

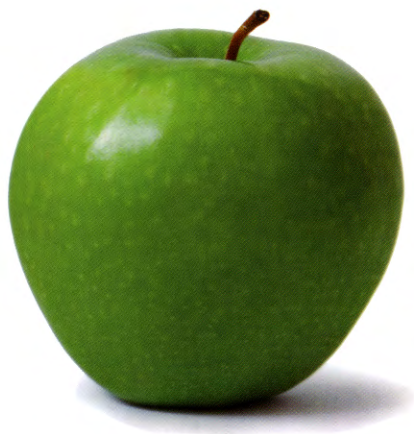
GIL RIVIÈRE-WEKSTEIN

EN COLLABORATION AVEC VALÉRIE RIVIÈRE-WEKSTEIN

# Bio

## FAUSSES PROMESSES ET VRAI MARKETING

PRÉFACE DE JEAN DE KERVASDOUÉ



*Le Publieur*

BIO  
FAUSSES PROMESSES  
ET VRAI MARKETING

DU MÊME AUTEUR

*Abeilles, l'imposture écologique*, Le Publieur, 2006.

GIL RIVIÈRE-WEKSTEIN  
EN COLLABORATION AVEC VALÉRIE RIVIÈRE-WEKSTEIN

BIO  
FAUSSES PROMESSES  
ET VRAI MARKETING

*Préface de Jean de Kervasdoué*

***Le Publieur***



*À nos enfants, Samuel et Eyal*



## PRÉFACE

### AUX SOURCES TROUBLES DU BIO

Le label « bio » s'accroche à des produits de plus en plus nombreux. Les produits « naturels » vendus autrefois dans quelques boutiques spécialisées dont, il y a une décennie à peine, la grande majorité des consommateurs ne franchissaient jamais la porte, ne sont plus réservés à une clientèle marginale. Ils trônent, s'affichent, prennent de la place, disposent de leurs rayons spécifiques dans les grandes surfaces et donc, à l'évidence, se vendent, malgré leur prix. Ils sont en effet largement plus onéreux en moyenne que les produits comparables en non bio.

Baguette bio, yaourt bio, légume bio, fruit bio, lessive bio, huile bio, pommade bio, savon bio, œuf bio, vin bio, menu bio, boutique bio, etc., difficile d'échapper à ce label. Difficile également de ne pas être séduit tant il semble naturel, si j'ose dire, tant il est « évident » que ces produits onéreux sont meilleurs – meilleurs au goût, meilleurs pour la santé et surtout meilleurs, sans contestation possible, pour l'environnement. Mais qu'en est-il vraiment ? Faut-il recommander, notamment aux gens de milieu modeste que je croise lors



de mes courses hebdomadaires sur les marchés de l'est parisien, d'acheter bio ? L'une ou l'autre des raisons alléguées par les partisans de cette nouvelle mode a-t-elle un incontestable fondement empirique ?

Fin connaisseur des travaux les plus récents en la matière, Gil Rivière-Wekstein répond à ces questions et fait ainsi œuvre utile. Avec talent et clarté, il passe de l'agronomie à la toxicologie, n'oublie pas les travaux de médecine, et notamment les recherches en nutrition, pour démontrer que, études après études, non, définitivement non, il n'est pas prouvé que ces produits ont un quelconque effet bénéfique pour la santé. Quant à leur goût, en aveugle, même les experts avertis ne font pas la différence entre un produit bio et un produit qui ne l'est pas. L'auteur souligne d'ailleurs en passant que, pour le vin notamment, le label bio ne garantit en rien les qualités gustatives de ce précieux nectar. Il montre aussi, et cela en étonnera plus d'un, que les cultures bio ne respectent pas davantage l'environnement du fait de la découverte de nouveaux pesticides, plus ciblés, moins toxiques, que ceux autorisés en agriculture biologique. L'agriculture « raisonnée » et les produits qui en sont issus seraient donc plus « écoresponsables » que ceux qui suivent une réglementation particulière pour obtenir le label bio !

