

Le making of Biographie du bio

Dans la petite mythologie du bio, il y a des images qui relèvent du folklore bobo et entretiennent les clichés à propos d'un mode de vie aligné sur le respect de l'environnement. Pourtant, derrière la caricature, il y a une réalité - celle de réflexes de consommation adoptés par un public de plus en plus large et de plus en plus conscientisé. L'amour de la terre, l'intérêt pour le travail des agriculteurs sortis des pratiques conventionnelles, le désir de bons produits, l'attention portée à la santé, la méfiance vis-à-vis de l'industrie agroalimentaire, la volonté de privilégier le circuit court, l'envie de retrouver un certain réconfort dans les traditions d'autrefois... On pourrait ainsi continuer l'énumération des élans qui forment la constellation du bio dont le système de pensée s'installe, ici et là, dans les esprits et dans les paniers de courses. Malgré tout, le bio souffre encore de son propre reflet dans le miroir des perceptions. Il serait réservé à des consommateurs privilégiés au fort pouvoir d'achat car il produirait des fruits, des légumes, de la viande et des œufs plus chers...

Notre dossier fait le point sur le bio - ses avancées, ses chiffres, ses victoires, ses adeptes, ses freins, sa réputation - mais il raconte aussi une histoire... Cette histoire montre comment une idée vaguement marginale héritée des pionniers écolos de la fin des années 70 s'est développée à travers les époques pour aboutir à un courant d'idées qui a depuis longtemps quitté les rives de la pensée alternative. Même si le concept du bio n'est pas encore dans toutes les têtes, et même si ceux qui l'ont intégré dans leur chaîne de production passent parfois pour des originaux. Un des agriculteurs croisés dans notre récit l'affirme: "Les agriculteurs conventionnels nous voient comme des farfelus qui ont déjà un pied dans la faillite. Mais ils sont souvent très surpris des rendements que nous sommes capables d'avoir". C'est donc dit...

Sébastien Ministru



Adobe Stock

À quand le bio pour tous?

Pour de multiples raisons, plusieurs dizaines d'agriculteurs se lancent chaque année. Mais la production sans produits chimiques reste confinée à un marché de niche. Pourtant, les enjeux autour de l'alimentation, de la santé et de l'environnement sont plus nombreux et plus sensibles que jamais.

C'était il y a cinq ans. Parti de Chine, dans des circonstances non encore élucidées, un nouveau coronavirus se répandait à travers le monde, obligeant des millions de gens à expérimenter un autre mode de vie. Confinement en famille, télétravail forcé, fin des loisirs entre amis... Entre mars 2020 et mai 2021, les courses alimentaires sont souvent la seule sortie autorisée dans un lieu public, amenant nombre de Belges à revoir leurs habitudes de vie et de consommation.

Alors que les ventes de vélos augmentent en flèche, les produits bio connaissent eux aussi un engouement sans précédent. Le "retour à la terre" a le vent en poupe. Au plus fort de la crise, certains en viennent à imaginer l'émergence d'un monde nouveau, où les préoccupations environnementales s'installeraient durablement dans la société. "C'était une croissance à deux chiffres qui frôlait les 40 %, on n'avait jamais vu ça" se souvient Alexis Descampe, CEO et fondateur de Färm, l'une des plus importantes chaînes de magasins spécialisés bio en Belgique. Mais cinq ans plus tard, les rêveurs ont déchanté.

La guerre en Ukraine et la crise énergétique sont passées par là. Avec l'inflation, le marché du bio s'est effondré aussi brutalement qu'il avait bondi

deux ans plus tôt. Il a, depuis, repris des couleurs. Mais le bio souffre encore d'une image de produits de luxe, réservé à une clientèle aisée. Le bio est-il condamné à rester un label de niche? Nombreux sont ceux qui refusent cette fatalité.

