

# Principales retombées média

*au 05/06 10h*

## **Campagne FNAB SERRES CHAUFFEES 29 mai 2019**

**Relations presse**

**William Lambert**

**[www.lambertcommunication.com](http://www.lambertcommunication.com)**

# Presse et agences



# Libération

## AGROBUSINESS

# LA BIO MANNE

L'explosion de la demande de produits bio a aiguisé les appétits de l'industrie agro-alimentaire, menant parfois à des aberrations.

Une pétition s'oppose à la labellisation de légumes cultivés sous des serres chauffées. PAGES 2-6

REUTERS/EVERETT GETTY IMAGES



**Abus sexuels**  
**Le témoignage**  
**de Pascal B.**  
**contre le prêtre-**  
**psy Anatrella**

PAGES 16-18

**Justice**  
**Revers**  
**de fortune**  
**pour Laeticia**  
**Hallyday**

PAGE 20



**Roland-Garros**  
**Les Français**  
**prennent le**  
**tournoi à bras**  
**le court**

PAGES 22-23

IMPRIMÉ EN FRANCE / PRINTED IN FRANCE Allemagne 2,30 €, Andorre 2,30 €, Autriche 3,00 €, Belgique 2,00 €, Canada 6,00 \$, Danemark 29 Kr., DCM 2,80 €, Espagne 2,50 €, États-Unis 5,00 \$, Finlande 2,90 €, Grande-Bretagne 2,20 €, Grèce 2,90 €, Irlande 2,60 €, Israël 23 ILS, Italie 2,50 €, Luxembourg 2,00 €, Maroc 22 Dh., Norvège 30 Kr., Pays-Bas 2,50 €, Portugal (cont.) 2,80 €, Slovénie 3,90 €, Suède 27 Kr., Suisse 3,40 Fr., TOM 490 CFP, Tunisie 6,00 DT, Zone CFA 2 900 CFA.



**A ce jour, seulement 50 hectares de bio sont exploités en serres chauffées en France. Mais les projets se multiplient.**

PHOTO JEAN-CLAUDE MOSCHETTI, REA

ture biologique (Fnab). Dès juin 2018, la Fnab et le syndicat des transformateurs et distributeurs bio (Synabio) ont donc demandé une interdiction formelle de cette pratique en bio (sauf pour la production de plants et la mise hors gel), dans le cadre de la rédaction du «guide de lecture» censé définir les modalités d'application en France du nouveau règlement bio adopté par l'UE en mai 2018. Car rien n'interdit aujourd'hui explicitement d'utiliser de l'énergie fossile pour faire pousser des fruits et légumes bio, puisqu'en l'absence de projets de ce type jusqu'ici, il n'existait pas de position française sur le sujet. La question devait être tranchée en décembre lors d'un vote du Comité national d'agriculture biologique (Cnab, un organe rattaché à l'Institut national de l'origine et de la qualité), sur un texte indiquant que le chauffage «est possible dans le respect des cycles naturels (pas de production de contre-saison, exemple : tomate, courgette, concombre, aubergine, poivron...) lorsqu'il utilise des ressources renouvelables produites sur l'exploitation».

#### «Distorsion de concurrence»

Mais sous la pression des acteurs conventionnels, le ministère de l'Agriculture a reporté le vote. Puis une nouvelle fois en avril, cette fois au 11 juillet. D'ici là, chacun fourbit ses armes. Côté «bio», on dégage la pétition (à lire sur [Libe.fr](http://libe.fr)), dans l'espoir de convaincre le ministre. Et on organise ce mercredi en Bretagne une conférence de presse avec des maraîchers bio mais aussi des responsables de l'enseignement spécialisé Bloccoop et de Carrefour, qui s'est engagé à ne plus vendre de fruits et légumes bio hors saison. Côté «conventionnel», on convoque aussi les médias ce mercredi pour expliquer que «le chauffage des serres est une technique culturale conforme aux règles de production bio, qui est pratiquée librement dans les autres Etats membres de l'UE». L'interdire en France créerait une «distorsion de concurrence» et «reviendrait à faire une croix sur une production bio française de qualité, dans le respect de nos normes sociales élevées, avec la garantie de volumes répondant à la demande des opérateurs de laval».

Les pro-serres mettent aussi en avant des «raisons sanitaires» : selon eux, le chauffage permet notamment «de déshumidifier l'air en réduisant la pression de certains ravageurs et de maladies comme le mildiou, évitant ainsi des traitements au cuivre». Pour ménager le climat, «nous proposons de travailler sur les économies d'énergie, par exemple en choisissant des serres moins difficiles à chauffer que d'autres, et sur l'utilisation d'énergies renouvelables telles que la biomasse, les pompes à chaleur ou le biogaz issu de la méthanisation», assure Claude Cochonneau, le président des Chambres d'agriculture. Surtout, promet-il, il ne s'agira pas de «faire de la culture bio intensive permanente : l'idée est juste de planter et récolter dans l'année – la tomate plantée en janvier est récoltée au printemps – et d'allonger de quelques semaines la période naturelle de production en chauffant en début et en fin de saison, pour mieux rentabiliser les investissements». Pour espérer un compromis en juillet, le tout sera peut-être de définir précisément ces «quelques semaines».

CORALIE SCHAUB

## L'agrobusiness referme ses serres sur les tomates biologiques

**Le chauffage des serres s'appuyant à 80% sur les énergies fossiles, les acteurs traditionnels s'alarment d'une trahison de l'esprit du bio. Ils appellent dans une pétition à l'interdiction de la pratique.**

**F**aut-il interdire la production de fruits et légumes bio sous serres chauffées ? Depuis quelques mois, la question divise le monde agricole français. Car la croissance à deux chiffres du marché des produits issus de l'agriculture biologique attire les acteurs du «conventionnel» (autrement dit, de l'agriculture utilisant des engrais et pesticides de synthèse), qui commencent à convertir des serres chauffées en bio. Pour l'heure, le phénomène est marginal. Les serres chauffées en bio couvrent 50 hectares en France, à peine 0,2% des quelque 24 000 hectares de

cultures de légumes bio. Mais les surfaces croissent vite. Une soixantaine d'hectares de bio sous serres chauffées sont en projet en Bretagne, une quarantaine dans les Pays de la Loire. Un développement encouragé par les poids lourds du «conventionnel». Parmi eux, les géants de la tomate que sont les coopératives bretonnes Cerafel (marque Prince de Bretagne) et Coopérative maraîchère de l'Ouest (Savéol). Mais aussi le syndicat majoritaire FNSEA, l'APCA (Assemblée permanente des chambres d'agriculture), le réseau de coopératives Coop de France, l'association des coopératives de fruits et légumes Felcoop, ou la fédération de producteurs Légumes de France.

#### Bilan carbone désastreux

De quoi faire bondir les acteurs traditionnels de l'agriculture biologique. A leurs yeux, le bio sous serre chauffée est «un non-sens environnemental incompatible avec le label bio». D'abord parce qu'il s'agirait de produire à con-

tre-saison pour inonder les étals de tomates ou de fraises bio en hiver. Ensuite, parce que 80% des serres chauffées en France le sont aujourd'hui par des énergies fossiles, gaz ou fioul. Résultat, un bilan carbone désastreux. Selon une étude de l'Ademe brandie par les «bio» historiques, une tomate produite en France sous serre chauffée émet 8 fois plus de gaz à effet de serre qu'une tomate produite en France en saison et même 4 fois plus qu'une tomate importée d'Espagne (où elles sont cultivées sous serre, mais sans chauffage). Le bio sous atmosphère chauffée serait aussi incompatible avec la démarche agronomique défendue par le modèle biologique. «Pour être rentables, les systèmes basés sur le chauffage, coûteux, vont se spécialiser sur des cultures à forte valeur ajoutée, en particulier la tomate et le concombre. Avec, à la clé, moins de rotations et un appauvrissement des sols», s'inquiète Sophia Majnoni d'Intignano, déléguée générale de la Fédération nationale d'agricul-

### NDEYE SOUMARÉ «SI LE LABEL NE RESPECTE PLUS LES SAISONS, IL PERDRA DU SENS»



Cheffe de cuisine à la cité scolaire Chaptal (Paris). 2000 repas quotidiens.

«Nous sommes engagés depuis trois ans dans une démarche bio et locale et nous utilisons déjà 30% de produits bio. Il a fallu sensibiliser les équipes et vaincre les scepticismes concernant l'intérêt du label bio. Si celui-ci ne respecte plus les saisons, si les serres chauffées sont autorisées, il perdra de son sens et la motivation qu'il faut pour mettre en œuvre de bonnes pratiques sera entamée. L'enjeu est d'autant plus important que la restauration collective, souvent décriée, est à un tournant : si dans nos cuisines on ne redonne pas de sens à l'alimentation, on finira par avoir partout les mêmes plats industriels. Et puis, dans une cité scolaire comme la nôtre, l'enjeu éducatif est primordial. Apprendre aux jeunes à attendre la saison pour manger des tomates ou des fraises, c'est leur apprendre à se reconnecter avec des rythmes naturels mais aussi à maîtriser leurs désirs.»

Recueilli par C.Sc.

### CÉLINE LE GALL ET YANN ANDRÉ «DES LÉGUMES D'HIVER, IL Y EN A PLEIN...»



À la tête du «restaurant militant» La Remerve, à Saint-Frouth (Charente-Maritime).

«Pourvoyeur l'idée de bio en ne s'appuyant pas sur les saisons est dangereux, y compris pour la crédibilité du label AB. Il doit intégrer dans ses critères la notion de distance pour éviter le bio importé, mais aussi la saisonnalité. Travailler de bons produits, qui ont du goût, n'est possible qu'en s'appuyant sur le cycle de la nature, pas en luttant contre. Une tomate de plein été en bio et une autre produite sous serre chauffée, ce n'est pas le même fruit : la première a une saveur sucrée, acidulée, une profondeur de goût ; l'autre est plus plate, rarement mûre à point, on a du mal à l'appeler tomate. Notre «cantine rurale» propose un menu unique différent chaque jour, en fonction des produits que nous trouvons, idéalement bio, locaux et de saison. Des légumes d'hiver, il y en a plein : navets, panais, carottes, poireaux, choux... Cela oblige à une certaine créativité et rend le métier intéressant.»

Recueilli par C.Sc.

### CHRISTOPHE DEMANGEL «SI C'EST POUR FAIRE DU BIO INDUSTRIEL, C'EST PAS LA PEINE!»



Chef au collège Jules-Grévy de Jumièges (Jura). 1 000 repas quotidiens.

«Les fraises en hiver, ça me donne de l'urticaire. Les serres chauffées c'est le début de tout, à ce compte-là on risque d'autoriser dans trois ans des pesticides aujourd'hui interdits en bio. Si c'est pour faire du bio industriel, c'est pas la peine ! Dans une cantine, on peut faire une cuisine intuitive, vivante, pédagogique. J'en suis fier, je regarde les élèves dans les yeux et j'attends le petit bonjour, le petit merci. Quand ils comprennent pourquoi je me décarcasse à choisir du local, du bio et de saison, c'est gagné. A 1,99 euro HT de coût en matières premières, la qualité ne revient pas plus cher. Et il y a moins de gaspillage : je n'ai que 90 grammes de déchets par assiette, dont 30 que je mets au compost, contre 125 à 150 grammes ailleurs. Des industriels essaient de me corrompre pour que j'achète leurs produits de merde en échange de chèques cadeaux ou de vin, c'est un scandale. Je sais pourquoi et pour qui je travaille : les enfants.»

Recueilli par C.Sc.

Suite de la page 2 phia Lakhdar, présidente de l'association Bio Consom'acteurs. Tout comme celui de Bio c Bon par le principal acteur des grandes et moyennes surfaces au Japon» (qui a pris 20% du capital fin 2018, ndr).

Cet autre exemple de financiarisation est plus controversé. Via la société Mame et Finance, des contribuables peuvent investir dans Bio c Bon et, au passage, bénéficier d'une réduction fiscale. Mais l'Autorité des marchés financiers a lancé l'alarme : les contrats et prospectus de ces placements «sous-estiment les risques» et «certains agissements identifiés» pourraient «constituer une infraction pénale».

D'autres enseignes pionnières se sont abandonnées aux mastodontes de la grande distribution française, qui ont aussi leurs propres gammes et magasins bio. Créé dans les années 70 par un couple d'agriculteurs, Naturalia a été gobé en 2008 par Monoprix (groupe Casino). L'enseigne a acquis de petits indépendants en Alsace et compte désormais 170 magasins en France. En 2018, les Comptoirs de la bio ont cédé 16% de leur capital au groupe les Mousquetaires, propriétaire d'Intermarché. La même année, Carrefour a acquis une petite chaîne locale du Sud-Ouest, So.bio, qui devrait faire des petits.

«Les grandes et moyennes surfaces en France sont des mastodontes par rapport aux réseaux spécialisés qui risquent d'être écrasés», s'inquiète Sophia Lakhdar. Elle précise que la France fait encore figure d'exception. En Allemagne ou en Italie, «tous les réseaux de distribution, même les petits», ont été grignotés. Dans l'Hexagone, trois gros indépendants subsistent. L'irréductible le plus connu est Biocoop, projet coopératif fondé en 1986. Deuxième poids lourd du marché du bio après Carrefour, il compte environ 580 points de vente. Les Nouveaux Robinsons, présents en Ile-de-France et issus d'une scission avec Biocoop, sont eux aussi restés indépendants. Idem pour Blomonde, 200 magasins en France, qui a désormais à sa tête un DG passé par Auchan, Leclerc et Natureo ainsi qu'un responsable du développement débauché chez Intermarché.

### La grande distribution rémunère-t-elle mieux les producteurs en bio ?

Pour Emmanuel Aze, arboriculteur dans le Lot-et-Garonne et membre de la Confédération paysanne, le bio n'est pas par essence synonyme de meilleure rémunération : «Ce qui permet aux agriculteurs bio de mieux s'en sortir est la situation de sous-offre française, où la production est inférieure à ce que les consommateurs demandent.» Les producteurs profitent donc d'un rapport de force avantageux face aux distributeurs. «Quand on est dans un marché en pénurie comme actuellement, si Carrefour exigeait de la part du producteur de bio des prix excessivement bas, celui-ci aurait toute liberté de vendre ses produits à un autre distributeur de

«Ce qui permet  
aux agriculteurs  
bio de mieux  
s'en sortir est la  
situation de sous-  
offre française, où  
la production est  
inférieure à ce que  
les consommateurs  
demandent.»

