

Le bio restera-t-il rentable, s'il n'est plus marché de niche ?

La bio française est en plein boom, production et consommation, affichant des progressions encore amplifiées en 2018. Rien d'étonnant, tant ce type d'agriculture et d'alimentation est porté aux nues, au point que le pourcentage de bio dans les cantines scolaires constitue un des premiers indicateurs de l'engagement écologique des collectivités, communes, départements ou régions... Pour autant, cette frénésie repose, en partie, sur un malentendu : les consommateurs espèrent une meilleure alimentation, alors que les avantages de la bio concernent principalement l'environnement, sans pour autant contribuer à la lutte contre le réchauffement climatique. L'ascension fulgurante de la bio aura donc ses limites, d'autant que l'accaparement de ce marché par la grande distribution constitue une réelle menace sur la rentabilité de cette agriculture. Pour autant, personne ne sait où se situera le point d'équilibre...

C'est peu de dire que l'agriculture biologique a le vent en poupe dans notre pays : présentée comme le modèle idéal de l'agriculture de demain, elle bénéficie d'un engouement médiatique sans précédent, au point que nombre de citoyens français, voire de décideurs, rêvent de voir cette pratique se généraliser à la totalité de l'agriculture française...

■ De fait, les chiffres sont édifiants : de l'année 2000 à ce jour, **les surfaces françaises en bio** ont été multipliées par plus de quatre. Et, après une période de lente progression, jusqu'en 2014, on est passé, sur ces trois dernières campagnes, d'un gain moyen d'environ 50 000 ha par an à un boom annuel de 290 000 ha. Aujourd'hui, la bio française dépasse les 2 millions d'hectares, concernant ainsi 7,5 % de la surface agricole française, contre à peine 3 % en 2010¹. La situation des différents types de cultures est cependant très disparate.

23 % des fruits, 0,5 % du blé

■ Les **surfaces fourragères** se taillent la part du lion, représentant 61 % des surfaces françaises en bio. En forte accélération à partir de 2009, elles progressent désormais à un rythme plus modéré. Et un peu plus de 10 % des surfaces fourragères françaises sont en bio. Il s'agit, pour une large part, de prairies permanentes.

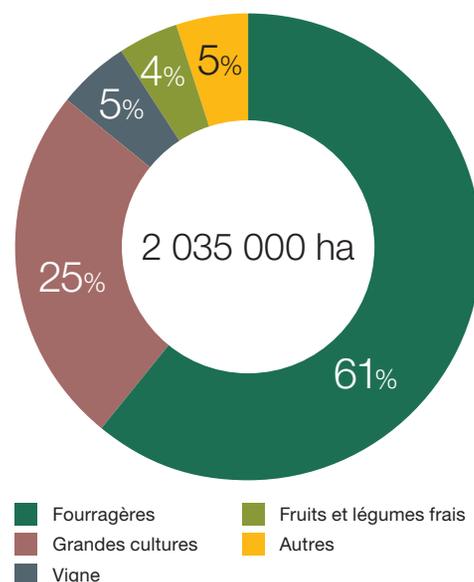
■ Les **grandes cultures** ont longtemps stagné, avant d'accélérer légèrement leur progression à partir de 2009. Aujourd'hui, elles représentent 25 % des surfaces bio françaises, mais seulement 4,3 % de la sole est convertie.

■ La **vigne** (4,6 % de la sole bio, avec un taux de reconversion d'environ 12 %) a connu une forte progression à partir de 2007, puis s'est ralentie depuis 2011.

■ Les **fruits** (2,3 % de la sole bio, mais avec un taux de reconversion de plus de 23 %), les **légumes frais** (1,5 % et

7 %) puis les plantes à parfum (0,4 % et 21 %) se partagent les surfaces complémentaires.