Le lecteur sceptique dira déjà – au mieux – « je ne suis pas convaincu » ou – plus vraisemblablement – « je n'y crois pas ». Mais Gil Rivière-Wekstein n'est pas, lui, un religieux. Il ne parle donc pas de croyance, mais de résultats de travaux de recherche convaincants, répliqués dans plusieurs pays et qui lui permettent d'affirmer avec force ces vérités. Pourtant, elles ne pénètrent pas dans l'opinion. Non seulement nous croisons chaque jour des acheteurs toujours plus nombreux de produits bio, mais nous connaissons tous des partisans

de la biodynamie ou des croyants en une « force vitale » qui serait transmise par ce que nous ingérons. Pourquoi ? Comment se fait-il que ces idées d'un autre âge trouvent de nouveaux adeptes ? C'est la grande originalité de cet ouvrage que d'apporter une réponse à cette question. Fascinant !

Ainsi, le lecteur découvrira que l'agriculture bio s'enracine dans les courants agrariens de l'entre-deux-guerres et dans les mouvements poujadistes des années cinquante, dont on sait qu'ils ont été proches de l'extrême droite. La sélection « naturelle » n'est pas loin de l'eugénisme et des thèses défendues par Alexis Carrel. Ce n'est que dans les années soixante-dix que ces thèmes sont devenus ceux des mouvements d'extrême gauche, puis des altermondialistes. L'écologie, de réactionnaire, devient alors révolutionnaire. Cela ne doit rien au hasard. Gil Rivière-Wekstein en analyse les mécanismes et en donne les raisons. Qui sont les ennemis de la notion moderne du progrès ? Pourquoi sont-ils partisans de la décroissance ? Comment se rejoignent les pourfendeurs de la mondialisation et les partisans de la théorie du complot ? Pourquoi, pour certains, la nature devrait triompher de la culture, autrement dit de la société humaine ?

Dans cette période où les écologistes politiques deviennent l'allié « naturel » de la gauche démocratique, la lecture de cet ouvrage s'impose, d'autant que les jeunes générations semblent avoir oublié ce qui était évident il y a moins d'un demi-siècle, et que les denrées bio sont de plus en plus produites dans de grandes exploitations. Très vite, le bio ne sera même plus une manière de défendre la survie des petites exploitations françaises. Le filon se déplace en Ukraine. Et, déjà en Allemagne, des exploitations bio de plus de 15 000 hectares inondent les marchés mondiaux de leur production.

Terminons alors cette préface, pour les sceptiques de

gauche et d'ailleurs, par une citation de Jean Jaurès. Elle est tirée de « La houille et le blé » (*La Petite République*, 31 juillet 1901).

*« Mais n'est-ce pas l'homme aussi qui créa le blé ? Les productions que l'on appelle naturelles ne sont pas pour la plupart [...] l'œuvre spontanée de la nature. Ni le blé ni la vigne n'existaient avant que quelques hommes, les plus grands des génies inconnus, aient sélectionné et éduqué lentement quelque grain ou quelque cep sauvage. C'est l'homme qui a deviné, dans je ne sais quelle pauvre graine tremblant au vent des prairies, le trésor futur du froment. C'est l'homme qui a obligé la sève de la terre à condenser sa plus fine et savoureuse substance dans le grain de blé ou à gonfler le grain de raisin.*

*Les hommes oublieux opposent aujourd'hui ce qu'ils appellent le vin naturel au vin artificiel, les créations de la nature aux combinaisons de la chimie. Il n'y a pas de vin naturel ; il n'y a pas de froment naturel. Le pain et le vin sont un produit du génie de l'homme. La nature elle-même est un merveilleux artificier humain.*

*L'union de la terre et du soleil n'eût pas suffi à engendrer le blé. Il y a l'intervention de l'homme, de sa pensée inquiète et de sa volonté patiente. [...] Que la science soit près du moissonneur. »*

On ne saurait mieux dire. Comme en témoigne la lecture du livre de Gil Rivière-Wekstein.