Emmanuel Aze arboriculteur dans le Lot-et-Garonne, membre de la Confédération paysanne

la grande distribution ou un acteur du monde spécialisé», confirme Benoît Soury, de Carrefour.

Pour éviter que cet équilibre bascule quand la production arrivera au niveau de la demande, les agriculteurs bio se sont protégés en se regroupant au sein de coopératives régionales ou de filières. Cela leur permet de ne pas devenir dépendants d'un seul acheteur et de pouvoir mieux négocier. Par exemple, les systèmes U ont conclu un partenariat avec la coopérative Biolait, qui travaille aussi avec Biocoop, et a fixé des prix minimums d'achat pour l'année, calculés pour permettre aux laitiers de survivre décemment.

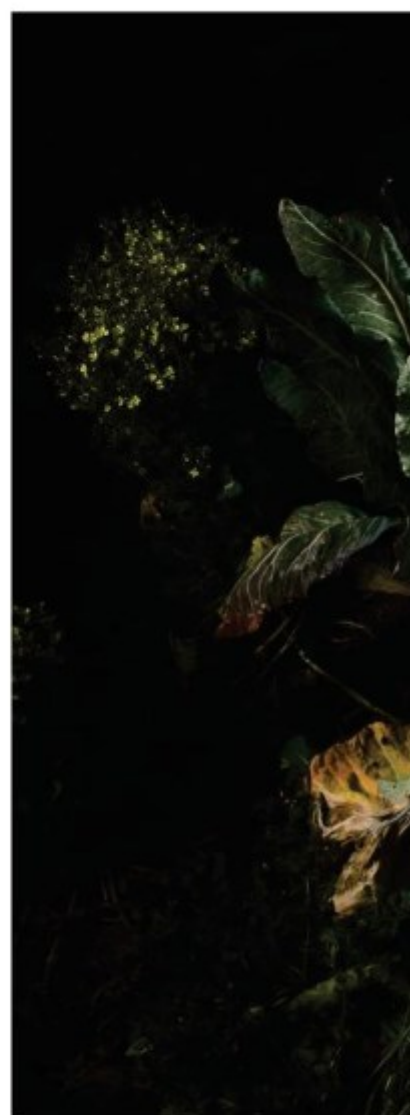
### La grande distribution réalise-t-elle plus de marges sur le bio ?

C'est ce qu'affirme l'UFCV-Que Choisir dans une enquête de 2017 qui les estime multipliées par deux. «Absolument faux», selon Benoît Soury. La marge sur les produits bio faite par Carrefour est identique à celle sur le non bio, en tenant compte du taux de perte sur les fruits et légumes bio un peu plus élevé en magasin, en particulier en vrac.

Impossible de savoir qui dit vrai. L'Observatoire public de la formation des prix et des marges des produits alimentaires, qui étudie ces questions pour le conventionnel, ne s'est pas encore penché sur le bio. Un agriculteur, qui a préféré rester anonyme, a confié à Libération ses prix pour une ferme moyenne : «Pour les tomates, qui ne sont pas notre spécialité, on vend le kilo en direct à un magasin indépendant à 2,40 euros hors taxe. Chez une plateforme de Biocoop, c'est 1,60 euro le kilo. Nous, notre coût de revient, c'est environ entre 1,20 et 1,40 euro par kilo. Notre marge est donc respectivement d'un euro et de 40 centimes par kilo, sachant que cela ne nous revient pas entièrement dans la poche. Sur les salades, les marges sont beaucoup plus importantes.»

### Les agriculteurs sont-ils aidés pour leur conversion ?

Chaque jour, plus de 20 fermes se convertissent au bio en France. Les agriculteurs ont besoin de se sentir épaulés lors du passage d'un modèle à l'autre. Ils peuvent en théorie



compter sur un chèque provenant de la politique agricole commune (PAC) européenne, essentiel pour compenser les grosses pertes lors des premières années de conversion. L'argent est versé à la France, qui le distribue via les régions. Mais à cause d'un bug du logiciel de calcul des aides au bio, certains agriculteurs poireautent depuis trois ans. Dans le pétrin à cause de ces retards ubuesques, certains ont même porté plainte contre l'Etat. Fin mars, 15% des dossiers 2016 et 38% de ceux de 2017 n'avaient toujours pas touché leur dû, tandis que les versements pour 2018 ont enfin démarré. Tout sera rentré dans l'ordre avant le 30 juin, promet le ministère de l'Agriculture. En attendant, les agriculteurs peuvent se rabattre sur le coup de pouce des industriels et de la grande distribution. Eux ont intérêt à développer le juteux bio français

Dans une cantine de Moux-Sartoux (Alpes-Maritimes), en mars 2016. La commune sert à 900 enfants des déjeuners 100% bio dans trois cantines scolaires. PHOTO OLIVIER MONGEL MYCP



Dépêche du 29/05

**Les agriculteurs bio, appuyés par des ONG et des chefs cuisiniers, dénoncent un risque d' »industrialisation » de l'agriculture bio, notamment pour les fruits et légumes, et ont lancé une pétition publiée mercredi sur le site de Libération.**

« Non à l'industrialisation de la bio! Pas de tomate bio en hiver », s'exclame la Fédération nationale des agriculteurs biologiques (FNAB), avec la Fondation Nicolas Hulot (FNH), Greenpeace et Réseau action climat. L'objet de leur colère, le développement « de projets de grande ampleur de légumes bio produits sous serre chauffée », qui se font jour, en particulier en Bretagne et dans les Pays de la Loire, qui entraînerait la production de fruits et légumes hors saison, a expliqué la FNAB à l'AFP.

Les agriculteurs bio n'avaient jusque-là pas recours à cette pratique, ou de manière très marginale, selon la FNAB, qui craint, dans cette pétition, « de retrouver sur les étals de la tomate bio française en plein mois de mars. Une aberration gustative, agronomique et environnementale! ». La FNAB entend ainsi convaincre le ministre de l'Agriculture Didier Guillaume de « lutter contre l'industrialisation de la bio en limitant le recours au chauffage des serres à la production de plants et au maintien hors gel », d'ici au prochain comité national de l'agriculture bio, prévu le 11 juillet.

Avant le lancement de cette pétition, la FNAB et la Confédération paysanne avaient claqué la porte du comité bio de l'interprofession des fruits et légumes (Interfel) la semaine dernière, protestant contre l'élection comme corapporteur d'un « défenseur affiché d'une agriculture biologique industrialisée ». Interfel a regretté « qu'une organisation rompe le dialogue interprofessionnel à l'issue d'une élection ». « Interfel n'est absolument pas favorable à un système de serres chauffées en agriculture biologique toute l'année. Elle rappelle simplement que le règlement européen autorise le chauffage des serres » en agriculture biologique, indique-t-elle dans un communiqué.

« Pour autant, elle ne s'oppose pas à une évolution possible de ce guide de lecture, dans le respect du cadre communautaire », ajoute-t-elle. « On est pour des règles qui soient équivalentes dans tous les pays. Il ne faut pas qu'on arrive à une disparition de facto de la production nationale par des contraintes qui feraient qu'effectivement, on ne soit plus compétitifs », a déclaré à l'AFP le président d'Interfel, Laurent Grandin. « On a les historiques, dans le développement de la bio, qui ont fait un travail remarquable et ont créé les conditions d'un marché », poursuit M. Grandin, pour qui il y a de leur part « une crainte que de nouveaux acteurs, qui utiliseraient des moyens différents, viennent peut-être perturber ce marché ».

Rennes

Annonces auto

1,10 € Jeudi 30 mai 2019

Service clients : votrecompte.ouest-france.fr
Tel. 02 99 32 60 60
Fondateur du Comité éditorial : François Régis Hulin
N°22787 www.ouest-france.fr



castorama
Rennes
St Jacques
Rennes
Cap Malo
OUVERTURE
exceptionnelle
JEUDI 30 MAI de 9h à 19h

Cultures bio : la crainte de l'« industrialisation »



Des agriculteurs, appuyés par des ONG et des chefs cuisiniers, ont lancé une pétition pour dénoncer un risque d'« industrialisation » de la filière bio. Au cours du débat, des projets de grande ampleur sous serre chauffée, notamment dans l'Ouest. Ici, en Slovaquie. Page Terre

Cancers à Sainte-Pazanne : enquête autour de l'école

À Sainte-Pazanne (Loire-Atlantique), l'école Notre-Dame-de-Lourdes va faire l'objet d'études poussées après la découverte, depuis 2015, de seize cas de cancers dans les environs. L'une des pistes concerne les champs électromagnétiques. L'eau et l'air seront aussi scrutés. Page 3



Rennes : un après-midi aux comparutions immédiates

Au tribunal correctionnel de Rennes, les comparutions immédiates se tiennent salle 105. Là, des suspects sont jugés sur-le-champ, pour des faits pouvant les conduire immédiatement derrière les barreaux. La justice passe. Vite. Page Rennes



Brexit : Boris Johnson convoqué

L'affaire tombe au plus mal pour l'ex-chef de la diplomatie britannique, qui se voit déjà Premier ministre. Un tribunal a jugé recevable, hier, la plainte déposée contre lui pour « mensonge » lors de la campagne pour le Brexit. Page 2



Airbus ouvre son école de pilotes

Pour accompagner le développement du trafic aérien et le besoin de nouveaux pilotes, l'avionneur européen vient d'ouvrir sa propre école en Charente. Cinq Français et un Malaisien composent la toute première promotion. Page 4



Ille-et-Vilaine

Les sangliers, le « drame » des agriculteurs Page 8

Les mineurs étrangers en quête de famille Page 7

Point de vue par Christian Lequesne (\*)

L'environnement au cœur de l'Europe

La grande victoire des élections européennes de 2019 est celle de la participation. Aucun sondage n'avait anticipé un taux de participation qui passerait de 42,6 % en 2014 à 51 % en 2019. Si certains États d'Europe centrale continuent à avoir un niveau d'abstention élevé, le déplacement des citoyens aux urnes montre que l'Europe les concerne beaucoup plus qu'on ne l'affirme trop souvent. Parmi les grandes tendances du vote, l'une mérite d'être commentée : la progression de partis écologistes ou ayant une forte préoccupation environnementaliste dans plusieurs pays. Les cas de la France et de l'Allemagne sont marquants. Les partis verts y ont obtenu un score bien supérieur à celui des sociaux-démocrates. Alors que dans l'est de l'Europe, il n'existe pas encore de partis verts fortement organisés, de nouveaux partis sociaux de la question environnementale, comme le Parti progressiste de Slovaquie ou celui des Pirates en République tchèque, ont fait également de très beaux scores. Cette progression des partis verts s'explique : la préservation de l'environnement est devenue une nouvelle valeur en Europe. Elle l'est en particulier pour la jeune génération, comme l'avaient déjà révélé, en

France, les prises de parole lors du Grand débat. L'environnement en général, et la lutte contre le changement climatique en particulier, est aujourd'hui l'un des nouveaux vecteurs de l'esprit européen des jeunes. Il se substitue à la préservation de la paix comme facteur de légitimation du projet européen. Nouvelle valeur Cette montée des Verts s'opère plutôt au centre-gauche de l'échiquier politique. Elle vient amplifier sur les scores des partis sociaux-démocrates qui ont connu un sérieux revers partout en Europe, à l'exception de l'Espagne et des Pays-Bas. Cela confirme une évolution commencée il y a plusieurs décennies : la défense du travail sur le capital n'est plus l'unique raison d'être de l'électorat de centre-gauche qui, appartenant à des classes sociales plus élevées, est surtout sensible à la question des valeurs. À ce propos, les partis verts n'ont pas uniquement fait de la planète leur valeur. Ils ont aussi les défenseurs d'une certaine perméabilité sociale. Si le nouvel électorat des Verts est convaincu que l'idée européenne est une cause juste, il est en revanche plus méfiant que l'électorat libéral quant au

rôle que doit jouer le marché. Ce dernier point est ce qui différencie l'électorat des partis verts de celui de la République en marche en France ou du FDP en Allemagne. Dans un Parlement européen où les deux groupes traditionnels (le Parti populaire européen et les Socialistes et démocrates) perdent leur majorité absolue, le groupe libéral, avec 35 % de députés en plus, occupera une position clé dans la fabrique des compromis. La République en marche y sera le premier contributeur en nombre de députés. Il est juste de dire que si Emmanuel Macron n'a pas gagné l'élection en France, il a réussi son pari européen de créer ce troisième groupe qui sera le point d'équilibre de la décision au Parlement européen. Mais les Verts, avec 25 % de sièges en plus, seront aussi invités, selon les sujets, à jouer un rôle non négligeable dans la formation des majorités. Voici qui relative immédiatement le poids des partis anti-européens d'extrême droite. Malgré les bons résultats du Rassemblement national en France et de la Lega en Italie, ces partis peineront peu dans l'élaboration des lois au Parlement européen. (\*) Professeur de science politique à Sciences Po Paris.

Week-end exceptionnel
10€ de remise immédiate par tranche de 100€ sur tout le magasin\*
ALINEA RENNES / LA MEZIERE (Axe Saint Malo/Rennes) Tél : 02 99 13 31 60
ZAC Cap Malo - lieu dit de Tiercendre - 35520 La Mézière
Votre magasin est ouvert du : Lundi au samedi de 9h30 à 20h
IMPRIM'VERT logo and barcode

## Vent debout contre le bio en serres chauffées



*Pour les agriculteurs bio, produire des tomates hors saison, grâce aux serres chauffées, est une aberration.*

Jan Woitas, EPA

Les agriculteurs bio, appuyés par des ONG et des chefs cuisiniers, dénoncent un risque d'industrialisation de l'agriculture bio, pour les fruits et légumes. La FNSEA s'en défend.

« **Non à l'industrialisation de la bio ! Pas de tomate bio en hiver** », s'exclame la Fédération nationale des agriculteurs biologiques (Fnab), épaulée par la Fondation Nicolas Hulot (FNH), Greenpeace et Réseau action climat. Mais aussi le réseau de magasins Biocoop, Carrefour et des associations de consommateurs. Ils ont lancé, hier, une pétition en ligne ([bit.ly/nonauxserreschauffees](http://bit.ly/nonauxserreschauffees)).