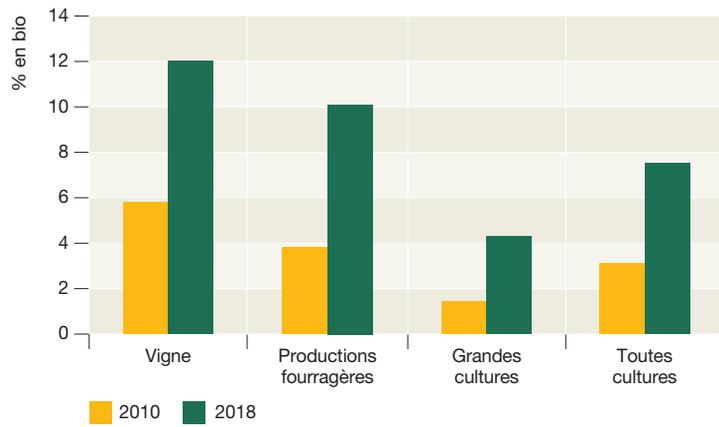
Répartition des surfaces françaises en bio (2018)



¹Il s'agit des surfaces totales, incluant celles en reconversion (deux ans pour les cultures annuelles, trois pour les pérennes)

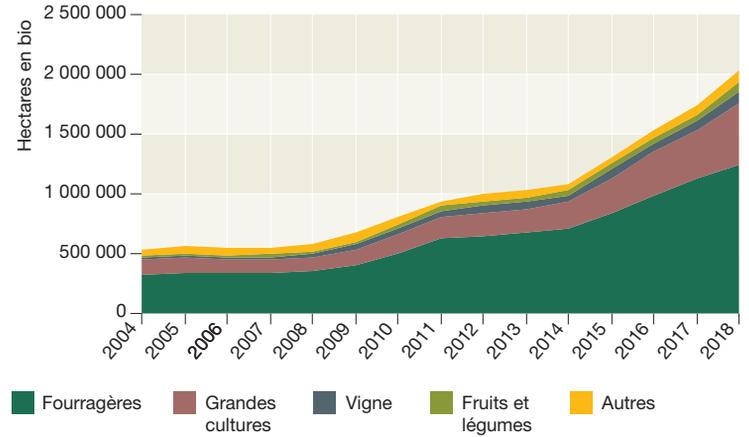
Part de la bio dans le total de chaque culture

Source : Agence Bio



Évolution des surfaces en bio

Source : Agence Bio



■ Le nombre des exploitations françaises passées en bio suit le même rythme que les surfaces. D'à peine 10 000 en l'an 2000, leur total dépasse aujourd'hui 41 000, soit environ 9,5 % des exploitations françaises. La surface moyenne des fermes bio est en effet inférieure à celle des exploitations conventionnelles. En outre, en acceptant une réglementation stricte, un même agriculteur peut cultiver certaines de ses parcelles en bio et d'autres en conventionnel. Ces **exploitations "mixtes"** représenteraient entre un quart et un tiers du total des 41 000 fermes bio.

■ Les exploitations en agriculture biologique emploient **davantage de main d'œuvre** à l'hectare que l'agriculture conventionnelle, ce qui s'explique notamment par le remplacement des herbicides par du binage, manuel ou mécanique. Selon les statistiques du Ministère de l'Agriculture, l'agriculture bio concernerait 14 % du total des emplois agricoles, donc pour 7,5 % des surfaces. Pour autant, à productions identiques, la différence n'est pas si importante qu'on pourrait l'imaginer, car la bio compte actuellement une plus forte proportion d'exploitations exigeantes en main d'œuvre (maraîchage, fruits, élevage,...) et sont plus diversifiées.

■ La **production française** de denrées bio est plus difficile à estimer, du fait de modes de commercialisations diversifiés, notamment la vente directe et les circuits courts, mal pris en compte par les statistiques nationales, en termes de volumes. En tout cas, les rendements sont inférieurs à ceux des cultures conventionnelles, mais avec des écarts variables selon les productions :

-50 % en blé, -20 à 30 % en maïs ou en tournesol, -10 % en luzerne,... En vigne, les rendements sont presque équivalents, compte tenu des plafonnements imposés par les différentes appellations (généralement de 40 à 60 hectolitres par hectare).