Une image longtemps marginale
L'agriculture biologique est née au siècle dernier. Alors que la mécanisation et l'usage d'engrais chimiques permettent d'améliorer les rendements, certains agriculteurs s'opposent à ces pratiques productivistes, annonciatrices selon eux de grands dangers pour la santé et l'environnement. Aujourd'hui, l'agriculture biologique est encadrée par un cahier de charges régulièrement mis à jour. Depuis 1991, un label européen garantit au consommateur une série de pratiques respectueuses de l'environnement, comme la rotation des cultures, la non-utilisation d'intrants chimiques et le respect du bien-être animal, entre autres choses.

En Belgique, le bio est longtemps resté un mouvement marginal qui ne concernait que quelques convaincus. "Dans les années 80, à Liège, il y avait quelques groupes d'achat commun qui s'approvisionnaient directement chez des agriculteurs de la région" se souvient Micheline Halleux, cofondatrice et ancienne gérante du magasin "Le Temps des Cerises", l'un des tout premiers magasins bio de la Cité ardente. Quelques rares magasins bio existent alors ici et là, dans d'autres grandes villes du Royaume. Mais leur part est anecdotique dans ➔



Texte:
Grégoire
Comhaire

“Quand un médecin dit à un agriculteur que son cancer est “normal” vu son métier, on s’interroge...”

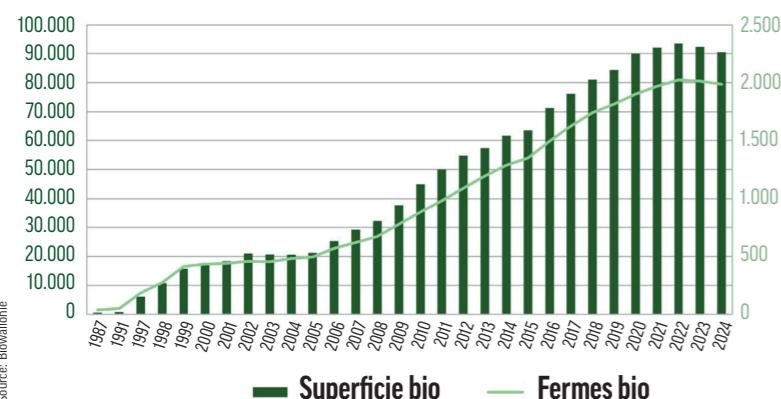
→ les dépenses alimentaires globales. “À l'époque, plus encore qu'aujourd'hui, le bio avait une image de produit réservé à une clientèle très privilégiée, et très exigeante” poursuit-elle. Quand les premiers magasins bio voient le jour, il y a peu de production agricole locale pour alimenter leurs rayons. La grande majorité des agriculteurs belges travaillent encore en “conventionnel”. L'usage des produits phytosanitaires est très peu remis en question. Les rares agriculteurs qui se lancent dans l'aventure du bio font souvent l'objet de curiosité, voire de mépris, de la part de leurs pairs.

Les précurseurs wallons

Le déclencheur va venir progressivement à partir des années 90. Le cap des 500 fermes bio est dépassé en 2005. À l'heure actuelle, on compte plus de 2.000 exploitations labellisées bio dans toute la Wallonie, soit près d'une ferme sur six et 12,3 % de la surface agricole totale de la région. C'est un peu plus que la moyenne européenne (10,9 %) et beaucoup plus que la Flandre (3 % de la surface totale). Les raisons d'un tel contraste sont multifactorielles.

“Le terrain agricole wallon se prête bien au bio” explique Ariane Beaudelot, chargée de mission chez Biowallonne, une ASBL qui accompagne les agriculteurs dans leur projet de conversion.

Évolution de la surface bio (en hectares) et du nombre de fermes certifiées bio en Wallonie



Lorsqu'on observe la carte des surfaces agricoles au sud du pays, on constate en effet que la grande majorité des fermes bio sont localisées en province de Luxembourg et dans l'est de la province de Liège: des régions dominées par des paysages de prairies, lesquelles servent depuis très longtemps au pâturage de bovins laitiers ou viandeux. Or, en agriculture biologique, le cahier de charges prévoit que le bétail doit évoluer à l'extérieur et se nourrir d'herbe fraîche, ce que pratiquent déjà beaucoup d'éleveurs dans ces provinces, même en agriculture conventionnelle. Dans ces deux régions, la conversion au bio a donc été beaucoup moins contrainte que dans d'autres filières.