Objet de leur colère ? Le développement « **de projets de grande ampleur de légumes bio produits sous serre chauffée** » qui se profile, en particulier en Bretagne et dans les Pays de la Loire. De quoi permettre la production de fruits et légumes bio, mais hors saison. « **Retrouver des tomates bio françaises sur les étals, en plein mois de mars, ce serait une aberration gustative, agronomique et environnementale.** » D'où leur mobilisation, hier, à la ferme du Coucou, à Montreuil-le-Gast (Ille-et-Vilaine).

### Décision le 11 juillet

« **Par deux fois, déjà, nous avons saisi le Comité national de l'agriculture biologique (Cnab) pour interdire les serres chauffées en agriculture bio** », explique Jean-Paul Gabillard, maraîcher à Saint-Grégoire (Ille-et-Vilaine) et secrétaire national de la Fnab légumes. C'est en effet le Cnab qui établit les règles du jeu de la bio en France, en se basant sur la réglementation européenne.

Selon la Fnab, c'est limpide : « **L'Europe impose le respect des saisons. Si l'on autorise les serres chauffées, l'agriculture biologique deviendra industrielle.** » Le Cnab doit, à nouveau, se prononcer sur ce dossier, le 11 juillet. « **Si nous n'arrivons pas à trouver d'accord, c'est le ministère qui tranchera.** »

Pour le moment, la polémique est marginale : moins de quarante producteurs de légumes bio recourent aujourd'hui, en France, aux serres chauffées. Contre un total de 8 000 producteurs de légumes bio. « **Mais il ne faut pas traîner**, ajoute Jean-Paul Gabillard. **Dans quelques mois, on pourra peut-être en compter 200 ou 300.** » Car toute une génération de serres arrive en bout de carrière. De nombreux maraîchers se posent légitimement la question : tant qu'à changer de serres, pourquoi pas passer au bio ?

L'enjeu est important. D'abord, pour la cohérence globale de la démarche bio : des serres chauffées, le plus souvent, aux énergies fossiles, ça fait un peu désordre... « **Mais aussi techniquement** », insiste Jean-Paul Gabillard. Dans une serre chauffée, « **les rotations de culture sont beaucoup plus rapides, c'est surtout une baisse de la diversité** ».

Ce que redoute aussi la Fnab, c'est que de grands groupes et grosses coopératives, alléchés par l'appât croissant du bio, « **basculent au bio, sans rien changer à leurs pratiques** ». Ce qui tendrait à imposer une monoculture dans certaines régions, « **de tomates par exemple** ».

« **Il faut chauffer un peu** »



Brest

# Le Télégramme

Hubert-Félix Thiéfaine Dernière page  
De passage en Bretagne, le chanteur se confie sur sa longue carrière

N°22.983. Jeudi 30 mai 2019 / www.letelegramme.fr / Tél. 09.69.36.05.29 / 1,05 €

BRICOLAGE - CONSTRUCTION  
DÉCORATION - JARDINAGE

**OUVERTURE**

**JEUDI  
30 MAI  
DE 9 H À 19 H**

GUIPAVAS  
Rue de Karadriën - Zone du Frouven  
02 29 00 64 64 - www.leroymerlin.fr



# ÎLES : LE CASSE-TÊTE DES DÉCHETS



Depuis plusieurs années maintenant, les îles bretonnes (ci-dessus Bréhat) tentent de réduire le coût exorbitant du traitement de leurs déchets, expédiés pour la plupart sur le continent. Incitation à en produire moins, utilisation de poules, redevance, recyclage local, collectes par les éco-organismes... Plusieurs solutions sont mises en œuvre pour résoudre au mieux ce casse-tête. Pages 2 et 3

## AGRICULTURE BIO LE DÉBAT FAIT RAGE AUTOUR DES SERRES CHAUFFÉES



Peut-on garder le label bio si on chauffe ses serres pour produire des fruits et légumes hors saison ? Non, selon certains professionnels (dont fait partie Nolwenn Virot, président d'AgroBio 29) qui dénoncent une incohérence et l'industrialisation de la filière. Oui, rétorquent les intéressés qui expliquent vouloir répondre à une forte demande du consommateur. Page 7

## APPARTEMENT EN FEU Un immeuble évacué à Recouvrance

Page 16

## MALAISE CARDIAQUE Deux lycéens bretons sauvent la vie d'un homme

Page 10

## Piétons, attention aux casques audio !



Les accidents en milieu urbain impliquant des utilisateurs d'écouteurs ou de casques audio, isolés des bruits de la circulation, sont de plus en plus fréquents. Un phénomène préoccupant qui a poussé le Conseil national de la sécurité routière à réagir. Page 9

**JEU DE LA SEMAINE DU 27 MAI AU 2 JUIN**

**50 InterMARCHÉ ANS**

**MÊME LE CADEAU EST D'ÉPOQUE**

Nous remontons dans le temps et remettons en rayon les emballages d'autrefois. Dès 25 € d'achat, dont au moins un des 3 produits de l'époque ci-contre, recevez un coupon de jeu en caisse. Scannez-le sur l'appâté Intermarché 50 ans et à la borne de votre magasin : deux chances de gagner avec le même coupon.

**CETTE SEMAINE 50 000 FRANCS À GAGNER** 50 ANS, 50 SEMAINES GAGNANTES

 <p><b>MOUTARDE GOLDORAK AMORA</b> - 190 g - Soit 7 € le kg</p> <p>1,33 € L'UNITÉ</p>	 <p><b>CRÈME BOÎTE VINTAGE NIVEA</b> - Soit 14,80 € le litre</p> <p>3,70 € 250 ML</p>	 <p><b>SIROP TEISSEIRE</b> Grenadine ou menthe - Soit 3,63 € le litre</p> <p>2,18 € LA BOUTEILLE 100 CL</p>
---	--	--

**InterMARCHÉ**

DANS LES DÉPARTEMENTS 22, 29 ET 56

\*Soit 7 623 €. Jeu avec obligation d'achat du 27/05 au 02/06/19 selon les horaires et jours d'ouverture de chaque magasin participant. Voir règlement en magasin. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop salé, trop sucré. www.mangerbouger.fr

Dans les Intermarché et Ecomarché participatifs - Région Bretagne - 173 Agence du Plessis

TOUS UNIS CONTRE LA VIE CHÈRE DEPUIS 50 ANS

## Fruits et légumes bio. Haro sur les serres chauffées

Frédérique Le Gall

Va-t-on autoriser les maraîchers bio à chauffer leurs serres pour pouvoir produire fruits et légumes hors saison ? Le débat fait rage dans le monde agricole. Pour la Fédération nationale de l'agrobiologie, qui a lancé une pétition, c'est un non-sens environnemental.



Nolwenn Viret, le président d'Agrobio 29, maraîcher à La Roche-Maurice, cultive 6,3 légumes différents dans ses serres bio. Photo / Frédéric Le Gall

Le 11 juillet prochain, le Comité national d'agriculture biologique (CNAB) devrait se prononcer sur l'interdiction du chauffage des serres pour la production de fruits et légumes hors saison. Le vote de cet organisme, qui est rattaché à l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité qui dépend du ministère de l'Agriculture), a été par deux fois reporté, tant le débat entre ceux qui veulent interdire le chauffage et ceux qui veulent l'autoriser est vif. Un débat qui oppose deux visions différentes de l'agriculture bio, sur fond de marché très porteur, donc très convoité.

**« Une incohérence »**  
Aujourd'hui, tous les producteurs bio de l'Union européenne doivent se plier aux exigences d'un cahier des charges. Outre l'interdiction des produits chimiques de synthèse, celui-ci impose le respect des cycles naturels de production et une « utilisation responsable de l'énergie ». Pour autant ce cahier des charges n'interdit pas le chauffage des serres. Or, selon une étude de l'Ademe, une tomate produite en France sous serre chauffée est responsable de quatre fois plus de gaz à effet de serre qu'une tomate importée d'Espagne, et

huit fois plus qu'une tomate produite en France en saison. Cette « incohérence » est pointée depuis longtemps déjà par la Fédération nationale des agriculteurs biologiques et le Synabio, le syndicat des entreprises bio. Mais ces deux organismes sont vraiment montés au front en juin 2018 et ont demandé d'interdire formellement cette pratique lorsqu'ils ont appris que des projets importants de conversions bio en serres chauffées se montaient, notamment en Bretagne et dans les Pays-de-la-Loire. Soutenus par le réseau Action Climat, la fon-

dateur Nicolas Hulot et Greenpeace France, ils en appellent aujourd'hui à la mobilisation citoyenne contre « l'industrialisation du bio », et ont lancé une pétition en prévision de ce vote crucial.

### 38 projets de conversion

« Comme la demande en bio se développe, on voit de plus en plus d'opérateurs conventionnels s'y intéresser. Pour nous, c'est une victoire. Mais la tendance chez ces acteurs est de profiter de cette incohérence pour appliquer à la bio les mêmes méthodes de travail

que dans le conventionnel. Bien qu'ils aient épuisé leur système, ils ne veulent pas sortir de leur schéma », se désole Arnaud Daligault, maraîcher bio à Montreuil-le-Gast, en Ille-et-Vilaine, et président du groupement de producteurs Agrobio 35.

Selon le maraîcher breton, il y aurait actuellement 38 projets de conversion de ce type en France dont une dizaine dans le Finistère. Les bio « historiques » s'en inquiètent. Car si le chauffage des serres se généralise, il pourrait remettre en cause la confiance des consommateurs dans ce label et rompre l'équilibre du marché. « Si les consommateurs se tournent massivement vers l'agriculture bio, c'est qu'elle leur apporte des garanties de saisonnalité et de faible impact sur l'environnement », insiste Arnaud Daligault. « Si on plante en saison, on n'a pas besoin de chauffage. De plus, quand on accélère trop une plante, cela se ressent au niveau gustatif », commente, de son côté, Nolwenn Viret, président d'Agrobio 29 et maraîcher à La Roche-Maurice (29).

Du côté des organismes implicitement visés par les agrobiologistes de la FNAB, comme Prince de Bretagne, on se fait discret. Chez Savéol, Pierre-Yves Jestin, le président de la coopérative, regrette qu'on oppose les systèmes de production et défend le chauffage. « En bio ou non conventionnel, pour faire de la qualité sous serre et avoir des cultures plus saines, le chauffage est nécessaire. Nous en sommes tous convaincus. L'important est de trouver les modes de chauffage les plus vertueux. Ce sont les travaux que nous menons chez Savéol ». Pierre-Yves Jestin évoque aussi la concurrence des importations : « Le consommateur acceptera-t-il que des tomates belges ou hollandaises bio, produites sous serres chauffées, soient importées en France ? »



# Tomates bio en hiver : l'aberrant paradoxe

La Fédération nationale des agriculteurs biologiques dénonce l'absence de respect de la saisonnalité et de préservation des ressources naturelles

Les agriculteurs bio, appuyés par des ONG et des chefs cuisiniers, dénoncent un risque d'« industrialisation » de l'agriculture bio, notamment pour les fruits et légumes, et ont lancé une pétition publiée, hier, sur le site de Libération.

« Non à l'industrialisation de la bio ! Pas de tomate bio en hiver », s'exclame la Fédération nationale des agriculteurs biologiques (FNAB), avec la Fondation Nicolas Hulot (FNH), Greenpeace et Réseau action climat.

L'objet de leur colère, le développement « de projets de grande ampleur de légumes bio produits sous serre chauffée », qui se font jour, en particulier en Bretagne et dans les Pays de la Loire, qui entraînerait la production de fruits et légumes hors saison, a expliqué la FNAB à l'Agence France Presse (AFP).

Les agriculteurs bio n'avaient jusque-là pas recours à cette pratique, ou de manière très marginale, selon la FNAB, qui craint, dans cette pétition, « de retrouver sur les étals de la tomate bio française en plein mois de mars. Une aberration gustative, agronomique et environnementale ! ».

La FNAB entend ainsi convaincre le ministre de l'Agriculture Didier Guillaume de « lutter contre l'industrialisation de la bio en limitant le re-



**Cultiver des tomates bio sous serre est-il une pratique jugée incompatible avec les engagements environnementaux du label ? La question doit être tranchée en juillet.**

(DR)

cours au chauffage des serres à la production de plants et au maintien hors gel », d'ici au prochain comité national de l'agriculture bio, prévu le 11 juillet.

## Bio et urgence climatique

Pour Arnaud Daligault qui préside le Groupement départemental des agriculteurs bio d'île-et-Vilaine, « face à l'urgence climatique, chauffer des serres mal isolées au fioul ou au gaz naturel, c'est-à-dire avec des énergies fossiles, et donc produire des tomates, des concombres et des fraises en hiver c'est une totale aberration ».

Avant le lancement de cette pétition, la FNAB et la Confédération paysanne avaient claqué la porte du comité bio de l'interprofession des fruits et

légumes (Interfel) la semaine dernière, protestant contre l'élection comme corapporteur d'un « défenseur affiché d'une agriculture d'une agriculture biologique industrialisée ». Interfel a regretté « qu'une organisation rompe le dialogue interprofessionnel à l'issue d'une élection ».

« Interfel n'est absolument pas favorable à un système de serres chauffées en agriculture biologique toute l'année. Elle rappelle simplement que le règlement européen autorise le chauffage des serres » en agriculture biologique, indique-t-elle dans un communiqué.

« Pour autant, elle ne s'oppose pas à une évolution possible de ce guide de lecture, dans le respect du cadre communautaire », ajoute-t-elle.

« On est pour des règles qui

soient équivalentes dans tous les pays. Il ne faut pas qu'on arrive à une disparition de facto de la production nationale par des contraintes qui feraient qu'effectivement, on ne soit plus compétitifs », a déclaré à l'AFP le président d'Interfel, Laurent Grandin.

« On a les "historiques", dans le développement de la bio, qui ont fait un travail remarquable et ont créé les conditions d'un marché », poursuit le patron d'Interfel, pour qui il y a, de leur part, « une crainte que de nouveaux acteurs, qui utiliseraient des moyens différents, viennent peut-être perturber ce marché ».

## Bilan carbone décevant

Aujourd'hui, selon les travaux de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, le bilan carbone d'une tomate bio, cultivée dans une serre chauffée au fioul en Bretagne, est quatre fois plus élevé que celui d'une tomate importée par camion d'Espagne.