Plus précisément, pour ce qui concerne la partie commercialisée par les organismes stockeurs, les céréales ne représentent à ce jour qu'environ 1,5 % de la collecte nationale. La part du bio est plus importante en seigle ou en triticale. Mais elle n'est que d'environ 0,5 % en blé tendre, pour une collecte française atteignant tout juste 150 000 tonnes en 2017.

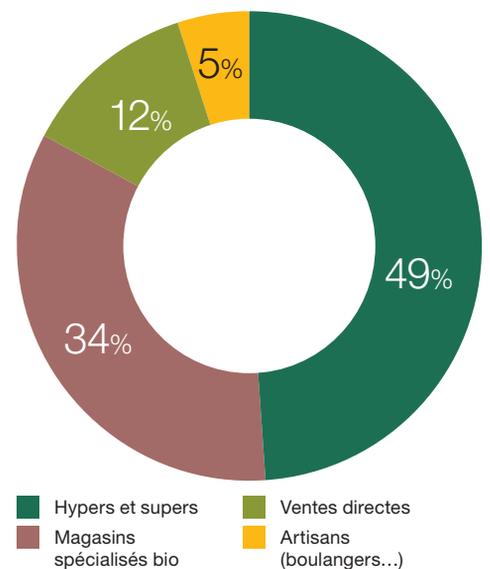
Leclerc vend autant de produits bio que Biocoop...

■ À l'autre bout de la chaîne, la **consommation en France** de produits alimentaires issus de l'agriculture biologique a atteint 9,7 milliards d'€ en 2018, soit 5 % de la consommation totale de produits agricoles ou alimentaires (hors tabac et eaux minérales). Et, sur les quatre dernières années, cette consommation de produits bio a progressé en moyenne de plus de 17 % par an, avec une nette tendance à l'accélération. La part des importations a atteint 31 % en 2018, comme en 2017, mais contre 28 % en 2016. Certes, une partie de ces importations concerne des denrées "exotiques", qu'on ne peut pas produire en France (café, cacao, fruits tropicaux,...). Mis à part ces produits, selon l'Agence Bio, l'auto-provisionnement français atteindrait 80 %. La France exporte aussi des produits bio, pour une valeur qui représente environ 13 % de la

consommation française. Il reste que la **balance commerciale** française de ce secteur est déficitaire d'environ 830 millions d'€ (au stade de gros, en 2017). Outre les denrées exotiques, la dépendance française est particulièrement marquée pour la plupart des produits transformés (charcuterie, surgelés, épicerie salées et sucrées, boissons,...).

■ La **distribution** des produits bio aux consommateurs finaux est assurée en tout premier lieu par la grande distribution (hyper et super), qui détient à ce jour 49 % de ce marché. Et cette part va en croissant sur ces dernières années, avec un gain de 3 points entre 2017 et 2018. Leclerc et Carrefour se disputent la première place de ce segment, détenant chacun environ 20 % du marché réalisé par la grande distribution, soit chacun près de

Circuits de distribution de la bio (2018)



10 % du marché total. Les autres réseaux de distribution sont tous en baisse de parts de marché, même si leurs ventes continuent à progresser, en raison de la forte croissance globale des ventes. Les magasins spécialisés réalisent 34 % de part de marché, avec, en tête, Biocoop, qui détient 33 % de ce segment, suivi de Naturalia (filiale de Casino). Viennent ensuite les ventes directes (12 % de part de marché), les 5 % restants étant réalisés par les artisans (boulangers, cavistes, bouchers,...).