*Jean de Kervasdoué, ingénieur agronome.  
Professeur titulaire de la chaire d'Économie  
et Gestion des services de santé au  
Conservatoire national des arts et métiers (Cnam).  
Directeur de l'école Pasteur-Cnam de Santé publique.*

## INTRODUCTION

### VIVE LE BIO !

De la cosmétique à l'alimentaire en passant par les produits ménagers, jamais le bio n'a autant fait partie de notre univers. Que ce soit pour sauver la planète ou préserver notre santé (et surtout celle de nos enfants !), quoi de mieux qu'un yaourt bio de « L'univers merveilleux des 2 Vaches » de Danone ou un panier de légumes bio acheté dans une Amap, ce réseau de production-distribution en direct si prisé dans les grandes villes ? Après le sans sucre, le sans matière grasse, le sans colorant et le sans conservateur, le bio est aujourd'hui considéré comme le n° 1 des aliments de qualité. Et consommer bio représente l'acte responsable par excellence, celui qui répond au souci écocitoyen de transmettre aux prochaines générations une planète verte.

Côté production, l'agriculteur bio est lui aussi convaincu que son métier s'inscrit dans une démarche responsable. Son mode de travail ne préserve-t-il pas la nature ? Très souvent,

il récuse la simple logique du profit – même s'il lui faut bien gagner sa vie – pour lui préférer celle de la solidarité. À la limite du militantisme, il est généralement un passionné, désireux de partager son univers avec le consommateur. D'où la création de très nombreux réseaux, formels ou informels, qui rassemblent producteurs et consommateurs.

C'est en 1981, avec la parution du premier décret relatif au cahier des charges définissant l'agriculture biologique, que cette agriculture a conquis ses lettres de noblesse. L'agriculture bio serait aujourd'hui la Rolls-Royce de l'agriculture, le modèle idéal, la ligne d'horizon à suivre pour une agriculture conventionnelle en pleine métamorphose. Finie l'époque où les instituts agronomiques et les organismes officiels regardaient d'un œil méprisant les premiers pionniers de l'agriculture bio, comme Raoul Lemaire, le créateur du fameux pain Lemaire, et André Birre, le fondateur de Nature & Progrès ! Finie aussi l'époque où les adeptes du *New Age* ou de la mouvance *Peace and Love* de John Lennon côtoyaient quelques nostalgiques de « la terre qui ne ment pas » dans les rares boutiques de La Vie Claire ou de Bio-coop ! Aujourd'hui, la centaine d'opérateurs certifiés bio sont rassemblés au sein du Syndicat national des entreprises bio (Synabio), tandis qu'un institut technique digne de ce nom, l'Institut technique de l'agriculture biologique (Itab), permet aux agriculteurs de bénéficier d'une aide technique efficace, notamment à travers la revue *Alter Agri*. Depuis 1986, des organismes de certification comme Ecocert offrent aux producteurs la possibilité d'afficher un label qui distingue clairement leurs produits des produits non biologiques. Et depuis 2001, la filière peut compter sur l'Agence Bio, un groupement d'intérêt public qui associe des organismes publics et des partenaires professionnels afin de garantir la promotion

de l'agriculture biologique. Les différents syndicats départementaux de producteurs bio sont regroupés au sein de la Fédération nationale d'agriculture biologique (Fnab), tandis que l'Association permanente des chambres d'agriculture (Apcv) commence à s'intéresser au monde du bio. Enfin, en avançant un objectif de 6 % des surfaces agricoles consacrées au bio en 2012 <sup>1</sup> et de 20 % en 2020, contre moins de 2 % en 2010 <sup>2</sup>, le Grenelle de l'environnement a donné à l'agriculture bio une envergure nationale. Bien que hors de portée, cet objectif a été applaudi par l'ensemble des parlementaires, toutes tendances confondues. Les acteurs du monde agricole l'ont donc bien compris : le bio est devenu incontournable.

Aujourd'hui, le consommateur dispose d'une très large gamme de produits bio, disponibles dans les grandes surfaces alimentaires comme dans les boutiques spécialisées. Les géants de la grande distribution comme Auchan, Carrefour, Monoprix, Leclerc ou Super U, ont d'ailleurs créé leur propre marque bio, imposée par la déferlante verte. L'enjeu est de taille : rien que pour l'alimentation, le marché s'élève à 3 milliards d'euros ! Depuis 1999, ce secteur connaît même une croissance à deux chiffres, et certains experts pronostiquent que le marché pourrait atteindre à terme 15 milliards d'euros, soit 10 % de notre consommation. C'est pourquoi les grandes enseignes déploient des trésors d'imagination pour promouvoir leurs produits phares. Ainsi, elles réaménagent leurs rayons autour du bio ou installent des espaces

1. L'objectif était prévu à l'origine pour 2010. Anne-Laure Robert, « La filière bio s'efforce de rattraper son retard », *La Tribune*, 2 octobre 2007.