Pour Etienne Gangneron, vice-président en charge du dossier à la FNSEA, « l'objectif n'est pas de produire en contre-saison, l'hiver dans des serres chauffées. L'idée est simplement, grâce à un chauffage modéré, d'arriver à allonger un peu la saison de production, de juin à octobre, et ainsi offrir des produits de qualité française aux consommateurs ».



## Faim du mois faim du monde

L'ÉDITO, de PATRICE MAGGIO, Directeur adjoint des rédactions du groupe Nice-Matin edito@nicematin.fr,  
(Photo D. leriche)

2 min



L'ÉDITO

Mangera-t-on des tomates françaises bio à Noël, mûries à cœur sous des serres chauffées ? C'est la crainte exprimée par la Fédération nationale des agriculteurs biologiques [lire ci-contre] qui trouve cela aberrant. À juste titre, si la menace est bien celle-ci. Le bio est un bien trop beau joujou pour le casser avec ce genre d'expérimentation qui nuirait gravement à son image. Carrément contre-productif, à plusieurs titres. L'agriculture biologique, c'est de l'emploi, de la vie économique et un enjeu de santé publique. Tout particulièrement dans notre région où 74 % des habitants passent au rayon bio au moins une fois par mois, et même tous les jours pour les 18 % les plus motivés – record national partagé avec les Bretons – selon la très officielle Agence Bio. Ils trouvent ça bon au goût, et bon pour le corps. Du coup, le secteur affiche un chiffre d'affaires annuel de 8,5 milliards, une croissance à deux chiffres. Garantie sans pesticides. Mais le bonheur ne sera total que si tout le monde s'y retrouve, y compris les consommateurs les plus fauchés qui doivent choisir à partir du 20 du mois entre faim du mois et du faim du monde. Voilà toute la difficulté : comment démocratiser le rayon bio ? C'est très facile : il suffit d'importer. En jouant à saute frontière, des jus de fruits, des desserts, des gels douche bio sont, aujourd'hui, moins chers... que les produits traditionnels. Si l'on veut manger bio et français, chaque maillon de la chaîne doit se serrer la ceinture. Mais les habitudes sont tenaces... « 28 % des entreprises bio se voient réclamer » par les distributeurs « une baisse de tarif avant toute discussion » proteste le Synabio, un représentant du secteur. Pour autant, comment réduire le ticket de caisse sans rogner sur les marges ? L'autre piste, c'est de permettre à certains producteurs de mieux valoriser leurs exploitations, plein champ ou sous serre, notamment sur les ailes de saison : tomates de juin, tomates d'octobre, une bonne salade sans se pincer le nez : l'esprit bio est sauf... mais le risque de dérive existe. D'où la pétition de la FNAB.

L'agriculture française est comme un fildefériste avec son balancier. D'un côté, le strict respect du cahier des charges (voire un peu mieux). De l'autre, l'impérieuse nécessité de produire davantage, alors que la nouvelle loi sur l'alimentation Egalim prévoit de multiplier les repas bio dans les cantines en 2022. Si elle ne résout pas cette équation, la concurrence communautaire le fera à sa place, pour moins cher et en suivant ses propres règles.

« Si l'on veut manger bio et français, chaque maillon de la chaîne doit se serrer la ceinture. »

même thème

Samedi 1 Juin 2019  
www.laprovence.com

France

# Ils partent en guerre contre la tomate bio en hiver

Producteurs, ONG et chefs refusent l'usage de serres chauffées dans l'agriculture bio

**C'**est une lame de fond qui n'a pas fini de déferler : en 2018, 9 Français sur 10 ont consommé des produits bio (fruits et légumes en tête). Face à cette demande croissante (+17%), la filière décolle: l'agriculture bio représentait ainsi 134 500 emplois directs en 2017 (+ 49 000 en 5 ans) et 6 200 nouvelles conversions. Un record.

Mais cette modification des modes de consommation et de production interroge : au prix de quels compromis doit s'opérer le changement d'échelle en cours ?

Cette semaine, des ONG telles la Fondation Nicolas Hulot, le Réseau action climat ou Greenpeace, la Fédération nationale de l'agriculture biologique (Fnab), mais aussi des chefs ou des responsables de restauration collective ont clairement posé

**3246**

exploitations bio en Paca en 2018.

une limite en refusant l'usage de serres chauffées. Plus de 20 000 personnes ont signé leur pétition, "Pas de tomate bio en hiver", qui s'élève contre "le risque d'industrialisation" de la bio, via des "projets grande ampleur de culture de légumes produits sous serre chauffée", particulièrement en Bretagne et dans les Pays de la Loire.

"Cela va à l'encontre de notre charte qui recommande le respect des cycles naturels et une utilisation responsable de l'énergie, déplore Kristell Guillou, à la Fnab Paca. Chauffer des serres, c'est avoir des tomates bio en mars!"

La dépense en énergie polluante est aussi jugée contre nature. "C'est une aberration gustative, agronomique et environnementale !" Selon l'Ademe, une tomate produite en France sous serre chauffée émet en effet quatre fois plus de CO2 qu'une



L'usage de serres chauffées est encore marginal en France. Les pionniers de la bio craignent son développement. /PHOTO F.SPEICH

tomate venue d'Espagne, mais cultivée en plein champ.

Encore rare en France, la culture bio sous serre chauffée est défendue par de grosses coopératives, le syndicat majoritaire FNSEA ou les chambres d'agriculture qui soutiennent

que cette pratique, déjà autorisée dans certains pays de l'Union européenne, permet de répondre à la demande, croissante, du public.

Alors que le Comité national de l'agriculture biologique (Cnab) doit se prononcer début

**Bio cohérence, un label qui interdit l'emploi de travailleurs détachés.**

juillet sur l'interdiction de la production maraîchère bio à "contre-saison", la Fnab et la Confédération paysanne ont claqué la porte du comité interprofessionnel Interfel, protestant contre l'élection d'un corapporteur "défenseur affiché d'une agriculture biologique industrialisée". Pour Laurent Grandin, le président du comité, il s'agit seulement d'harmoniser les pratiques en Europe, afin d'y rester "compétitifs".

"Mais en abaissant nos critères éthiques, on va détourner des consommateurs, rétorque Kristell Guillou qui soutient qu'on "est tout à fait capable de suivre l'essor du secteur" sans rogner sur les principes fondateurs de la bio. "Nous accompagnons déjà des entreprises comme Blédina ou Picard, en faveur des produits de saison et d'une relocalisation de production."

Conciller volumes et éthique : c'est depuis 1983 l'objectif du groupement de producteurs Solébio, installé à Sorgues, dans le Vaucluse. Désormais associé à Biocoop, il s'est doté de cahiers des charges plus ambitieux que les labels bio français (AB) et européen (eurofeuille), telle la certification privée Bio cohérence. "Elle interdit l'usage des serres chauffées mais aussi l'emploi de travailleurs détachés", décrit Vincent Dorbec, le directeur. Pour lui, l'avenir ne peut s'écrire sans exigence revue à la hausse. "Nous défrichons le terrain pour nous démarquer car demain, la bio sera la norme." Ses pionniers espèrent qu'elle n'y perdra pas son âme.

**Delphine TANGUY**

Les pionniers de l'agriculture biologique, comme projet de société, parlent plutôt de "la" bio: le bio renvoie plus à l'idée de marché.

## Les aliments ultratransformés

Maltodextrine, protéines hydrolysées, caséinates : ces éléments aux noms barbares sont présents dans les aliments industriels ultratransformés que sont les céréales, les biscuits sucrés ou salés, les sodas, les plats préparés etc. Le *British Medical Journal* a publié hier une étude menée par une équipe française suggérant que leur consommation est "associée à un risque plus élevé de maladies cardiovasculaires". En janvier, Santé publique France a préconisé de privilégier la consommation d'aliments bruts ou peu transformés. Depuis le début de l'année, Santé publique France recommande de réduire leur part dans notre alimentation et de privilégier le plus possible les produits "bruts".

## Les serres chauffées, emblème d'une industrialisation du bio

Certaines pratiques risquent de fragiliser la confiance des consommateurs

Journal daté du 5 juin  
Lire en ligne : [https://www.lemonde.fr/economie/article/2019/06/04/les-serres-chauffees-emblemes-d-une-industrialisation-du-bio\\_5471214\\_3234.html](https://www.lemonde.fr/economie/article/2019/06/04/les-serres-chauffees-emblemes-d-une-industrialisation-du-bio_5471214_3234.html)

La FNSEA, en première ligne pour défendre le bio. L'événement est assez rare pour être souligné. Ce syndicat agricole qui, jusqu'à présent, n'était guère disert sur la question, a choisi de faire front commun avec d'autres acteurs. Autour de la table, rassemblés sous l'égide des chambres d'agriculture, mercredi 29 mai, la FNSEA, donc, mais aussi l'interprofession des fruits et légumes Interfel, le bras armé des coopératives Coop de France, et leur représentant légumier Felcoop. L'enjeu : défendre une certaine idée de l'agriculture biologique, illustrée par l'usage des serres chauffées pour la production de fruits et légumes bio.

Face à cette coalition, la Fédération nationale d'agriculture biologique des régions de France (FNAB), le Synabio (Syndicat des transformateurs et distributeurs biologiques), Biocoop et la Confédération paysanne s'opposent, quant à eux, à cette tolérance, affirmant qu'elle concourt à une « industrialisation du bio ». Ils estiment que « le recours sans restriction au chauffage des serres pour la production de fruits et légumes bio à contre-saison est en contradiction totale avec le règlement biologique européen ».

### Respecter le cycle des saisons

La question est débattue depuis plusieurs mois. La FNAB a, en effet, déposé une requête auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) pour demander l'interdiction du chauffage des serres en bio, il y a un an. Après plusieurs reports, la question devrait être tranchée lors d'un vote du Comité national de l'agriculture biologique (au sein de l'INAO), le 11 juillet. En attendant le verdict, le ton monte et les esprits s'échauffent. Avec une question centrale : comment interpréter le règlement européen ? Ce dernier stipule que la production biologique doit respecter le cycle des saisons et faire un usage raisonné de l'énergie.

Tout est donc dans la notion de fruits et légumes de saison. En l'absence de référence explicite à l'interdiction du chauffage pour étendre les durées de production, dans le cahier des charges européen, des premières serres chauffées ont été installées. Pour l'instant à toute petite échelle en France, soit 0,2 % des surfaces en légumes bio en 2017, selon les chiffres donnés par les chambres d'agriculture.

Mais la pression monte sur la production. Et des projets de grande ampleur pourraient voir le jour.

« Il y a un développement de la consommation de produits bio, il faut accompagner les agriculteurs pour répondre à cette demande », estime Claude Cochonneau, président des chambres d'agriculture. La grande distribution, en particulier, souhaite avoir des tomates bio le plus longtemps possible en rayon, et d'origine française de préférence. Or, comme le met en exergue Interfel, aujourd'hui 78 % des tomates bio vendues en grande surface sont importées, et 70 % des concombres. Sachant qu'une tomate du sud de la France poussée dans une serre non chauffée peut arriver sur le marché en mai. Il faut attendre juin pour les premières tomates de pleine terre, et la récolte se poursuit jusqu'en octobre.

« Les règles européennes sont un peu floues. Il faut peut-être les clarifier, mais elles doivent s'appliquer à tout le monde », affirme M. Cochonneau. Bruxelles met justement l'ultime main à son nouveau projet de règlement qui encadrera la filière « bio européenne » à partir de 2021. Les grandes lignes ont été adoptées en mai 2018. Reste à négocier les règles détaillées avec l'objectif de présenter une version finalisée mi-2020.

Plusieurs sujets ont amené la FNAB à tirer la sonnette d'alarme, s'inquiétant des dérives industrielles possibles avec le changement d'échelle du bio. Elle souhaitait, par exemple, limiter la taille des élevages de poules pondeuses, quand certaines exploitations italiennes atteignent une capacité de 100 000 volailles. Elle défend aussi le modèle de l'élevage porcin bio français sur paille et non sur caillebotis. Sur le sujet des cultures sous serre, la future règle européenne devrait mettre hors normes les cultures en bac ou sans lien avec le sol. Les pays nordiques, qui justifiaient ce modèle pour des raisons climatiques, devraient toutefois bénéficier d'une période confortable de dérogation.

Toutes ces discussions ont lieu alors que la grande distribution pousse au développement rapide de l'agriculture bio pour satisfaire la demande. Le risque d'une industrialisation de la production étant de perdre la confiance du consommateur si cette agriculture ne correspond plus à ses attentes. ■

L. GI.



Philippe Henry Céréalier bio à Vallois en Meurthe-et-Moselle, président de l'Agence Bio (Patrick Lazić)

# La solution, c'est la diversification

L'agriculture biologique à grande échelle est possible mais surtout souhaitable. Nous devons revoir en profondeur nos modes de production. Il faut oublier la standardisation des produits, oublier aussi la spécialisation des exploitations, des territoires, ne plus penser en termes de rendements, et privilégier la qualité. La solution, c'est la diversification !

Poser la question de la production biologique à grande échelle rejoint une question plus large, celle de sa capacité demain à nourrir la planète. En Europe, nous avons un vrai problème de gaspillage, nous consommons trop de calories. Il faut ne plus jeter et revoir le contenu de nos assiettes. En intégrant ces deux éléments, il sera bientôt possible de nourrir tout le monde avec des produits bio.

Concernant le problème du plastique utilisé par la grande distribution pour emballer ses produits, je dirais que la filière bio est pleine d'incohérences. Il y a aussi le problème de bilan carbone des exploitations bio. Je travaille dans une petite coopérative céréalière et nous faisons voyager des camions pour transporter nos marchandises parce que nous n'avons pas encore trouvé d'autre solution.

Aujourd'hui, on parle aussi du problème des serres chauffées. Deux clans semblent s'affronter. Pourtant, les positions des uns et des autres ne me semblent pas si éloignées. Tout dépendra du curseur. Décaler une culture de quelques semaines pour la mettre sous des serres chauffées, ce n'est pas la même philosophie que de permettre aux agriculteurs de faire ces cultures pendant les mois d'hiver. C'est évident qu'il ne faut plus produire à contre-saison.