Quelle sera la progression de la bio dans les prochaines années ? Les prévisions restent difficiles, tant est irrationnelle l'hypermédiatisation de ce type d'agriculture. Pour le moment, l'objectif gouvernemental d'atteindre 15 % des surfaces (soit un doublement) en 2022 paraît néanmoins bien ambitieux, puisqu'il nécessiterait d'accélérer la croissance à plus de 20 % par an... Il n'empêche qu'à leur rythme actuel de progression (+ 15 % par an), les surfaces françaises d'agriculture biologique pourraient concerner la moitié de la SAU d'ici une quinzaine d'années. Une telle perspective est-elle crédible ? Impossible de donner une réponse catégorique ! Pour autant, il reste intéressant de confronter les atouts et les limites de ce type d'agriculture.

Principal moteur : la phobie entretenue des pesticides

■ L'agriculture biologique est née, au cours du XX^e siècle, de **mouvements philosophiques**, voire ésotériques, visant le respect de la nature et des sols, animés par une certaine résistance à la modernisation de l'agriculture. Comme tout mouvement, celui-ci a codifié ses règles, dont la principale est **le refus des intrants de synthèse** (engrais et pesticides), au profit des seuls produits naturels, c'est-à-dire organiques. D'où son nom d'agriculture organique, utilisé presque partout dans le monde, sauf en France. Et cette règle de base s'est complétée d'un objectif d'autosuffisance des fermes, d'une commercialisation en circuits courts et d'un attachement particulier au bien-être animal. Aujourd'hui, que reste-t-il de ces principes fondateurs ? À l'évidence, les motivations ont nettement évolué.

■ Ce sont d'abord **les consommateurs** qui poussent ce type d'agriculture. En tout premier lieu par crainte des résidus de pesticides, considérant la moindre trace de ces produits dans les aliments comme autant de poisons mortels, quelle que soit la dose. Bien évidemment

Une tendance "occidentale"

Environ 8 % de la surface agricole de l'Union Européenne est cultivée en agriculture biologique, qu'on appelle "organique" dans la plupart des pays autres que la France. Cette moyenne européenne est donc légèrement supérieure au score français, cachant cependant de fortes disparités. Le record revient à l'Autriche (près de 22 % de ses surfaces agricoles sont bio), suivie d'assez près par la Suède et l'Estonie, puis par l'Italie (15 %). Par contre, au bas de l'échelle, on trouve Malte, l'Irlande, la Roumanie (toutes à moins de 2 %), précédés de peu par la Hongrie, le Royaume-Uni et les Pays-Bas (tous deux aux alentours de 3 %). La bio est en progression quasiment partout dans l'Union Européenne, marquant, comme en France, une accélération sur ces deux ou trois dernières années. Avec deux exceptions notables : la Pologne et la Grande-Bretagne, où cette pratique est en recul.

Au total, environ **12 millions d'hectares** sont dédiés à la bio dans l'UE. En termes de surfaces, c'est l'Espagne qui arrive en tête, dépassant le cap des 2 millions d'hectares, suivie de l'Italie, la France et l'Allemagne. Comme en France, le plus gros de ces surfaces concernent les productions fourragères, suivies par les grandes cultures (2,5 mios d'ha, dont environ 2 mios d'ha de céréales, 300 000 ha de protéagineux et 200 000 ha d'oléagineux), les fruits (1 mio d'ha, dont la moitié en oliveraies), la vigne (un peu plus de 300 000 ha) et les légumes frais (un peu plus de 200 000 ha, dont 30 000 ha de pommes de terre). En surfaces, les principaux producteurs de grandes cultures sont, dans l'ordre, l'Italie, la France, l'Allemagne, l'Espagne et l'Autriche.