2. Selon les chiffres de l'Agence Bio de février 2011, 576 000 ha étaient exploités en bio en 2010, soit 1,96 % des 29 millions d'hectares de la SAU (surface agricole utile) française, hors surfaces en cours de conversion, qui représentent 1 % supplémentaire.

« snacking » proposant des produits bio branchés (bière aux algues, smoothie acerola-carotte, etc.). Parfois, elles créent même de véritables espaces bio, à l'instar du Géant Casino de Montpellier qui a ouvert une mini-boutique bio de 130 m<sup>2</sup> à l'entrée de son magasin ; lorsqu'elles ne s'emparent pas directement des magasins spécialisés, comme les 38 magasins de la chaîne Naturalia, entrés dans le giron du groupe Casino en juillet 2008 à travers sa filiale Monoprix.

Cette intense activité autour du bio est largement saupoudrée d'une publicité visant à donner aux géants de la distribution agroalimentaire une image de « durabilité », de modernité et d'écologisme, si politiquement correcte. Ce qui permet à « *l'individu CO<sub>2</sub>-correct, qui n'a pas l'intention d'aller se réfugier dans le Larzac, de flâner en toute bonne conscience dans les centres commerciaux* »<sup>3</sup>, comme l'observe avec justesse Doan Bui, du *Nouvel Observateur*.

Ces consommateurs toujours plus fidèles proviennent de milieux sociaux de plus en plus variés. Aux adeptes de la première heure s'ajoutent en effet les « créa cul » (pour « créatifs culturels »), également appelés « Lohas »<sup>4</sup>. Cette nouvelle catégorie de citoyens a été décrite pour la première fois par deux chercheurs américains, Paul H. Ray et Sherry Ruth Anderson, à la fin des années quatre-vingt-dix<sup>5</sup>. Ne cherchant pas à consommer moins mais à consommer mieux, les « créa cul » se démarquent des fanatiques de la décroissance et de

3. Doan Bui, « Consommer intelligent ! », *Le Nouvel Observateur*, juillet 2007.

4. L'acronyme pour *Lifestyles of Health and Sustainability*, désignant les personnes qui ont adopté un mode de vie axé sur la santé et le développement durable.

5. Dans leur livre *L'émergence des créatifs culturels*, Éditions Yves Michel, 2001. Depuis, les « créatifs culturels » ont fait l'objet de plusieurs ouvrages, comme celui de l'Association pour la biodiversité culturelle, *Les Créatifs culturels en France*, Éditions Yves Michel, 2006.

l'écologie radicale. « *C'est pour cela que nous parlons d'écologie* », explique François Lamotte, de l'Agence W & Cie. Moins engagés politiquement, ils vouent une admiration sans bornes à Al Gore, Leonardo DiCaprio, Nicolas Hulot et Yann Arthus-Bertrand, les nouvelles stars du *green business*. Et lorsqu'ils recherchent l'âme sœur, ils préfèrent aller surfer sur les sites de rencontres certifiés « écosexuels », comme Earth Wise Singles, qui garantit de rencontrer « *des amis de notre mère Terre* » et des fans de « *jardinage organique* ». Dotés d'un important pouvoir d'achat, les « créa cul » font l'objet d'une très grande attention de la part des géants de la distribution.

### **Vaguelette ou lame de fond ?**

Le bio n'est donc plus une simple mode. Pour preuve, selon le baromètre 2010 de l'Agence Bio <sup>6</sup>, environ un Français sur quatre consomme régulièrement un ou plusieurs produits bio, et une large majorité de la population française se déclare en faveur du développement du bio. Un souhait partagé par la première dame des États-Unis, Michelle Obama, qui avait promis de nourrir sa progéniture des produits de son jardin potager bio situé dans le parc de la Maison Blanche. Mais faute de faisabilité, elle a dû rapidement abandonner son projet. En guise de consolation, son époux lui a offert un dîner d'anniversaire chez Nora, l'un des plus célèbres restaurants bio de la capitale américaine. À croire que les post-soixante-huitards n'ont vraiment plus l'exclusivité des plaisirs des céréales complètes...