Le soutien essentiel du public

L'autre facteur ayant boosté les conversions au bio, le soutien important de la Région wallonne, resté constant ces dernières années, quelle que soit la majorité au pouvoir. Contrairement à d'autres pays, où l'aide à la conversion s'arrête après cinq ans, les agriculteurs wallons qui décident de passer au bio reçoivent une aide supplémentaire de la région qui s'inscrit dans la durée. “Ces aides sont absolument essentielles” estime Thierry Van Hentenryk, porte-parole de l'UNAB, l'Union des agriculteurs bio wallons. Le passage au bio implique en effet des coûts, mais surtout des risques supplémentaires, notamment en termes de pertes et de baisse de rendements. “Or à l'heure actuelle, le marché ne couvre pas l'augmentation des coûts que représente le passage au bio pour un agriculteur.”

Les principaux moteurs de l'agriculture bio ne seraient toutefois ni géographiques ni financiers. D'après une enquête effectuée par l'Unab en 2024, la grande majorité des agriculteurs récemment convertis déclarent avoir fait ce choix pour des raisons avant tout environnementales et sanitaires. Le rôle joué par l'agriculture dans la dégradation de l'environnement est de plus en plus présent dans les esprits. L'exposition aux produits phytosanitaires suscite également des craintes dans une profession où l'on manipule ces produits très régulièrement. “Quand un agriculteur se voit diagnostiquer un cancer, et que son médecin lui dit “Ah mais vous êtes agriculteur, c'est normal, c'est un métier à risque”, ça suscite des interrogations dans les familles” poursuit Ariane Beaudelot. Le sujet est encore tabou en Belgique, “où on continue à faire comme si ce problème n'existe pas, regrette Thierry Van Hentenryk. Pourtant certains lymphomes et certains cancers sont reconnus comme maladies professionnelles pour les agriculteurs ailleurs en Europe”. La motivation à “proposer un produit de qualité au consommateur” est également une raison citée par

DES LABELS, UNE CONVERSION



L'agriculture bio fait l'objet de contrôles très réguliers.

Être agriculteur bio, c'est pouvoir prouver au consommateur que l'on s'inscrit dans un cahier de charges prévoyant un certain nombre de pratiques respectueuses de l'environnement. Plusieurs labels garantissent ces pratiques (AB, Demeter...), mais le label européen, représenté par la fameuse feuille verte, s'est imposé comme la référence incontournable. Pour l'afficher sur un produit, il faut passer par un organisme certificateur. Il en existe cinq en Belgique. Passer du conventionnel au bio, c'est opérer une “conversion”. Celle-ci dure 2 à 3 ans. Pendant cette période de transition, la production continue d'être vendue en filière traditionnelle alors que l'agriculteur entame l'usage de nouvelles pratiques. Une fois certifié, l'agriculteur continue de faire l'objet de contrôles très réguliers, de manière inopinée, afin de vérifier que le cahier de charges du bio est bien respecté.

les agriculteurs interrogés dans l'enquête. Une qualité que les distributeurs ne cessent de mettre en avant, sans toujours parvenir à convaincre le grand public de mettre la main au portefeuille.

L'opportunité des crises

À partir du milieu des années 2000, les labels bio ont fait leur entrée dans les rayons des supermarchés. Les magasins spécialisés se sont multipliés. Les dépenses bio s'élèvent désormais à 1,3 milliard d'euros par an, soit 4,3 % des dépenses alimentaires annuelles dans le pays. La moitié de ce montant est dépensée dans la grande distribution. Le reste du marché se partage entre les magasins spécialisés (à peu près 20 %), et tous les autres canaux de distribution (marchés, vente directe, etc.).