Le pourcentage des surfaces consacrées à ces cultures est beaucoup plus faible, **dans le reste du monde**. Certes, l'Océanie est à 6 % de bio (essentiellement grâce aux prairies australiennes), mais la



moyenne des surfaces en bio de l'ensemble de l'Europe (y compris l'UE) est encore inférieure à 3 %, tandis que les Amériques sont à moins de 1 %, l'Asie à moins de 0,3 % et l'Afrique proche de 0,1 %. On note cependant que cette pratique se développe dans de très nombreux pays, près d'une centaine d'États disposant désormais d'une **réglementation spécifique** pour l'agriculture biologique. Au total, les surfaces mondiales classées bio dépassent légèrement les **50 millions d'hectares**, dont 65 % concernent des prairies permanentes et 19 % des cultures arables. L'Asie, l'Amérique latine et l'Océanie produisent en bio du café, du cacao, des fruits exotiques, du sucre de canne, du miel... largement exportés. En effet, l'Amérique du Nord (49 %) et l'Europe (40 %) **consomment 89 %** de la production mondiale de produits agricoles bio.

cette peur panique des pesticides est attisée, souvent mensongèrement, par les "marchands de peur", ONG qui vivent littéralement de cet affolement. Cette principale motivation des consommateurs est complétée par le souci de protéger l'environnement, et même le climat. Sans oublier, en outre, l'espoir de disposer de produits de meilleur goût.

■ Bien évidemment, les **distributeurs de produits alimentaires** se précipitent sur ce nouveau marché. Non seulement, c'est le seul segment alimentaire qui progresse encore. Mais en plus, il génère des marges bien supérieures à celles des produits conventionnels. La bio a ainsi fait naître une multitude de magasins spécialisés, ce qui n'empêche pas les géants de la distribution alimentaire (hyper et super) de gagner progressivement cette nouvelle guerre concurrentielle. Avec ces mastodontes de la distribution, qui n'hésitent pas à s'approvisionner aux quatre coins du monde, pour élargir leurs gammes et trouver des fournisseurs plus compétitifs, on s'éloigne nettement des circuits courts rêvés par les pionniers de la bio...

■ Et, en haut de cette chaîne partant du consommateur, il n'est pas étonnant qu'un nombre croissant **d'agriculteurs** se décident à convertir leurs exploitations. Alors que le prix des productions conventionnelles les rémunèrent médiocrement, ceux des produits bio peuvent actuellement leur permettre de gagner un peu mieux leur vie. Certes, l'idée de moins polluer, et de mieux protéger leur santé, contribuent aussi à motiver les agriculteurs pour la bio. Mais on est quand même loin de l'idéologie fondatrice de ce type d'agriculture. D'autant que ceux réussissant à dégager des marges en bio sont évidemment les bons gestionnaires, qui savent rationaliser leur système de production, c'est-à-dire "industrialiser", même si ce n'est pas avec les mêmes intrants.

■ Sans oublier, enfin, **les pouvoirs publics**, surfant allègrement sur cette vague bio, encouragement qui constitue, à ce jour, le principal marqueur de leur engagement écologique. Et avec une quasi-unanimité de toutes les tendances politiques.

La biodiversité, plus que la valeur alimentaire des produits

Cette exceptionnelle dynamique est-elle durable ?

■ Clairement, selon une synthèse réalisée fin 2016 par l'Académie d'Agriculture²,

Et voilà le sucre de betterave bio

À ce jour, on ne produit pratiquement pas de sucre de betterave bio en France, et très peu en Europe.

Certes, cette plante est difficile à cultiver en bio, notamment à cause des contraintes de désherbage et de fumure azotée.

Par contre, la demande des industriels de l'agro-alimentaire et des consommateurs va en augmentant : à ce jour, elle est essentiellement fournie par des importations de sucre de canne bio en provenance d'Amérique du Sud. Outre l'inconvénient de ne pas être "local", ce schéma est pénalisant pour les producteurs français de grandes cultures passés en bio, qui doivent donc abandonner la betterave, ou, tout au moins, ne pas la valoriser en bio. Parmi les diverses réflexions et essais menés en France pour développer la production de betterave et de sucre bio, on note **les projets Gabnor** (association régionale de la bio), dans les Hauts-de-France, qui visent la mise en place de petites sucreries artisanales, produisant un sucre peu raffiné, avec des procédés

moins énergivores que la sucrerie classique.

