Janv. 2021)

4,80 €

NOS ESSAIS

- Fiabilité des marques d'électroménager
- Produits au cannabidiol
- Laits de coco
- Chauffages d'appoint



N° 564 (Déc. 2020)

4,80 €

NOS ESSAIS

- Trotinettes
- Barres de son
- Champagnes et crémants
- Truites et saumons fumés



N° 563 (Nov. 2020)

4,80 €

NOS ESSAIS

- Jeans
- Préservatifs
- Rouges à lèvres
- Voitures hybrides



N° 562 (Oct. 2020)

4,80 €

NOS ESSAIS

- Couches pour bébés
- Couches pour seniors
- Sèche-linge
- Bouillons, fonds, fumets



N° 560 (Juil.-Août 2020)

4,80 €

NOS ESSAIS

- Antimoustiques
- Eaux en bouteille
- Glaces et sorbets
- Liseuses



N° 559 (Mai-Juin 2020)

4,80 €

NOS ESSAIS

- Huiles alimentaires
- Sièges auto
- Perceuses



N° 558 (Avril 2020)

4,80 €

NOS ESSAIS

- Produits alimentaires Bio
- Tondeuses robots
- Robots cuiseur
- Assurances-vie

+ SIMPLE
+ PRATIQUE
+ RAPIDE



Passez votre commande en ligne
sur <https://www.60millions-mag.com>
ou sur l'appli 60 Millions



15 associations de consommateurs, régies par la loi de 1901, sont officiellement agréées pour représenter les consommateurs et défendre leurs intérêts. La plupart de leurs structures locales tiennent des permanences pour aider à résoudre les problèmes de consommation. Pour le traitement de vos dossiers, une contribution à la vie de l'association pourra vous être demandée sous forme d'adhésion. Renseignez-vous au préalable. Pour connaître les coordonnées des associations les plus proches de chez vous, interrogez les mouvements nationaux ou le Centre technique régional de la consommation (CTRC) dont vous dépendez. Vous pouvez aussi consulter le site inc-conso.fr, rubrique Associations de consommateurs et trouver la plus proche de chez vous.

Les associations nationales

Membres du Conseil national de la consommation

ADEIC (Association de défense, d'éducation et d'information du consommateur)
27, rue des Tanneries, 75013 Paris
TÉL.: 01 44 53 73 93
E-MAIL: contact@adeic.fr
INTERNET: www.adeic.fr

AFOC (Association Force ouvrière consommateurs)
141, avenue du Maine, 75014 Paris
TÉL.: 01 40 52 85 85
E-MAIL: afoc@afoc.net
INTERNET: www.afoc.net

ALLDC (Association Léo-Lagrange pour la défense des consommateurs)
150, rue des Poissonniers, 75883 Paris Cedex 18
TÉL.: 01 59 00 29 00
E-MAIL: consom@leolagrange.org
INTERNET: www.leolagrange-conso.org

CGL (Confédération générale du logement)
29, rue des Cascades, 75020 Paris
TÉL.: 01 40 54 60 80
E-MAIL: info@lacgl.fr
INTERNET: www.lacgl.fr

CLCV (Consommation, logement et cadre de vie)
59, boulevard Exelmans, 75016 Paris
TÉL.: 01 56 54 32 10
E-MAIL: clcv@clcv.org
INTERNET: www.clcv.org

CNAFAL (Conseil national des associations familiales laïques)
19, rue Robert-Schuman, 94270 Le Kremlin-Bicêtre
TÉL.: 09 71 16 59 05
E-MAIL: cnafal@cnafal.net
INTERNET: www.cnafal.org

CNAFC (Confédération nationale des associations familiales catholiques)
28, pl. Saint-Georges, 75009 Paris
TÉL.: 01 48 78 82 74
E-MAIL: cnafc-conso@afc-france.org
INTERNET: www.afc-france.org

CNL (Confédération nationale du logement)
8, rue Mériel, BP 119, 93104 Montreuil Cedex
TÉL.: 01 48 57 04 64
E-MAIL: cnl@lacnl.com
INTERNET: www.lacnl.com

CSF (Confédération syndicale des familles)
53, rue Riquet, 75019 Paris
TÉL.: 01 44 89 86 80
E-MAIL: contact@la-csf.org
INTERNET: www.la-csf.org

Familles de France
28, pl. Saint-Georges, 75009 Paris
TÉL.: 01 44 53 45 90
E-MAIL: conso@familles-de-france.org
INTERNET: www.familles-de-france.org

Familles rurales
7, cité d'Antin, 75009 Paris
TÉL.: 01 91 88 88
E-MAIL: infos@famillesrurales.org
INTERNET: www.famillesrurales.org

FNAUT (Fédération nationale des associations d'usagers des transports)
32, rue Raymond-Losserand, 75014 Paris
TÉL.: 01 43 35 02 83
E-MAIL: contact@fnaut.fr
INTERNET: www.fnaut.fr

INDECOSA-CGT (Association pour l'information et la défense des consommateurs salariés-CGT)
Case I-1, 263, rue de Paris, 93516 Montreuil Cedex
TÉL.: 01 55 82 84 05
E-MAIL: indecosa@cgf.fr
INTERNET: www.indecosa.cgf.fr

