

Synthèse de l'actu Business RSE

Bienvenue dans la lettre #4.

Des cultures bio rentables mais pas toujours équitables.

Retour des fêtes. Mais pas fin des d'agapes. 9 français sur 10 mangent du bio. Pas toujours du foie gras. Système U communique à grands renforts de publicités dans la presse sur leur offre Bio, libre d'OGM et de perturbateurs endocriniens.

Quelles sont les répercussions pour les agriculteurs ? Qu'en disent les institutions ?



1/ Etat des lieux

L'an dernier ce sont 200.000Ha de cultures qui ont été mises en conversion.

Deux fois plus qu'en 2015. On compte désormais 1,5 millions d'Ha cultivées en bio, soit 6% de la surface agricole utile. La chute des cours du blé traditionnel et du lait ont aidé cette accélération. Les transformateurs aussi



2/ Les incidences de la conversion pour les agriculteurs

L'exploitant en bio travaille, beaucoup, pour un rendement moitié moindre (3,5 tonnes de blé à l'Ha contre 7t en conventionnel), mais il vend à un cours largement supérieur : 400€/t (contre environ 150€/t). De même pour le lait, le rendement est inférieur de 30 à 40% mais les 1000 litres sont vendus 440€ contre 300€ pour le lait conventionnel.



3/ L'Europe en quête

de compromis, la FNSEA schizophrène L'Europe veut favoriser le passage en bio. Pour ce faire elle a harmonisé les cahiers des charges des labels au niveau communautaire. Parfois au détriment de la qualité et de la pertinence. Ainsi le label AB français accepte désormais que 5% des ingrédients



Cyberlettre NéoDev #4 - janvier 2017

pensent bio. Mais la croissance de la demande (+20%) est supérieure à celle de l'offre française, d'où le recours à des importations massives en provenance d'Italie et d'Espagne notamment, pays où les conditions de travail sont loin de toujours respecter les normes européennes en matière de droit du travail... En région, nous pouvons acheter nos produits alimentaires chez Ma Terre qui ne distribue que des produits certifiés et locaux (Aix & Marseille), ou encore adhérer à l'une des coopératives qui proposent un modèle économique alternatif dans le domaine de la distribution de produits locaux et sains, comme "Super Cafoutch" à Marseille, "La Meute" à Grasse ou "Nice Coop".

L'équation économique s'avère donc gagnante pour ces activités, ce qui n'est pas le cas pour les œufs ou la viande bovine. Tout dépend des cours des cultures et de l'élevage conventionnels. Par ailleurs, il faut cultiver durant 36 mois selon les techniques du bio avant de prétendre à une labellisation. Ce coût de la conversion constitue toujours un frein.

Néanmoins des incitations existent: la fédération régionale Rhône-Alpes de l'agriculture biologique a favorisé des accords avec 15 donneurs d'ordre représentant 20.000 convives pour porter la part du bio à 20% dans chacun de leur restaurant. La Ville de Paris veut atteindre 50% dans ses restaurants d'ici 2020. Bref, la demande a de quoi maintenir les cours à long terme.

d'origine agricole d'un produit transformé labellisé ne soient pas bio ou soient constitués d'additifs. De même la législation tolère jusqu'à 0,9% d'OGM. Les labels tels que Nature & Progrès ou Bio Cohérence restent plus contraignants. Côté FNSEA, on se préoccupe davantage du commerce extérieur (la France est passée du 1^{er} au 3^e rang des exportateurs européens derrière l'Allemagne et les Pays-Bas, et de la 2 à la 5^e place mondiale). Compte tenu des rendements du bio, le syndicat mise sur les biotechnologies. Le secteur résout sa schizophrène par la dualité.





Cyberlettre NéoDev #4 - janvier 2017

Copyright © 2017 NEODEV, All rights reserved.

Vous recevez cette cyber-lettre parce que vous vous intéressez à la Responsabilité Sociétale des Organisations.

Our mailing address is:

NEODEV

23 rue clos cangina

Aix-en-provence 13100

France

[Add us to your address book](#)

Want to change how you receive these emails?

You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#)