En 2018, **150 ha de betterave bio ont déjà été cultivés par des adhérents du groupe coopératif Cristal Union**, au Sud de Paris et en Champagne. 8 000 tonnes de betterave bio ont alors été produites avec un rendement d'environ 55 tonnes/ha.

Et, pour la campagne de semis 2019, Cristal Union a continué à développer des surfaces bio.

Le groupe coopératif Tereos a également démarré la production de betterave bio sur l'ensemble de son secteur d'approvisionnement. Le prix annoncé pour cette production serait d'environ 80 €/tonne, moyennant un engagement pluriannuel.

Les enjeux liés au désherbage mécanique et à la protection du feuillage sans produits phytosanitaires sont au cœur de la réflexion tandis qu'il convient d'obtenir un rendement suffisant, pour rendre le prix du sucre bio acceptable pour les seconds transformateurs ou le consommateur de sucre de bouche. Des expérimentations par l'ITB et les services agronomiques

les avantages de la bio ne sont pas si déterminants. En **termes de goûts** des produits, les différences, mesurées par des tests de dégustation, sont peu marquées. Quand le bio apparaît meilleur, c'est souvent parce qu'il n'est pas passé en frigos, grâce aux circuits courts. De même, **la valeur nutritionnelle** des produits peut se révéler moins bonne (moins de protéines dans les céréales ou la pomme de terre), ou meilleure (davantage d'oméga 3 dans le lait). Mais ce dernier résultat tient à une plus grande proportion d'herbe dans l'alimentation des vaches, qui peut aussi concerner des élevages conventionnels. En outre, **les risques sanitaires** semblent un peu plus importants avec la bio, du fait d'un moindre contrôle des maladies des plantes (mycotoxines des céréales), des mauvaises herbes toxiques (datura dans la farine de blé noir) ou des produits finis artisanaux (listeria, salmonelles).

■ Bien sûr, les aliments bio contiennent **moins de résidus de pesticides de synthèse** que les conventionnels. En rappelant, néanmoins, que la certification bio n'impose aucun contrôle sur la teneur en pesticides des produits : seul est vérifié le respect du mode de production, défini par le cahier des charges du label. En outre, la bio utilise de nombreux pesticides, à commencer par le cuivre et le soufre, dont la consommation française dépasse actuellement 15 000 tonnes par an (en matières actives), à comparer aux 30 000 t de matières actives de pesticides conventionnels appliqués en France. En comptant les multiples présentations commerciales de ces deux minéraux, la "liste des produits de protection des cultures utilisables en France en AB" contenait, au 1^{er} mars dernier, 3 490 références commerciales. Certes, il s'agit de produits dits "naturels". Mais certains peuvent être nocifs, et leurs

²Agriculture biologique : où en est-on ? <https://www.academie-agriculture.fr/actualites/academie/seance/academie/agriculture-biologique-ou-en-est>

des sucreries sont réalisées. Pour le moment, les semences utilisées sont "non traitées". Les différents semenciers travaillant en France sont à même de les fournir. À plus long terme, il faudra que ces semences soient multipliées en conditions bio. Cette production de betterave ne représentera que quelques journées de travail pour les groupes industriels, qui ne sera donc pas entièrement dédiée au bio. Le plus simple serait d'usiner ces betteraves en tout début de campagne, comme cela se fait en Allemagne. Toutefois, pour obtenir un meilleur rendement de betterave bio, les betteraves pourraient être travaillées en milieu de campagne, ce qui nécessitera un nettoyage complet de l'usine entre le passage des betteraves conventionnelles et les bio. Le process industriel devra être validé par l'organisme certificateur bio. L'intérêt est de fournir aux industriels un sucre local, et blanc, qui a l'avantage de ne pas colorer certains



produits transformés, contrairement aux sucres roux importés.

Le marché total européen (UE et hors UE) du sucre bio est actuellement estimé à **130 000 tonnes**, dont seulement 10 % sont issus de la betterave. L'Allemagne (1 300 ha) et l'Autriche (800 ha) sont les principaux producteurs (Groupe Südzucker), suivis d'une petite production en Roumanie.

résidus dans les aliments ne sont presque jamais contrôlés. Les 86 000 contrôles réalisés en 2016 au niveau européen ont montré que 97,1 % des produits conventionnels et 98,8 % des produits bio étaient aux normes, soit un écart peu significatif.