Reste au consommateur à bouder les tomates produites en France en novembre. Les distributeurs l'ont compris et avancent sur ce sujet. Et pas seulement de façon désintéressée mais aussi parce qu'ils souhaitent se différencier de leur concurrence en adoptant des démarches vertueuses et être ainsi identifiés par les consommateurs. Je pense notamment à l'Allemagne qui va bientôt abandonner définitivement les emballages plastiques pour l'ensemble des produits biologiques.

**Notre modèle agricole, qui encourage à produire à grande échelle un maximum de denrées à bas coût, à exporter... est définitivement enterré.**

Le changement se fait aussi chez les agriculteurs : tous ont compris l'intérêt du bio. Je vois des personnes qui ne viennent pas du tout d'un milieu militant s'emparer du sujet et en devenir les meilleurs ambassadeurs, c'est très encourageant. Nous sommes au bout d'un cycle : notre modèle agricole, qui encourage à produire un maximum de denrées à bas coût, à exporter... est définitivement enterré.

Nous avons changé de logiciel. Maintenant, pour avancer au niveau européen nous avons besoin que la politique agricole commune (PAC) soit revue dans son ensemble et encourage elle aussi la diversification des cultures. **Recueilli par Romane Ganneval**



Éliane Angelier, présidente de l'Agence Bio-Nature et Progrès

## Il faut promouvoir une agroécologie paysanne

L'agriculture biologique est une agriculture paysanne. Elle est basée sur des savoir-faire, des connaissances et des savoir-faire transmis de génération en génération. C'est une agriculture qui est capable de produire des produits de qualité, de respecter l'environnement et de garantir la sécurité alimentaire. Elle est aussi une agriculture qui est capable de produire des produits à bas coût, à exporter... est définitivement enterré.

La grande distribution, qui veut une plus grande transparence, est une bonne chose. Mais elle ne peut pas être la seule. Il faut aussi encourager les circuits courts, les marchés locaux, les AMAP, les Gites de l'agriculture biologique, les magasins bio, les producteurs directs, les ateliers de cuisine, les ateliers de fabrication de produits, les ateliers de transformation, les ateliers de distribution, les ateliers de vente, les ateliers de conseil, les ateliers de formation, les ateliers de recherche, les ateliers de développement durable, les ateliers de coopération internationale, les ateliers de coopération régionale, les ateliers de coopération locale, les ateliers de coopération communautaire, les ateliers de coopération territoriale, les ateliers de coopération nationale, les ateliers de coopération internationale.



Philippe Henry, président de l'Agence Bio

## La solution, c'est la diversification

L'agriculture biologique est une agriculture paysanne. Elle est basée sur des savoir-faire, des connaissances et des savoir-faire transmis de génération en génération. C'est une agriculture qui est capable de produire des produits de qualité, de respecter l'environnement et de garantir la sécurité alimentaire. Elle est aussi une agriculture qui est capable de produire des produits à bas coût, à exporter... est définitivement enterré.

Le changement se fait aussi chez les agriculteurs : tous ont compris l'intérêt du bio. Je vois des personnes qui ne viennent pas du tout d'un milieu militant s'emparer du sujet et en devenir les meilleurs ambassadeurs, c'est très encourageant. Nous sommes au bout d'un cycle : notre modèle agricole, qui encourage à produire un maximum de denrées à bas coût, à exporter... est définitivement enterré.



Eliane Anglaret
Présidente de l'association Nature et Progrès
(Source : Nature et Progrès)

Il faut promouvoir une agroécologie paysanne

L'idée même d'une agriculture biologique est née après la Seconde Guerre mondiale. Des agriculteurs, des agronomes, des médecins et des vétérinaires se sont inquiétés des conséquences de la mécanisation et de l'industrialisation de l'agriculture avec un usage intensif des intrants de synthèse. C'est sur ce courant qu'est née notre association en 1964, parmi les pionnières de ce mode de production.

Nous ne délivrons pas un label mais une « mention privée » déposée à l'Institut national de la propriété industrielle. Selon Nature et Progrès, le cahier des charges du label bio aujourd'hui européen, la fameuse écofeuille, se limite à des exigences purement techniques. Il n'y a rien sur l'exigence d'une production locale. Rien non plus sur des critères sociaux à respecter pour

La proposition de cultiver des tomates bio sous serre chauffée est l'une des dérives aberrantes que nous craignons.

les producteurs. C'est pour cela que des végétaux, cultivés par exemple dans le sud de l'Italie, sont parfois estampillés « bio » alors que les salariés peuvent être des migrants qui vivent dans des conditions très dures. Ce n'est pas notre vision des choses.

De même, le caractère local est très important pour les produits qui peuvent pousser en France. Il faut savoir qu'une salade perd la moitié de ses nutriments 24 heures après la cueillette. Si en plus, on la transporte sur des centaines ou des milliers de kilo-

mètres, quel est l'intérêt pour la planète et le consommateur ?

Notre vision de l'agriculture biologique pourrait se résumer à cette expression : une agroécologie paysanne. C'est-à-dire un mode de production qui respecte les liens du sol et du vivant à tous les sens du terme : local et social. D'un simple point de vue technique, c'est difficilement compatible avec de gigantesques exploitations.

Il y a une trentaine d'années, on nous prenait pour de doux rêveurs, voire pour des ennemis du progrès. Aujourd'hui, la demande citoyenne pour le bio croît de manière exponentielle et on est loin de pouvoir couvrir les besoins, d'où ces nombreuses importations plus ou moins lointaines avec des interrogations sur le respect du cahier des charges et de son contrôle ainsi que sur la nécessité de parcourir de longues distances.

La grande distribution, qui veut une part plus importante de ce gâteau, pousse bien entendu à un cahier des charges le moins contraignant possible pour pouvoir vendre en masse. Par exemple, la proposition de cultiver des tomates bio sous serre chauffée est l'une des dérives aberrantes que nous craignons. Les consommateurs citoyens réagissent d'ailleurs : on voit fleurir les Amap, les coopératives d'achat ou encore les magasins de producteurs bio.

Pourtant, avec seulement 7,5 % des surfaces cultivées en France en bio, il serait possible de produire davantage pour satisfaire la demande tout en respectant le local et le social. Avec la suppression des aides au maintien au bio, les pouvoirs publics ne font cependant rien pour développer la pratique.

Recueilli par Michel Waitrop

Il faut promouvoir une agroécologie paysanne

L'idée même d'une agriculture biologique est née après la Seconde Guerre mondiale. Des agriculteurs, des agronomes, des médecins et des vétérinaires se sont inquiétés des conséquences de la mécanisation et de l'industrialisation de l'agriculture avec un usage intensif des intrants de synthèse. C'est sur ce courant qu'est née notre association en 1964, parmi les pionnières de ce mode de production.

La proposition de cultiver des tomates bio sous serre chauffée est l'une des dérives aberrantes que nous craignons.

les producteurs. C'est pour cela que des végétaux, cultivés par exemple dans le sud de l'Italie, sont parfois estampillés « bio » alors que les salariés peuvent être des migrants qui vivent dans des conditions très dures. Ce n'est pas notre vision des choses.

De même, le caractère local est très important pour les produits qui peuvent pousser en France. Il faut savoir qu'une salade perd la moitié de ses nutriments 24 heures après la cueillette. Si en plus, on la transporte sur des centaines ou des milliers de kilo-

mètres, quel est l'intérêt pour la planète et le consommateur ?

Notre vision de l'agriculture biologique pourrait se résumer à cette expression : une agroécologie paysanne. C'est-à-dire un mode de production qui respecte les liens du sol et du vivant à tous les sens du terme : local et social. D'un simple point de vue technique, c'est difficilement compatible avec de gigantesques exploitations.

Il y a une trentaine d'années, on nous prenait pour de doux rêveurs, voire pour des ennemis du progrès. Aujourd'hui, la demande citoyenne pour le bio croît de manière exponentielle et on est loin de pouvoir couvrir les besoins, d'où ces nombreuses importations plus ou moins lointaines avec des interrogations sur le respect du cahier des charges et de son contrôle ainsi que sur la nécessité de parcourir de longues distances.

La grande distribution, qui veut une part plus importante de ce gâteau, pousse bien entendu à un cahier des charges le moins contraignant possible pour pouvoir vendre en masse. Par exemple, la proposition de cultiver des tomates bio sous serre chauffée est l'une des dérives aberrantes que nous craignons. Les consommateurs citoyens réagissent d'ailleurs : on voit fleurir les Amap, les coopératives d'achat ou encore les magasins de producteurs bio.

Pourtant, avec seulement 7,5 % des surfaces cultivées en France en bio, il serait possible de produire davantage pour satisfaire la demande tout en respectant le local et le social. Avec la suppression des aides au maintien au bio, les pouvoirs publics ne font cependant rien pour développer la pratique.

Recueilli par Michel Waitrop

Peut-on faire du bio à grande échelle ?

Éliane Anglaret
Présidente de l'association Nature et Progrès

Philippe Henry
Conseiller National, Fédération Française de l'Agriculture Bio

La solution, c'est la diversification

L'agriculture bio croît de manière exponentielle. 7,5 % de la surface agricole utile du pays, ce qui permet de couvrir les importations de produits bio pour répondre à l'appétit grandissant des consommateurs. 125 000 agriculteurs français travaillent en bio et le secteur fait 11 % de l'emploi agricole. Le but de l'Agence Bio, organisme public qui suit l'évolution du secteur, est d'arriver à atteindre les 15 % de surface agricole en bio à la fin 2022.

La grande distribution, qui veut une part plus importante de ce gâteau, pousse bien entendu à un cahier des charges le moins contraignant possible pour pouvoir vendre en masse.

les producteurs. C'est pour cela que des végétaux, cultivés par exemple dans le sud de l'Italie, sont parfois estampillés « bio » alors que les salariés peuvent être des migrants qui vivent dans des conditions très dures. Ce n'est pas notre vision des choses.

De même, le caractère local est très important pour les produits qui peuvent pousser en France. Il faut savoir qu'une salade perd la moitié de ses nutriments 24 heures après la cueillette. Si en plus, on la transporte sur des centaines ou des milliers de kilo-

mètres, quel est l'intérêt pour la planète et le consommateur ?

Notre vision de l'agriculture biologique pourrait se résumer à cette expression : une agroécologie paysanne. C'est-à-dire un mode de production qui respecte les liens du sol et du vivant à tous les sens du terme : local et social. D'un simple point de vue technique, c'est difficilement compatible avec de gigantesques exploitations.

Il y a une trentaine d'années, on nous prenait pour de doux rêveurs, voire pour des ennemis du progrès. Aujourd'hui, la demande citoyenne pour le bio croît de manière exponentielle et on est loin de pouvoir couvrir les besoins, d'où ces nombreuses importations plus ou moins lointaines avec des interrogations sur le respect du cahier des charges et de son contrôle ainsi que sur la nécessité de parcourir de longues distances.

La grande distribution, qui veut une part plus importante de ce gâteau, pousse bien entendu à un cahier des charges le moins contraignant possible pour pouvoir vendre en masse. Par exemple, la proposition de cultiver des tomates bio sous serre chauffée est l'une des dérives aberrantes que nous craignons. Les consommateurs citoyens réagissent d'ailleurs : on voit fleurir les Amap, les coopératives d'achat ou encore les magasins de producteurs bio.

Pourtant, avec seulement 7,5 % des surfaces cultivées en France en bio, il serait possible de produire davantage pour satisfaire la demande tout en respectant le local et le social. Avec la suppression des aides au maintien au bio, les pouvoirs publics ne font cependant rien pour développer la pratique.

Recueilli par Michel Waitrop



# TV & radios



En une du journal de 7h30 du 29/05

Ecouter en ligne : <https://www.franceinter.fr/emissions/le-journal-de-7h30/le-journal-de-7h30-29-mai-2019>

Une pétition en ligne pour dire "Non aux tomates bio en hiver", "Non à l'industrialisation du bio". Peut-on décerner le label biologique à des légumes et des fruits cultivés sous des serres chauffées ? "Non", disent les ONG. Pour la FNSEA, il faut bien répondre à une demande exponentielle



Tomates en serres © Getty / picture alliance



À lire

ENVIRONNEMENT

Les tomates bio peuvent-elles être cultivées dans des serres chauffées ?

La Belgique plus fracturée que jamais. Les Flamands ont voté massivement pour l'extrême-droite aux législatives de dimanche dernier. Manifestation hier dans les rues de Bruxelles

L'Etat réfléchit à mettre en commun les réseaux de téléphonie mobile pour en finir avec les zones grises

### La newsletter d'Inter

Recevez du lundi au vendredi à 12h une sélection toute fraîche à lire ou à écouter.

Votre adresse email

JE M'ABONNE

En cliquant sur « je m'abonne », j'accepte que les données recueillies par Radio France soient destinées à l'envoi par courrier électronique de contenus et d'informations relatifs aux programmes.



En une du JT de 13h du 29/05

Voir en ligne : [https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/agriculture/tomates-bio-des-maraichers-s-opposent-a-la-production-sous-serres-chauffees\\_3466095.html](https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/agriculture/tomates-bio-des-maraichers-s-opposent-a-la-production-sous-serres-chauffees_3466095.html)

franceinfo: france.tv radiofrance Confidentialité Newsletters Mon compte

franceinfo: vidéos radio jt magazines DIRECT TV DIRECT RADIO

13 HEURES Tous les jours à 13h

ROUEN DU 6 AU 16 JUIN 2019 L'ARMADA

En partenariat avec France TV et France 3 Normandie

france-tv 3 normandie

★ / Eco / Conso / Emploi / Métiers / Agriculture

# Tomates bio : des maraîchers s'opposent à la production sous serres chauffées

La Fédération nationale d'agriculture biologique veut faire interdire la production de tomates bio sous serres chauffées. Une pétition a été lancée, elle est déjà soutenue par plusieurs chefs cuisiniers.



LES AUTRES JT DE FRANCE 2

8 HEURES 20 HEURES

ROUEN DU 6 AU 16 JUIN 2019 L'ARMADA

LES TITRES

Jambon, lasagnes, sodas... Une étude alerte sur les dangers des aliments ultra-transformés

A LIRE AUSSI : Européennes : le Parti animaliste, l'UPR, le Parti pirate et la liste des "gilets jaunes" sont-ils vraiment arrivés en tête dans certaines communes ?