UFC-Que Choisir (Union fédérale des consommateurs-Que Choisir)
233, bd Voltaire, 75011 Paris
TÉL.: 01 43 48 55 48
INTERNET: www.quechoisir.org

UNAF (Union nationale des associations familiales)
28, pl. Saint-Georges, 75009 Paris
TÉL.: 01 49 95 36 00
INTERNET: www.unaf.fr

Les centres techniques régionaux de la consommation

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

CTRC Auvergne
17, rue Richepin
63000 Clermont-Ferrand
TÉL.: 04 73 90 58 00
E-MAIL: u.r.c@wanadoo.fr

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Union des CTCR Bourgogne-Franche-Comté
2, rue des Corroyeurs
boîte NN7, 21000 Dijon

Dijon:
TÉL.: 03 80 74 42 02
E-MAIL: contact@ctcr-bourgogne.fr

Besançon:
TÉL.: 03 81 83 46 85
E-MAIL: ctcr.fc@wanadoo.fr

BRETAGNE

Maison de la consommation et de l'environnement
48, boulevard Magenta
35200 Rennes
TÉL.: 02 99 30 35 50
INTERNET: www.mce-info.org

CENTRE-VAL DE LOIRE

CTRC Centre Val de Loire
10, allée Jean-Amrouche, 41000 Blois
TÉL.: 02 54 43 98 60
E-MAIL: ctcr.centre@wanadoo.fr

GRAND EST

Chambre de la consommation d'Alsace et du Grand Est
7, rue de la Brigade-Alsace-Lorraine
BP 6, 67064 Strasbourg Cedex
TÉL.: 03 88 15 42 42
E-MAIL: contact@cca.asso.fr
INTERNET: www.cca.asso.fr

HAUTS-DE-FRANCE

CTRC Hauts-de-France
6 bis, rue Dormagen
59350 Saint-André-lez-Lille
TÉL.: 03 20 42 26 60
E-MAIL: uroc-hautsdefrance@orange.fr
INTERNET: www.uroc-hautsdefrance.fr

ILE-DE-FRANCE

CTRC Ile-de-France
100, boulevard Brune
75014 Paris
TÉL.: 01 42 80 96 99
INTERNET: ctcr-iledefrance.fr

NORMANDIE

CTRC Normandie
Maison des solidarités
51, quai de Juillet
14000 Caen
TÉL.: 02 31 85 36 12
E-MAIL: ctcr@consonormandie.net
INTERNET: www.consonormandie.net

NOUVELLE AQUITAINE

Union des CTCR/ALPC en Nouvelle-Aquitaine
Antenne Limousin et siège social
1, rue Paul Gauguin
87100 Limoges
TÉL.: 05 55 77 42 70
E-MAIL: ctcr.alpc@outlook.com
INTERNET: www.unionctrcalpc.com
Antenne Poitou-Charentes/Vendée
11, place des Templiers
86000 Poitiers
TÉL.: 05 49 45 50 01
E-MAIL: ctcr.poitoucharentes@wanadoo.fr

Antenne Aquitaine
Agora, 8, chemin de Lescan
33150 Cenon
TÉL.: 05 56 86 82 11
E-MAIL: alpc.aquitaine@outlook.com

Dax
TÉL.: 05 58 73 10 22
E-MAIL: alpc.sudaquitaine@outlook.com

OCCITANIE

CTRC Occitanie
31, allée Léon-Folcault
Résidence Gaillet
34000 Montpellier
TÉL.: 04 67 65 04 59
E-MAIL: secretariat@ctcr-occitanie.fr
INTERNET: www.ctcr-occitanie.fr

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

CTRC Provence-Alpes-Côte d'Azur
23, rue du Coq, 13001 Marseille
TÉL.: 04 91 50 27 94
E-MAIL: contact@ctcr-paca.org
INTERNET: www.ctcr-paca.org

Pour les départements d'outre-mer, référez-vous aux sites des associations nationales.



L'innovation au service des consommateurs

Depuis 50 ans, l'Institut national de la consommation est l'établissement public de référence pour tous les sujets liés à la consommation.



NOS ÉQUIPES

L'INC s'appuie sur l'**expertise d'ingénieurs, de juristes, d'économistes, de documentalistes et de journalistes indépendants** pour vous aider à mieux consommer.

NOS MISSIONS

- 1 **Décrypter** les nouvelles réglementations
- 2 **Tester** des produits et des services
- 3 **Informier et protéger** les consommateurs
- 4 **Accompagner** les associations de consommateurs

NOS MÉDIAS



Le magazine
60 Millions de
consommateurs
www.60millions-mag.com



L'émission TV
de tous les
consommateurs



Le site sur la consommation
responsable et le
développement durable
www.jeconsommeresponsable.fr



Ne manquez pas notre hors-série

HORS-SÉRIE >>> DURABILITÉ

60 millions
de consommateurs

 **Téléphone, ordi**
Oui au reconditionné
mais attention

Électroménager, vêtements, voiture...

**FAITES-LES
DURER !**

LES BONS
TUTOS, SITES,
ADRESSES



• Entretien et réparer soi-même
• Le palmarès des marques fiables

AVRIL-MAI 2021
N°1345

6,90 € INSTITUT NATIONAL DE LA CONSOMMATION

www.60millions-mag.com

Disponible en version papier et en version numérique
sur www.60millions-mag.com
Et disponible en version numérique sur l'appli mobile 60