Jusqu'au Covid, le marché a connu une croissance stable, encourageant les agriculteurs à la conversion. Ils trouvaient facilement des débouchés pour leur production, quelle que soit la filière. Plusieurs crises agricoles ont rythmé l'actualité pendant ce temps. Avec souvent les

mêmes rengaines martelées aux micros des journalistes: un marché volatil et des prix trop bas; un lien de dépendance important envers l'industrie et la grande distribution. “De crise en crise, c'est toujours le même constat. Nous sommes la seule profession où le prix est fixé par l'acheteur et pas par le vendeur” déplore Hugues Falys, porte-parole de la Fugea, l'une des principales fédérations d'agriculteurs du pays.

Ces crises ont-elles aussi partiellement alimenté les conversions au bio, amenant certains agriculteurs à s'affranchir des circuits économiques classiques (lire p. 17)? “Les filières bio étant moins bien organisées, les prix pratiqués sont paradoxalement plus stables, ce qui est un avantage pour l'agriculteur”, explique ainsi Thierry Van Hentenryk. Lorsqu'il entame sa conversion, “l'agriculteur bio va devoir lui-même trouver son marché. Par comparaison, les débouchés sont souvent plus simples dans le conventionnel où c'est la même entreprise qui fournit les semences et les produits phytosanitaires, puis qui achète la production”.

Pas toujours local

Le patron de Biofresh, Luc Dossche, l'un des plus importants grossistes bio du pays situé dans les faubourgs de Malines, assure privilégier des relations de long terme avec ses fournisseurs. Plusieurs enseignes de la grande distribution cherchent aussi à mettre en avant leurs relations privilégiées avec des agriculteurs belges, et les “circuit courts”, semant parfois la confusion entre “bio” et “local”. Chez Bio-Planet, filiale du groupe Colruyt et actuellement première enseigne de magasins spécialisés en Belgique, on indique ainsi que la moitié des produits proposés en rayon sont des produits d'origine belge. Sans surprise, on trouve davantage de produits locaux dans les viandes et les œufs bio, toutes enseignes confondues, que lorsqu'on parle de fruits et légumes. Contrairement à d'autres régions plus ensoleillées, notre climat limite fortement les possibilités de répondre à la demande constante pour certains ingrédients que les Belges aiment utiliser dans leur cuisine tout au long de l'année.

“Les œufs bio coûtent 28 % de plus à produire. Mais la grande distribution prend dessus une marge de 95 %.”

→ En hiver, la grande majorité des fruits et légumes bio proviennent ainsi du sud de l'Europe, voire de continents plus lointains. Si le cahier de charges du bio y est correctement respecté (pas d'usage de pesticides, rotation des sols, etc.), les conditions de production locales et les émissions de CO₂ générées par le transport de ces produits jusqu'à nos latitudes n'en font pas forcément des produits éthiques et écologiques (lire p. 20).

Les beaux quartiers

Chez les distributeurs, la crise énergétique semble définitivement passée lorsqu'on parle de bio. *"Dans les fruits et légumes première gamme, les volumes des produits bio sont en croissance avec plus de 10 % en 2024 par rapport à 2023"*, indique-t-on par exemple chez Delhaize. Chez Carrefour et chez Colruyt, plusieurs produits bio affichent d'excellentes performances comme les œufs, les produits laitiers et la viande. Chez Delhaize, le poulet bio reste le champion toutes catégories, avec 60 % des ventes de viande bio de l'enseigne. Mais malgré ces performances, de grandes disparités géographiques existent d'une région à l'autre.

Le nombre de référencements bio varie très fortement d'un magasin à l'autre d'une même enseigne. À Bruxelles, où la consommation de produits bio est la plus élevée du pays, les magasins spécialisés sont souvent concentrés dans les mêmes quartiers, et complètement absents dans d'autres. Sans surprise, les quartiers les plus recherchés par Färm pour implanter ses magasins sont les quartiers à pouvoir d'achat et à

capital intellectuel élevés. Son CEO est pourtant le premier à regretter l'image élitiste qui colle au secteur.