France 2 France Télévisions

Mis à jour le 29/05/2019 | 17:39  
publié le 29/05/2019 | 16:57

Partager Twitter Partager

Une aberration pour les agriculteurs biologiques. Des tomates bio sont produites tout au long de l'année, notamment grâce à des serres chauffées, sans respecter la saisonnalité du fruit. Si cette technique est marginale en France, elle a tendance à se développer. Pour certains maraîchers, cultiver de la tomate en hiver est contraire à la charte biologique. Le règlement européen autorise le chauffage, mais précise toutefois qu'il est nécessaire de respecter le cycle naturel des produits. "Si je chauffe, j'utilise de l'énergie fossile, donc je ne préserve pas les ressources naturelles", estime Arnaud Daigault, maraîcher bio.

## 61% des tomates bio importées

À la Une Partager Twitter

Le chauffage des serres... les veulent continuer à produire à leur rythme pour résister à la concurrence internationale.



## Les serres chauffées, "incompatibles avec le règlement-cadre européen"

Le secrétaire national de la Fédération nationale d'agriculture biologique des régions de France, Jean-Paul Gabillard revient sur franceinfo sur les cultures en serres chauffées, selon lui incompatibles avec le règlement-cadre européen.



019 | 14:18  
| 11:25

Partager

Twitter

Partager


Envoyer

ETTER

s préparons  
us chaque

OK

### #AlertePollution

Rivières ou sols contaminés, déchets industriels abandonnés... Vous vivez à proximité d'un site pollué ? Cliquez ici pour nous alerter ! 

Alors que la Fédération nationale d'agriculture biologique des régions de France (FNAB) a lancé, mardi soir, une pétition demandant l'interdiction en France du recours aux serres chauffées pour produire des fruits et légumes bio, son secrétaire national, Jean-Paul Gabillard, affirme, mercredi 29 mai sur franceinfo, que la méthode est, aux yeux de la Fédération, incompatible avec le règlement-cadre européen. Le comité technique de la filière bio doit maintenant se prononcer en juillet sur le sujet.

**franceinfo : Le marché du bio se porte de mieux en mieux : est-ce, paradoxalement, la source de tous les maux ?**

**Jean-Paul Gabillard** : Oui. Déjà, c'est une bonne chose qu'il se porte bien. Après, évidemment, cela attire des convoitises de producteurs qui sont aujourd'hui en agriculture conventionnelle et qui ne veulent pas forcément modifier tant que cela leurs pratiques. Très clairement, il y a des grosses coopératives, plutôt spécialisées en tomates hors-sols sous serres chauffées, qui veulent faire de la bio. Ce n'est pas, en soi, un problème, sauf qu'il faut en effet qu'elles modifient leurs pratiques, notamment qu'il y ait une culture qui soit en lien avec le sol et sans chauffage, de façon à respecter les cycles naturels tels que définis dans le règlement européen.

**Chauffer des serres est incompatible avec le label bio ?**

C'est pour cela que le comité national de l'agriculture biologique doit se prononcer en juillet : de façon à ce que les règles soient claires. Pour nous, en effet, nous considérons que c'est incompatible avec le règlement-cadre européen, où il est bien spécifié "respect des cycles naturels" et "une utilisation responsable de l'énergie".

**Vous dites que cela nuit aussi à la diversité des cultures. Pourquoi ?**

Les producteurs qui vont passer en tomates serres chauffées vont faire uniquement des cultures à fort potentiel et forte valeur ajoutée, donc ça peut être tomate et concombre, mais, par exemple, ils ne vont pas faire de mâche, de salades, d'oignon blanc... Du coup, au sein-même de l'exploitation, il y aura moins de diversité, ce qui pose problèmes en termes techniques, puisque la bio s'appuie aussi sur ce que l'on appelle la rotation des cultures, donc des successions de cultures. La monoculture est interdite en bio.

**Les produits seraient-ils un peu moins chers ?**

Pas forcément, puisque le chauffage coûte très cher, et ça donne surtout des produits hors saison. Il faut savoir que, sous serres non chauffées, en Bretagne, nous arrivons à avoir la tomate du mois de juin au mois de novembre, donc nous estimons qu'il y a une diversité suffisamment importante à l'hiver et au printemps sans avoir besoin forcément des légumes dits d'été.

**Cela discrédite-il le label bio ?**

Oui, on sent que le consommateur a confiance dans la bio parce que, justement, c'est de la diversité, de la saisonnalité, des produits faits sans pesticides - tous ces éléments mis bout-à-bout ne vont pas du tout dans le sens de vouloir qu'il y ait du chauffage dans les serres.



Coupe du monde de foot : primes, hôtels, staff... L'herbe est moins verte chez les femmes



"Si on écoutait les rumeurs, on trouverait des chars dans toutes les mares" : ils fouillent la Normandie pour faire revivre le Débarquement



La semaine où Laurent Wauquiez a été forcé de démissionner de la présidence des Républicains



Trente ans après la répression de Tiananmen, comment la photo de "Tank Man", l'homme qui a tenu tête aux chars, est entrée dans l'histoire



Figurants, banquet, feu d'artifice... On vous raconte les coulisses de la soirée de Carlos Ghosn à Versailles en 2014



Priorité au vocabulaire, initiation aux langues étrangères... Ce qui va changer en maternelle à la rentrée



## L'agriculture bio face à l'effet de serres

29/05/2019

3 MIN



Une pétition lancée par la Fédération de l'agriculture biologique réclame l'interdiction de la production de fruits et légumes bio sous des serres chauffées hors saison, une « aberration gustative, agronomique et environnementale, en contradiction profonde avec les valeurs portées par la bio ».



\* Credits : AFP

Lancée par la Fédération de l'agriculture biologique et plusieurs associations de protection de l'environnement, dont Greenpeace et le Réseau Action Climat, une pétition réclame l'interdiction de la production de fruits et légumes bio sous des serres chauffées hors saison et dénonce une « aberration gustative, agronomique et environnementale, en contradiction profonde avec les valeurs portées par la bio ».

Car oui, la pétition parle bien de la bio, qui ne renvoie pas simplement à la production de fruits et légumes sans pesticides, mais bien à une philosophie, un projet de société qui allie une alimentation de qualité, un respect de l'environnement et de la biodiversité et une juste rémunération des agriculteurs.

Or le risque est justement de voir l'agriculture estampillée biologique se faire phagocytter par les logiques productivistes et industrielles de l'agriculture dite conventionnelle. Avec une augmentation de la demande de 17% l'année dernière, l'agriculture biologique commence en effet à aguiser l'appétit des autres producteurs.

Il faut dire que si les serres chauffées représentent encore une très faible part de la production biologique, leur potentiel de croissance est très fort. Si, pour l'instant, les installations de serres représentent à peine 0,2% de la production bio en France, leur développement est largement encouragé par les poids lourds de l'agriculture conventionnelle, la FNSEA, le réseau Coop de France ou encore l'Assemblée des Chambres d'Agriculture. Ainsi, comme le rapporte Libération, la construction d'une centaine d'hectares de serres est déjà prévue en Bretagne et dans les Pays de la Loire.

Des projets en cascade qui ont fait réagir des acteurs de la filière biologique, voyant dans ce type de dispositif un non-sens environnemental, incompatible avec le label bio. Ces derniers font ainsi valoir dans la pétition que l'obtention de ce label impose le « respect des cycles naturels » et une « utilisation responsable de l'énergie ».

« Chauffer une serre pour produire des tomates ou des concombres en plein hiver ne peut donc être compatible avec l'agriculture biologique » poursuit la pétition, surtout quand on sait qu'aujourd'hui 80% de ces espaces de culture sont chauffés au gaz ou au fioul. Ainsi, selon une étude de l'Ademe, une tomate produite sous serre émet 8 fois plus de gaz à effet de serre qu'une tomate produite en saison.

La question devrait être tranchée le 11 juillet prochain, lors de la réunion du Comité national de l'agriculture biologique. Prévu dans un premier temps à la fin de l'année dernière, le vote a finalement été reporté sous la pression des acteurs conventionnels. Ces derniers s'opposent en effet à l'adoption d'un texte expliquant que le « chauffage des serres est possible » mais seulement « dans le respect des cycles naturels, lorsqu'il utilise des ressources renouvelables produites sur l'exploitation ».

Un texte inacceptable pour les acteurs de l'agriculture non-biologique qui estiment que de telles règles, imposées aux agriculteurs français, les désavantageraient face à leurs concurrents et reviendrait à faire un croc sur une production bio française de qualité.

Les auteurs de la pétition dénoncent de leur côté une industrialisation du bio. Une capture de la filière par l'industrie qui, au-delà des gaz à effet de serre émis, serait contraire à la démarche agronomique défendue par le modèle biologique. Car comme l'explique Sophia Majnoni, déléguée générale de la Fédération nationale d'agriculture biologique, « les systèmes fondés sur le chauffage doivent, pour être rentables, se spécialiser sur des monocultures à forte valeur ajoutée comme la tomate ou le concombre, avec à la clef moins de rotations et un appauvrissement de la terre ».

A l'heure où l'on s'interroge sur les manières de nourrir l'humanité sans détruire la planète, difficile de comprendre que l'on mise encore sur ce type de projets, énergivore et mauvais pour les sols... Réponse le 11 juillet prochain.

Les Nouvelles de l'éco du  
29/05 à 14h51

[https://  
www.franceculture.fr/  
emissions/les-nouvelles-de-  
leco/les-nouvelles-de-leco-  
du-mercredi-29-mai-2019](https://www.franceculture.fr/emissions/les-nouvelles-de-leco/les-nouvelles-de-leco-du-mercredi-29-mai-2019)

Itw de JP Gabillard à 4'45. Ecouter ici : <https://www.europe1.fr/emissions/Les-journaux-de-la-redaction/le-journal-de-19h-290519-3901627>

**Europe 1**



En direct

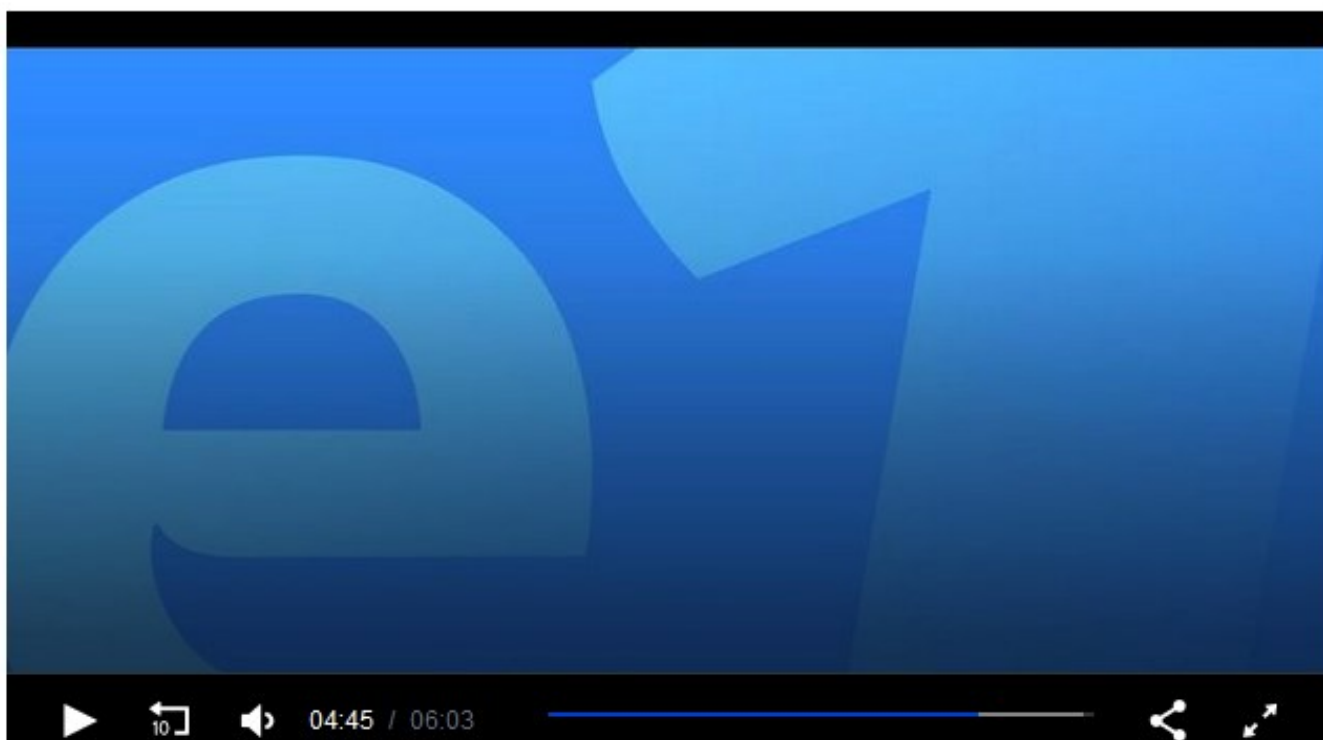
18h - 20h

Philippe Vandel

# Le journal de 19h - 29.05.19

🕒 19h21, le 29 mai 2019

AA





Bourdin Direct, en une du journal de 7h30 du 30/05

Voir en ligne : <https://rmc.bfmtv.com/mediaplayer/video/une-tomate-qui-pousse-a-la-mauvaise-saison-va-etre-insipide-les-serres-chauffees-pour-produire-bio-ne-font-pas-l-unanimite-1164942.html>





Émission  
Décryptage du  
30/05

Écouter en ligne :

<http://www.rfi.fr/emission/20190530-le-bio-industriel-est-il-toujours-bio>



## DÉCRYPTAGE



### Le bio industriel est-il toujours bio ?

Par Marie Casadebaig

Diffusion : jeudi 30 mai 2019



Agriculture de tomates bio en Pologne. RFI/Marc Etcheverry

[Partager](#) 7 [Tweeter](#) [Partager](#)

Réagir  

Le bio, produit à l'échelle industrielle reste-il respectueux de l'environnement ? Le débat fait rage dans la filière. En France, des agriculteurs, soutenus par des associations et des cuisiniers ont lancé un appel pour dénoncer le développement de pratiques, qui selon eux, vont à l'encontre de la philosophie du bio. Comme la culture sous serres chauffées qui permet à cet agriculteur du nord de la France de produire des tomates.

**Avec :**

- **Frédéric Denhez**, journaliste spécialiste des questions environnementales, chroniqueur pour l'émission *CO2 mon amour* sur France Inter et auteur de *Acheter bio ? À qui faire confiance*, édition Albin Michel.
- **Jean-Paul Gabillard**, secrétaire national légumes de la FNAB, Fédération nationale d'agriculture biologique des régions de France, producteur de légumes en Bretagne.

