

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique constitue en France un des quatre signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine du produit. C'est le cas aussi pour les AOC, le Label Rouge et la certification de conformité (CCP).



Elle se distingue par son mode de production fondé notamment sur la non utilisation de produits chimiques de synthèse, le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique.

Tout au long de la filière les opérateurs de l'agriculture biologique respectent un cahier des charges rigoureux qui privilégie les procédés respectueux de l'environnement.

Les objectifs de l'agriculture biologique

Pour préserver les bienfaits de la nature, l'agriculteur bio utilise des méthodes de production respectueuses de l'environnement.

Par exemple :

- Pour enlever les mauvaises herbes, il privilégie un désherbage mécanique ou manuel plutôt que chimique.
- Pour limiter les risques de maladie, il choisit de faire des cultures d'espèces plus rustiques, donc plus résistantes. On peut aussi pratiquer la lutte biologique.
- Pour éviter d'épuiser les sols : il espace les cultures, pratique la rotation des cultures et il enrichit le sol en engrais verts, compost, engrais minéral (dolomie, poudre de roche siliceuse ou sulfate de magnésium).

Qu'est ce que la lutte biologique?

L'agriculteur bio préserve ses champs des insectes, oiseaux et autres parasites grâce à des procédés naturels : Il utilise la lutte biologique pour protéger ses cultures.

Voici quelques exemples :

- La coccinelle se délecte des pucerons, grands ennemis des plantations.
- Utilisation de champignons microscopiques pour se débarrasser des chenilles qui dévorent les légumes.
- Les mésanges et les pics sont des oiseaux qui se nourrissent d'insectes, ils adorent les chenilles.
- Piéger les insectes nuisibles grâce à l'utilisation de sons ou d'odeurs qui les attirent.



Pour améliorer cette lutte, la haie a un rôle important. Elle constitue un vrai petit monde avec des arbres et des arbustes qui abritent plein de petits animaux et d'insectes.

L'étiquetage des produits biologiques

Cet étiquetage est un outil de transmission de la confiance du consommateur, pour lequel les mentions portées sur l'emballage constituent la principale source de renseignements et de transparence. Le respect des règles générales d'étiquetage s'impose. En plus, il faut faire figurer les mentions suivantes :

- la référence du mode de production Agriculture Biologique.
- le nom et/ou le numéro d'agrément de l'organisme certificateur.
- le pourcentage précis d'ingrédients agricoles biologiques lorsque les produits finis en contiennent entre 70% (le minimum légal) et 95 %.

Pour en savoir plus

- **Le guide pour agir dans les collèges** : il contient le cahier des charges et le dossier d'inscription à l'opération « manger bio et autrement à la cantine » ainsi que des propositions d'actions éducatives auprès des élèves, du personnel de l'établissement et des parents d'élèves.
- **L'agriculture biologique** de Catherine de Silguy, collection Que sais-je.
- **Produits bio mode d'emploi**, document d'information du Ministère de l'agriculture et de la pêche. A la demande auprès d'ADABio, Grenoble.
- **Kit «Manger bio en restauration collective»** du CIVAM du Gard : guide pour réussir ces actions, les recettes, les fiches pédagogiques. A commander à l'ADABio.
- **Les bonnes adresses bio en Isère**- édition chaque année
ADABio, Maison des agriculteurs - 38036 GRENOBLE cedex.

- Les sites internet

www.bio-attitude.com

www.agriculturebio.com

www.agribio.com

www.adabio.com

Suggestions d'activités

- Travail sur l'exposition « Manger bio » Cf. Pédagothèque.
- Visite d'une ferme qui fait du Bio
(Cf. Fiche thématique de ferme du Vercors)