

Pureté du bio: rêve ou réalité ?

par **Pierrette Rohrbach,**

Présidente de la Fédération Romande des Consommateurs

Le produit bio est synonyme de sécurité pour le consommateur suite aux scandales alimentaires successifs vécus. C'est une valeur refuge. Victime de son succès, la production nationale s'est rapidement trouvée confrontée à une pénurie de matière première pour la confection de certains produits transformés. Il est évident que plus on s'éloigne du lieu de production, plus le risque est réel de perdre un peu de son crédit! Lorsqu'on apprend qu'en Allemagne des œufs bio sont contaminés par du Nitrofène, il faut rapidement démontrer aux consommateurs de chez nous que tout risque est écarté et donner une explication sur les causes de cet accident tout aussi rapidement.

L'agriculture biologique a des exigences élevées, qui en font sa fiabilité aussi. C'est pourquoi, il faut les maintenir et ne pas chercher à les adapter à une soi-disant évolution environnementale.

Que peut-on tolérer en résidus chimiques, pesticides et autres ? Le moins possible!
En Suisse, l'agriculture est à 80% en production intégrée. Ce type de production recourt avec parcimonie aux intrants chimiques, ce qui donne d'autant plus de chance à la production bio de ne pas être contaminée.

La culture biologique c'est aussi une philosophie, un choix de vie. Cette culture sera toujours minoritaire de par ces exigences élevées. Elle permet aussi de faire évoluer les études sur la qualité des sols.

Ce qui pose davantage problème pour l'avenir, c'est l'évolution de l'offre en produits transformés sous le label bio. L'évolution de ces produits ces dernières années érode quelque peu sa notoriété. Toute une panoplie de produits transformés arrivent sur le marché à l'enseigne du bourgeon. Les ingrédients qui les composent proviennent de toute la planète. Ainsi, certain distributeur en arrive à proposer une majorité de produits bio. N'y a-t-il pas là

une dérive qui tendra sur le plus long terme à banaliser le label ? La plus-value de qualité attendue du bio risque de se perdre.

Pour nous, le produit labellisé doit correspondre à des exigences de production plus élevées que son équivalent non labellisé et des contrôles garantissant que le cahier des charges est bien observé. Il faudra toujours tendre vers le meilleur pour maintenir la qualité attendue.