# Médias en ligne

La pétition a été largement relayée à peu près sur tous les sites d'info en ligne, notamment sur les sites de grands titres de la presse. Beaucoup de reprise de la dépêche AFP.

Ci-après une petite sélection avec en particulier des vidéos.

Interview du restaurateur François Xavier Denamur, signataire de la pétition sur le site de France info

Beaucoup vue et partagée sur les reseaux sociaux. Ci-dessous sur la page facebook de France info : 40.000 vues . Publiée le 1/06 elle totalisait 40.000 vues lundi 3/06 matin.

Voir en ligne :

[https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/agriculture/video-le-bio-ca-ne-doit-pas-etre-industriel-un-restaurateur-vous-explique-pourquoi-il-ne-faut-pas-manger-de-tomates-bio-en-hiver\\_3468673.html](https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/agriculture/video-le-bio-ca-ne-doit-pas-etre-industriel-un-restaurateur-vous-explique-pourquoi-il-ne-faut-pas-manger-de-tomates-bio-en-hiver_3468673.html)



40.000 vues lundi 3 juin matin,  
51.000 mercredi 5 matin.

Article + vidéo avec un parti pris pro serres chauffées.


Voir en ligne : <https://www.lopinion.fr/video/decryptage/guerre-bio-serres-chauffees-188639>

Accueil · Vidéos · Décryptage · Guerre du bio sous serres chauffées

## Décryptage

### Guerre du bio sous serres chauffées

Emmanuelle Ducros



30 mai 2019 à 18h48

«Le champ des possibles», le vlog d'Emmanuelle Ducros, épisode 12.

On se déchire au sein de la filière bio des fruits et légumes en France. La pomme de la discorde ? Faut-il produire du bio sous serre chauffée ? Réseau Action Climat, la Fondation Nicolas Hulot et Greenpeace France ont lancé une pétition pour s'y opposer. La querelle a l'air anecdotique... Elle ne l'est pas du tout. Elle souligne la crise philosophique de la production bio... Qui est aussi une crise de croissance. Faut-il produire du bio sous serre chauffée ? pour la fédération nationale de l'agriculture biologique, c'est une hérésie. La position se comprend : cela veut dire produire potentiellement hors saison et en utilisant de l'énergie ce qui devrait pousser dehors. Elle demande donc l'encadrement strict des pratiques. Mais vous le savez, vous qui suivez ce blog : rien n'est jamais simple en matière d'agriculture. Pourquoi doit-on produire du bio sous serre chauffée ? Eh bien, d'abord, parce que la demande en produits bio a explosé ces dernières années. Le marché représente désormais 7 milliards de chiffre d'affaires, il affiche une croissance de 20 % par an. Il a même crû de presque 300 % en 10 ans !

Cet appétit pour le bio, il faut l'alimenter. Il n'y en a pas pour tout le monde. La France importe déjà 30 % de ses produits bios. Pour les fruits et légumes, c'est même 60 % ! Ça pose des problèmes : ce bio-là est produit selon des standards différents du bio français. Le règlement bio européen ne reconnaît pas la conformité au cahier de la charge mais des équivalences accordées par la commission européenne aux produits bio importés. Cela explique qu'on puisse importer des fraises bio espagnoles hors sol en France ou des produits sud-américains produits avec des méthodes qui font ici s'évanouir les puristes.

La question des serres chauffées pose le problème de la naturalité souvent associée au bio. Qu'est-ce qui est naturel ? A première vue, pas de faire pousser les légumes sous serre. Mais vraiment ça se discute ! D'abord, parce que ça permet de produire ici des légumes qui ainsi ne voyagent pas. Il faut donc bien calculer le bilan carbone de chaque production. Ensuite, parce que produire sous serre, ça veut dire maîtriser l'environnement. On peut ainsi faire des tomates avec ZERO pesticide ; Oui, zéro, alors que le bio de plein champ en utilise, à base de soufre et de cuivre. Et ça n'est pas une honte : il faut protéger les cultures.

La question est donc : qu'est-ce qu'on veut ? Du bio pour la planète ? Du bio que l'on croit le plus naturel possible ? Equation compliquée ! Enfin, derrière cette querelle de la serre chauffée, il y a une autre guerre. Une guerre économique. L'explosion du marché du bio a aiguisé les appétits de tout le secteur de la distribution. Un produit bio sur deux est vendu en grande surface classique. 36 % en distribution spécialisée, le reste via les petits commerçants ou la vente directe.

Cela veut dire que la grande distribution veut faire baisser les coûts du bio. Et produire localement dans des serres chauffées, ça permet de faire du volume et des économies de logistique. Les circuits traditionnels du bio voient cela d'un mauvais œil. On s'attaque à leurs marges et à leurs parts de marché. Ils se sentent dépossédés de leur spécificité. Vous la voyez la question : le bio est-il réservé à des privilégiés à une élite qui a les moyens de voir son ticket de caisse se renchérir de 20 % chez Biocoop ? Maintenant que les spécialistes du bio ont ancré l'idée marketing - très discutable - qu'il est meilleur pour la santé, peuvent-ils soutenir qu'il sera réservé à des privilégiés ? Doit-il être démocratisé ? Il n'y a pas de réponse toute faite. Et tant qu'on ne fera pas pousser notre alimentation en claquant des doigts... Je n'en aurai pas à vous donner.

agriculture / bio / agroalimentaire

CONTENUS SPONSORISÉS

**AGRICULTURE**

## SERRES CHAUFFEES : UNE TRAHISON DE L'ESPRIT BIO ?

Par Mickael Chaillou - Mis à jour le 02/06/2019 à 17:00

Publié le 02/06/2019 à 17:01



L'agriculture biologique est-elle irréprochable ? Certains producteurs bios « historiques » craignent des dérives. Ils viennent de lancer une pétition contre les tomates bios produites sous des serres chauffées.

De plus en plus de producteurs « conventionnels » se sont lancés dans le bio car la réglementation n'interdit pas ces serres qui sont chauffées même en plein hiver et souvent au gaz. D'où cette pétition adressée au ministre de l'Agriculture qui a déjà réunie 25.000 signatures de consommateurs en deux jours.



SUR LE MEME SUJET

**ÉCOLOGIE** L'Occitanie à la pointe de l'agriculture biologique

Selon une étude de l'Ademe, produire un kilo de tomates sous une serre chauffée émettrait 7 fois plus de gaz à effet de serre qu'un kilo de tomates produite en saison.

Les Cotations → Physalis 0,90 €/100 g - Min de Lille-Lomme, le 04/06, Grosseille, Colombis, berrg, 100 g

Point de vue  
**La Fnab et le Synabio sur le terrain pour mobiliser les consommateurs**

Publié le 4 juin 2019 par Véronique Bargain, Claire Tillier - FLD

PRODUCTEUR DE LÉGUMES TECHNIQUE DE PRODUCTION

Opposés aux projets de production bio en serres chauffées, la Fnab et le Synabio organisent des tribunes pour expliquer leurs motivations et mobiliser les citoyens.



Lors de la réunion. De gauche à droite: Marc Morel, Luc Calvez, Arnaud Dalgaout, Jean-Paul Gabillard, Patrick Anne (Association des Anap d'Armorique), Claire Orloux, trésorière de la Fnab, Jean-Marc Lévêque. © Véronique Bargain - FLD

C'est en Ile-et-Vilaine qu'a eu lieu la première conférence de presse de la Fnab et du Synabio sur les projets de conversion bio en serre chauffée. Objectif: mobiliser les consommateurs et les citoyens sur la pétition "Pas de tomate bio en hiver - non aux serres chauffées". « Face à la pression des grands groupes, nous avons besoin de l'appui des consommateurs-citoyens », déclare Jean-Paul Gabillard, secrétaire national de la Fnab. Le chauffage des serres est contraire aux principes et au cahier des charges de l'agriculture bio. Nous voulons convaincre le ministère de soutenir l'accès ément strict du chauffage des serres et de porter la demande au niveau européen pour que tous les pays respectent la saisonnalité. Et en attendant un accord, nous voulons un moratoire sur les projets de conversion en serre chauffée. Les acteurs bio ne se disent pas opposés à l'arrivée de nouveaux acteurs. « Le bio doit se développer car les enjeux santé et climat sont importants », souligne Arnaud Dalgaout, président d'Agrobio 35. Mais il faut garder la confiance du consommateur. Le chauffage en bio fragiliserait la filière et le développement de la consommation. »

Les producteurs se sont dit très inquiets pour la pérennité des fermes bio. « Avec la cogénération, la tomate devient un sous-produit vendu sous son coût de production réel, estime Luc Calvez, président du groupement Biobioleah. De plus, des serres chauffées amènent à livrer garderont les marchés toute la saison. Et nous, qui arrivons fin mai, nous nous ferons concurrencer nos marchés. »

Jean-Marc Lévêque, président du Synabio, déplore aussi la forme utilisée. « Le ministère ne veut pas d'opposition française et veut passer en force », a-t-il souligné. Des distributeurs et consommateurs ont témoigné de leur opposition au chauffage des serres en bio. « La saisonnalité est à clé de voûte des produits de qualité, a par exemple déclaré Marc Morel, vice-président de Biocoop. Le consommateur veut trouver du sens dans ce qu'il achète et des produits qui portent des valeurs. »

**Arnaud Dalgaout: « Le chauffage en bio fragiliserait la filière et le développement de la consommation ».**

Calendrier

Avant le 23 mai, le chauffage potentiel des serres pour le bio ne passionnait pas grand monde. Retour sur quelques dates clés qui ont fait de ce sujet une polémique.

**Serres chauffées en bio: le débat en quelques dates**

Le débat s'est enflammé le 23 mai, date à laquelle la Confédération paysanne et la Fnab ont décidé de quitter le comité bio d'Interfel ([lire ici](#)). Voici quelques dates qui ont précédé ce fameux 23 mai, date à laquelle le débat est sorti de la sphère strictement professionnelle.

- **Il y a un an, en juin 2018:** la Fnab fait une requête à l'Inao pour demander l'interdiction du chauffage des serres pour le bio, une pratique, pour rappel, autorisée par le règlement actuel.
- **Le 13 décembre 2018** devait avoir lieu un premier vote du Comité national de l'agriculture biologique (Cnab). Mais il est reporté à la demande des chambres d'agriculture, de Légumes de France, de Felcoop, de la FNSEA et de Coop de France. Leur motivation pour ce report: une étude plus approfondie du dossier.
- **Le 8 avril 2019:** nouveau report du vote du Cnab, cette fois-ci à la demande du ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, interpellé sur le sujet par un sénateur lors des questions au gouvernement.
- **Le 23 mai 2019:** la Fnab et la Confédération paysanne annoncent qu'ils quittent le comité bio d'Interfel. La réaction qu'en donnent: l'élection de Bruno Vila (Légumes de France) comme co-rapporteur du Comité bio d'Interfel pour ramont pour remplacer Alain Cottetbrune également Légumes de France démissionnaire quelques semaines avant... en réaction au débat sur le chauffage des serres en agriculture biologique.
- **Le 23 mai 2019:** Sur son site, le quotidien Libération publie une pétition contre le chauffage des serres bio intitulée: "Non à l'industrialisation de la Bio". Le lendemain, l'édition papier de Libération consacre son dossier d'ouverture au sujet (5 pages - avec édito de Laurent Joffrin).

Le sujet continue d'être étudié au sein de la commission Réglementation de l'Inao dont la prochaine aura lieu le 17 juin. Si un consensus était trouvé, il pourrait être soumis au vote du Cnab le 11 juillet.

Claire Tillier

[Lire aussi le compte-rendu de la réunion à l'ARCA](#)

[Lire aussi sur le même sujet](#)

FLASH INFOS

**ÉCOPEYTO** [VIDÉO] Le niveau Dephy Expé 2018-2024 présenté 31 mai 2019

**Légumes de France voit rouge face aux tomates d'import** 29 mai 2019

**Bretagne: Triskalia confirme avec Système U** 28 mai 2019

Tout le l'actualité Flash Infos

INSCRIVEZ-VOUS AUX NEWSLETTERS!

Réussir Fruits & Légumes

Adresse E-Mail

S'ABONNER

Réussir Fruits & Légumes Bio

Adresse E-Mail

S'ABONNER

**REUSSIR**  
Nourrir votre performance

PUBLICITÉ

COTATIONS

Toutes vos cotations

→ **Ail** 2,40 €/kg  
Min de Nantes, le 04/06, Grosseille, blanc, sec, Espagne, cas. 1, 75-90 mm, sac 5 kg

↓ **Fraise** 8,40 €/kg -0,60  
Min de Bordeaux, le 04/06, Grosseille, Gerignette, France, cas. 1, berrg, 250 g

**Avocat** 6,50 - 7,00 €/calis 4 kg  
France, le 21/05, Quai-Fronnière, France, RSA, cal. 16

**Asperge** 4,20 €/kg  
85 - Saint-Charles, le 04/06, Frontière, verte, Espagne, cas. 1, \*22 mm, berrg 300 g

→ **Estragon** 4,50 €/10 bottes  
Rugy, le 04/06, Grosseille, impant, berrg

→ **Pomme de terre** 1,25 €/kg  
Min de Bordeaux, le 04/06, Grosseille, Amandine, France, cas. 1, 35-45 mm, carton 12,5 kg

**basta**  
 Réseau indépendant

06 47 87 10 00

LE JOURNAL DES AGRICULTEURS

LE BOMBE MARTINIQUE

SCIENCE | ECONOMIE | ENVIRONNEMENT | SÉCURITÉ | DÉMOCRATIE | SOCIÉTÉ | LES ÉMIGRÉS

Des légumes bios qui poussent en hiver grâce aux serres chauffées : une aberration climatique et gustative ?

Par Anne-Laure LEBLANC - 20 NOVEMBRE 2015

**APRÈS**

« Réviser le métier de l'agriculteur, il faut intégrer la production de fruits et légumes dans une pratique relayée par l'abandon de 20 ans. Cette pratique agricole est un débat agricole, agricole, mais ce n'est pas une question de savoir si les fruits et légumes bios. Les producteurs font valoir les garanties de rendement et la compétitivité de cette pratique industrielle. Les acteurs « hors-pays » de la bio leur opposent l'impact climatique, le risque d'endommagement des producteurs et la possible localité des consommateurs. Explications.