■ L'agriculture biologique favorise indiscutablement **la biodiversité**, cultivée (utilisation d'un plus grand nombre d'espèces, mélanges de variétés,...) et sauvage (bandes enherbées, maintien des haies,...). En

outre, la non-utilisation de pesticides de synthèse est favorable à la qualité des eaux et préserve les espèces animales. En revanche, l'AB peut rejeter des nitrates dans les eaux, issus des fumures organiques. Certes, la bio n'émet pas

de gaz N₂O, à puissant effet de serre, lié aux engrais de synthèse, de sorte que son bilan, en termes d'émission de gaz à effet de serre par hectare, est meilleur que celui de l'agriculture conventionnelle.

Mais, ramené à la tonne produite, le résultat est souvent inversé, du fait des moindres rendements. De même, les sols "bio" sont souvent un peu plus riches en matières organiques que les conventionnels. Toutefois, cela s'explique par la généralisation des cultures intermédiaires, pratique qui se développe aussi en conventionnel.

Enfin, la généralisation de la bio nécessiterait la mise en culture de millions d'hectares supplémentaires, ce qui aurait un effet désastreux sur le bilan carbone de l'agriculture mondiale.

Ainsi, les avantages de l'agriculture

biologique apparaissent-ils assez modestes, bien inférieurs à la vision idéaliste ressassée au grand public. Surtout, ces avantages bénéficient essentiellement à l'environnement, alors que la première motivation des consommateurs concerne la qualité de l'alimentation. Et, en tout cas, la contribution de l'agriculture biologique à **la lutte contre le réchauffement climatique** est quasiment nulle.

Ce décalage entre la vision idéalisée de la bio et la réalité objective de son intérêt sociétal constitue évidemment une menace pour son avenir. Même si, pour le moment, rien ne laisse prévoir le moindre revirement.

La concurrence menace

Reste la question de **la rentabilité de ce mode de production**, pour les agriculteurs. Certes, elle est aujourd'hui correcte, grâce aux prix - même si c'est plus vrai pour les céréales que pour la viande -, et aux aides publiques : par exemple, pour les grandes cultures, 300 €/ha pour la reconversion, puis 160 €/ha d'aides au maintien, s'ajoutant aux aides PAC, identiques à celles attribuées aux cultures conventionnelles. Toutefois, plus la bio se développera, et plus la pérennité de ces aides sera menacée... Quant aux prix, on peut malheureusement compter sur la grande distribution pour imposer son **rouleau compresseur concurrentiel** : les hyper-super détruisent la valeur de tous les marchés qu'ils accaparent ! D'autant que la concurrence avec les importations est aussi féroce que déloyale, dans la mesure où les règles de la bio ne sont pas identiques d'un pays à l'autre. Le système fonctionne sur la base "d'équivalences", qui ne sont qu'approximatives. Pour preuve, au printemps 2018, la guerre des communiqués sur la banane française conventionnelle, présentée comme moins traitée que la bio importée de la République Dominicaine. Ou, tout récemment, la volonté de certains bio français d'interdire la production hivernale de tomates bio en serres chauffées, alors que cette pratique, autorisée par le règlement bio européen, perdurera en Espagne... Sans oublier que le coût global du travail en France plombe la compétitivité de nos productions bio, plus exigeantes en main d'œuvre. Certes, l'effondrement de la bio française n'est pas en vue, loin s'en faut. Mais son développement aura très probablement ses limites, mêmes si elles restent impossibles à préciser.



Le logo européen de la bio (à droite), le seul obligatoire, remplace progressivement le logo français (à gauche), facultatif. Mais les règlements ne sont pas exactement les mêmes, certains souhaitant même faire "un super bio français".