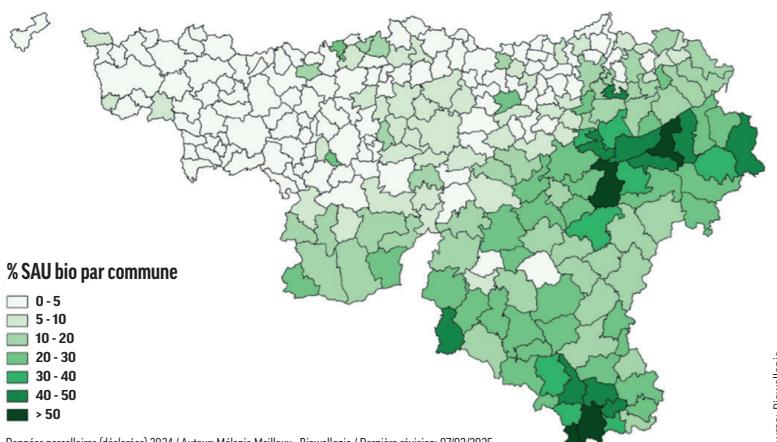
Tuer la poule aux œufs bio

"Le critère principal qui fait que des gens consomment ou non du bio, c'est le prix, ou plutôt la perception prix, constate Alexis Descampe. C'est ce qui nous empêche de convaincre de nouveaux consommateurs. Et ce n'est pas avec des discours intellectualisants qu'on y arrivera. Si au moment de passer à la caisse, le consommateur a la sensation de payer plus cher pour quelque chose qui n'est pas fondamentalement meilleur, il n'y a aucune raison que son choix se porte sur des produits bio. L'enjeu pour nous est donc de faire percevoir la qualité supérieure de nos produits."

Si le bio est plus cher, c'est avant tout parce que ses coûts de production sont plus élevés. Mais selon certains observateurs, le différentiel de prix serait aussi dû à des surmarges, pratiquées par la grande distribution. *"C'est particulièrement flagrant pour les œufs"*, dénonce ainsi Ariane Beaudelot, de Biowallonne. *"Le prix agricole des œufs bio est 28 % supérieur à celui des œufs conventionnels. Pourtant, nous avons calculé que la marge de la grande distribution pour les œufs bio est supérieure de 95 %."* Une affirmation que contestent fermement les différentes enseignes que nous avons interrogées. *"Les marges varient selon les produits, mais il n'y a certainement pas de stratégie délibérée visant à appliquer des marges plus élevées sur les produits bio que sur les autres références"* indique ainsi Sarah De Meester, directrice de la communication externe chez Delhaize.

Pour démocratiser l'accès au bio, certains estiment que le facteur prix ne sera pas suffisant. Il existe des leviers encore peu utilisés. Et les pouvoirs publics ont un rôle important à jouer. *"Il y a un véritable potentiel de croissance dans les collectivités locales"*, estime ainsi Luc Dossche. Restaurants d'entreprises, ministères, cantines d'écoles... *"La Flandre l'a d'ailleurs bien compris, en adoptant une stratégie bio plus tardive mais davantage axée sur les consommateurs"*, constate Thierry Van Hentenryk. *"La Wallonie a tout misé sur les producteurs. Mais il est important d'aller aussi chercher les consommateurs si on veut permettre au bio de continuer à croître."* Parmi les consommateurs de produits bio, un peu plus d'un cinquième réalise près de 80 % des achats de tous les achats bio du pays. Le secteur les appelle les "heavy acheteurs". Pour élargir cette niche, le chemin à parcourir demeure important. ✎

Proportion de surface agricole bio par commune



Cette enquête a été réalisée avec le soutien du Fonds pour le journalisme de la Fédération Wallonie-Bruxelles.