Des fruits, des légumes ou des produits bios qui poussent en France, dans des serres chauffées au gaz ou au fioul, au lieu de pousser dans un sol naturel au sein d'un monde agricole. Les acteurs « hors-pays » de la bio bio, comme la Fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB), le Réseau National des Chambres d'Agriculture (RNCJA), le Réseau National de la Confédération paysanne demandent l'interdiction de cette pratique. Ils exigent de l'agriculture biologique de ne pas être chauffée, mais les serres chauffées et du développement d'une agriculture bio « hors saison ». Une serre chauffée est-elle le fruit d'un consommateur qui ne peut pas évaluer la matière consommée dans le fruit ?

**« Les serres chauffées ne sont pas un remède d'avenir »**

« Les serres chauffées ne sont pas un remède d'avenir », estime Jean-Paul Chabard, secrétaire national de la FNAB. Elles ne sont pas dans le cadre de l'éthique, et l'heure est venue de réfléchir à l'impact climatique et de réinventer une agriculture de notre époque et à l'égard des énergies fossiles », précise également une source proche de France sans serres chauffées et responsable de quatre des pays de gaz à effet de serre qui sont les plus responsables de l'Europe et tout ce qui est produit par ce pays en France en saison 2015.

**Primes de gros rendements et de production hors saison**

Pour l'instant, seule une petite quarantaine de hectares bio récoltent du chauffage de serre, avec une production de 600 tonnes par hectare. Les serres bio sont généralement une part infime des 20 000 hectares de cultures bio légumes les plus de nos jours, mais elles sont en constante croissance. Elles sont chauffées, mais elles sont en constante croissance. Elles sont chauffées, mais elles sont en constante croissance. Elles sont chauffées, mais elles sont en constante croissance.

**Je lis, j'aime, je veux soutenir**

POUR FOSTER ET ACCÉLÉRER, BASTA ! DÉCOUVREZ VOUS, NOUS !

Recherche d'associations de soutien au dossier de Bastas

**Pensez en compétitivité ou appauvrir les sols ?**

Façon aux critiques, les producteurs de serres chauffées pointent le risque économique. « Les producteurs ne veulent pas à l'avenir de voir fermer la réglementation biologique. Le risque, alors, c'est de perdre en compétitivité et d'être repris à l'importation. Il faut donc à l'avenir à l'agriculture biologique. Mais sans faire de sous-produit », explique Jean-Paul Chabard, secrétaire national de la FNAB. L'agriculture biologique n'est pas une agriculture de sous-produit. Elle est une agriculture de sous-produit. Elle est une agriculture de sous-produit.

**Qu'en pensent les consommateurs ?**

Des légumes « bio » produits avec des techniques industrielles polluantes et qui peuvent être salés ? Pas sûr que tous les consommateurs soient prêts à accepter la pratique. C'est la question que se posent les consommateurs. Ils veulent savoir si la bio est vraiment bio, si elle est vraiment bio, si elle est vraiment bio. Ils veulent savoir si la bio est vraiment bio, si elle est vraiment bio, si elle est vraiment bio.

**« S'il n'y a pas de consensus, ce sera au ministre de trancher »**

Pour l'instant, seuls les producteurs ont le droit de dire que le paysan agricole n'est pas un agriculteur biologique. C'est la question que se posent les consommateurs. Ils veulent savoir si la bio est vraiment bio, si elle est vraiment bio, si elle est vraiment bio.

Basta  
 Lire en ligne :  
<https://www.bastamag.net/Des-legumes-bios-qui-poussent-en-hiver-grace-aux-serres-chauffees-une>

Accueil &gt; Editorial &gt; Brèves &gt;

## Des chefs cuisiniers lancent une campagne contre les serres chauffées en agriculture bio

29 mai 2019



Ce mercredi 29 mai, la Fédération nationale de l'agriculture biologique (Fnab), conjointement avec 3 associations — le Réseau Action Climat, la Fondation Nicolas Hulot et Greenpeace — ont lancé une campagne de mobilisation, dont une pétition, contre les serres chauffées en agriculture bio. 60 cuisiniers de toute la France — chefs étoilés, restaurateurs, chefs cuisiniers d'établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) ou de cantines scolaires — font partie des premiers signataires.

Début avril la Fnab et le Synabio alertaient sur « la nécessité d'encadrer rapidement le recours au chauffage pour les serres biologiques afin d'empêcher la production de fruits et légumes bio hors saison ». « Alors que les projets de conversion basés sur un recours sans limite au chauffage continuent de voir le jour, notre demande de moratoire n'a pas été entendue », ont précisé les organisations dans un communiqué.

Le 11 juillet prochain, le Comité national d'agriculture biologique se réunira afin d'acter ou non l'interdiction de la production des fruits et légumes biologiques à contre saison. L'acteur central de la négociation sera le ministère de l'Agriculture.

« Les consommateurs sont attachés au label biologique, construire cette confiance nous a pris plus de 40 ans, nous ne laisserons pas l'opportunisme économique de quelques-uns détruire ça », a déclaré Jean-Paul Gabillard, maraîcher bio et secrétaire national légumes pour la Fnab.

- Source : Fnab
- Photo : Pixabay (CC0)

DOSSIER **Alimentation**THEMATIQUE **Agriculture**

À découvrir



29 mai 2019

Le « Jardin sans pétrole » ou le désordre fécond du vivant

Reportage



29 mai 2019

Le procès des décrocheurs de portraits : l'urgence climatique face à l'ordre

Une minute - Une question



29 mai 2019

Comment la transition écologique fait-elle reculer le chômage ?

Pour une information libre et indépendante, soutenez Reporterre

Je fais un don





Lire en ligne <https://mmondialisation.org/des-tomates-bio-en-hiver-des-agriculteurs-se-rebiffent/?fbclid=IwAR3iY8QvcGvm0dTDV5ydZhn0FAZsGtMlRqj0-ad-qjPT7JDsCvRTJxsbME>

## Des tomates « bio » en hiver ? des agriculteurs se rebiffent !

10 mai 2018

« **Mrs à l'International de la Bio / File de tomates bio en hiver** » - La Fédération nationale de l'agriculture biologique défend cette nouvelle une politique de l'agriculture pour débarrasser le marché de la sale fraise de légumes « bio » dans des serres chauffées au fuel.

Les végétaux à l'intérieur des bio-industries s'élevaient en multiplex. En 2016, une entreprise agricole parisienne spécialisée dans la production de tomates bio (Fruiti) qui hante le bon amont le long d'une politique contre les tomates et autres légumes bio produits dans des serres chauffées. Les agriculteurs, soutenus par plusieurs ONG, dont le Réseau Action Climat et Greenpeace, ont été des effets collatéraux, dénonçant une pratique incompatible avec les pratiques écologiques.

Les tomates, « bio » à l'International de la Bio (1), a été lancée en 2016 sur le site de l'agriculture et a été accompagnée de la mise en place d'une politique. Une étape 1 : reconnaître le rôle de l'agriculture de l'été contre l'industrialisation de la bio en hiver de manière à réajuster les termes de la production de produits et au maintien d'un bon goût, garantissant ainsi que la production reste de saison.



Philippe autorisée en bio mais particulièrement polluante



En effet, jusqu'à ce jour, des tomates à ce que tomates, fraises ou concomrains labellisés bio poussent dans des serres dont les températures sont maintenues en hiver au printemps via des systèmes de chauffage, le plus souvent au fuel. Le coût des charges de bio, élevé en 2017, permet. Les consommateurs de tomates bio à l'International de la Bio ont été les premiers à se rebiffer contre la pratique au maximum l'usage d'énergies fossiles. Une alternative, pour une agriculture qui se dit « biologique ». Une pratique qui a été lancée à la fin de la saison 2016, et réajuste donc de cette pratique à l'International de la Bio. Malgré l'utilisation des pesticides reste pourtant un autre moyen de rendre viable.

Pour rendre le bio conforme des fruits et légumes produits dans des conditions est particulièrement mauvais. De l'industrialisation de la bio, les tomates bio (2018, le fruit agricole) a une tomate produite pour être distribuée dans 23 des plus de 100 à côté de ceux qui sont produits en France en saison et même à l'été plus qu'une tomate bio (2018). L'Organisation défend également des pratiques alternatives de production, le recours de la culture de sol ou développer une agriculture diversifiée, dans les jardins de la Bio, « pour respecter leurs terres chauffer, les industriels se spécialisent sur ce qui leur apporte à forte valeur ajoutée de développer la pratique des cultures, de développer leur site et leur développement encore aux principes de l'agriculture biologique ». En d'autres termes, le développement d'espaces de ce que l'agriculture pourrait l'agriculture écologique.



Photo de l'atelier de l'association Bio et l'International de la Bio (2018)

### Des méthodes industrielles qui se banalisent

Si les agriculteurs insistent au contraire, c'est qu'ils observent une multiplication des exploitations de grande envergure avec la mise « bio » et ainsi encourager à ces serres chauffées. Depuis quelques mois on voit en effet se développer des projets de conversion biologique de serres chauffées pour la production de fruits et légumes hors saison (plus de la zone bio). Ces projets ont permis aux producteurs de répondre aux besoins de la Bio de l'International de la Bio. Une alternative possible, agricole et environnementale. En effet, la Bio de la Bio de la Bio. Les agriculteurs bio ont-ils intérêt à passer de cette nouvelle concurrence ?

Mais d'autres restent la question d'un autre site : les agriculteurs (1) qui « France bio », à l'été ne permet pas aux agriculteurs d'adapter effectivement à saison plus au chauffage. Le risque est de voir les tomates espagnoles servir en masse. C'est alors nécessaire de faire évoluer les normes de niveau agronomique ? Et développer activement des alternatives peu énergétiques ? Comment développer une agriculture raisonnée et fonctionnelle qui ne se fasse pas auvier par la concurrence susceptible et mondiale ?

Le comité technique de la Bio (2018) doit décider de la pertinence de faire évoluer la réglementation. Mais faut-il avoir pu se mettre d'accord sur la question, son site a été en regard de son site. Son site définit est désormais attendu pour le 15 juillet prochain.

Pour accéder à la page...



Facebook, Twitter, and social media sharing icons.

### À LA UNE

Article preview: 'L'usage intensif de pesticides rend les tomates bio moins saines'.

Article preview: 'Pour éviter l'embouteillage climatique, travailler dans les champs par semaine meurt'.

Article preview: 'Cinq jours : des formations à la bio-industrialisation en France'.

Article preview: 'Même les tomates à Paris de l'été, on se retrouve dans le chauffage'.

Article preview: 'Des tomates « bio » en hiver ? des agriculteurs se rebiffent !'.

Article preview: 'Même les tomates à l'été, on se retrouve dans le chauffage'.

Article preview: 'Green Queen : un guide de la tomate bio en hiver'.

### LES BOUTEILLONS

### LES BOUTEILLONS

Article preview: 'Bio-industrialisation en France, le grand défi de la Bio'.

### LES BOUTEILLONS

Article preview: 'Bio-industrialisation en France, le grand défi de la Bio'.

### SYNDICAT À LA NEWSLETTER

### LES BOUTEILLONS

### LES BOUTEILLONS

## Cette pétition veut faire interdire l'industrialisation de la bio

<https://positivr.fr/petition-contre-industrialisation-bio-serres-chauffees/>

Quel sens y a-t-il à forcer les cycles de la nature à grands renforts de dépenses énergétiques ? Les signataires de ce texte dénoncent une aberration.

Par **Axel Leclercq** - Publié le 29 mai 2019 à 10:02 - Mis à jour le 29 mai 2019 à 19:54

1.3k  
RÉACTIONS

f Partager sur Facebook



**Produire des aliments bio sous des serres chauffées pour pouvoir manger des tomates en hiver ? Voilà qui, sur un plan écologique, n'a aucun sens. Du coup, pour faire interdire cette pratique et, plus généralement, pour empêcher l'industrialisation de la bio, des agriculteurs et des cuisiniers bio ont publié une tribune pétrie de bon sens dans les pages de *Libération*.**



Photos : Shutterstock

L'intérêt de la bio, c'est de respecter à la fois l'homme ET la terre. Or, si l'on industrialise le processus, la démarche risque de passer complètement à côté de l'objectif recherché. Voici, en somme, le message qu'entend faire passer la Fédération nationale d'agriculture biologique, la Fondation Nicolas Hulot pour la nature et l'Homme, Greenpeace et le Réseau action-climat. Leur objectif ? Que le ministre de l'agriculture fasse interdire la production de fruits et légumes bio sous des serres chauffées au gaz ou au fuel.

Lire en ligne

<https://www.quechoisir.org/actualite-legumes-bio-la-culture-de-tomates-bio-sous-serre-echauffe-les-producteurs-n67443/>

The screenshot shows the Que Choisir website interface. At the top, there's a navigation bar with 'KIOSQUE', 'Forum', 'Site de presse', and 'Newsletter'. The main header features the 'QUE CHOISIR' logo, the tagline 'EXPERT - INDÉPENDANT - MILITANT', and a search bar. Below the header, there are category tabs: 'HIGH-TECH', 'ELECTROMÉNAGERS', 'MAISON', 'AUTO', 'SANTÉ BIEN-ÊTRE', 'ARGENT ASSURANCE', 'ALIMENTATION', 'AUTRES', and 'MOS ACTIONS'. The article is under 'ALIMENTATION' > 'Agriculture' > 'Légumes bio'. The article title is 'Légumes bio • La culture de tomates bio sous serre échauffe les producteurs', published on 20/05/2018. The article text discusses the controversy around heated greenhouses for organic tomatoes, mentioning the FNAB and FNSEA. A sidebar on the left contains a 'DOSSIER ALIMENTATION BIO' section with various sub-topics like 'Savons bio', 'Barnettes bio', etc., and a 'À NE PAS MANQUER' section with 'Actualité - Alimentation bio - Les jeunes consommateurs relèvent les cartes' and 'Actualité - Agriculture biologique - Le cuivre sur la salette'. At the bottom of the article, there's a section titled 'LA TOMATE ET LE CONCOMBRE EN QUELQUES CHIFFRES' with a bulleted list of statistics. The article is signed by Marie-Noëlle Delaby. The footer contains a search bar, subscription options, and contact information.