Toutefois, l'importance de la vague bio demande à être relativisée. En effet, le marché des produits bio – certes en

6. CSA-Agence Bio, *Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France*, Rapport n° 1001174, Édition 2010.



pleine expansion – représente moins de 2 % du marché alimentaire global. Ce qui veut dire que 98 % de tout ce que consomment les Français n'est pas bio ! Traduite en termes financiers, cette consommation représente un budget annuel moyen consacré par ménage aux produits d'alimentation et d'hygiène bio d'à peine 50 euros <sup>7</sup>. Soit beaucoup moins que ce que débourse un foyer pour surfer sur Internet. En réalité, les achats bio ne sont pas très fréquents. Selon le Syndicat national de l'industrie des viandes, les viandes bio françaises ont représenté, en 2007, 0,6 % des abattages de gros bovins, 0,21 % des abattages de veaux et 0,7 % de ceux d'agneaux. D'après une enquête de TNS Worldpanel, les consommateurs responsables français, c'est-à-dire ceux « *qui ont fait du bio leur mode de vie* », consacrent à l'ensemble de leurs produits bio et équitables un budget inférieur à 150 euros par an, alors que le budget annuel moyen consacré par foyer français aux produits de grande consommation s'élève à 2 700 euros. Ces citoyens « responsables » consacrent donc en moyenne 5,4 % de leur budget aux produits bio. Bref, même pour les plus « accros », environ 95 % du budget est encore et toujours dédié à la nourriture issue de l'agriculture conventionnelle.

### Un marché de luxe

C'est que le bio reste un marché de luxe, ou du moins un marché dont les produits sont bien plus onéreux que leurs équivalents non bio. « *Il n'y a pas à tortiller : le bio est hors de prix* », conclut le quotidien *Libération*, qui rappelle que « *s'approvisionner en bio dans les grandes surfaces reste hors d'at-*

7. Chiffres tirés d'une étude de consommation réalisée par TNS Worldpanel en janvier 2009, cités par *Agriculture & Environnement*, n° 67, février 2009.

*teinte pour la plupart des consommateurs* <sup>8</sup> ». Et si l'Agence Bio avance un surcoût inférieur à 30 % par rapport aux produits conventionnels, la réalité est bien différente. C'est ce qu'a révélé une étude du magazine spécialisé *Linéaires*, publiée en novembre 2009. Selon Florent Vacheret, son rédacteur en chef, « *manger bio revient en moyenne 72 % plus cher* » ! Cette enquête, qui a provoqué une réaction frisant l'hystérie au sein des dirigeants de la Fnab, a été confirmée trois mois plus tard par une autre investigation, réalisée par l'association de consommateurs UFC-Que Choisir. « *Produits bio, beaucoup trop chers !* », titre *Que Choisir* dans son numéro de février 2010. Selon le mensuel, le panier bio serait 57 % plus cher que le panier conventionnel correspondant. *Que Choisir* pointe du doigt les marges abusives réalisées sur les produits bio par la grande distribution. Des marges qui seraient largement supérieures à celles, déjà élevées, pratiquées sur les produits non bio. Cependant, cette explication reste très partielle et n'élucide qu'une partie du problème. Car comme le remarque avec pertinence Florent Vacheret, « *si Biocoop et La Vie Claire étaient moins chers que les grandes surfaces, ça se saurait !* ».

Depuis 2010, les études démontrant que les produits bio sont hors de portée du consommateur moyen s'accumulent. À son tour, la fédération Familles rurales a annoncé en août 2010 un surcoût des produits bio de 70 %, titrant ainsi « Fruits et légumes bio, des produits inaccessibles <sup>9</sup> ».

8. Emmanuèle Peyret, « C'est bien bio, mais c'est cher », *Libération*, 27 janvier 2010.

9. *Observatoire des prix des « fruits et légumes »*, Familles rurales, 24 août 2010.

### **Les raisons d'un surcoût**

Ce surcoût est parfaitement logique. Car qui dit bio dit nécessairement davantage de main-d'œuvre et de contraintes tout au long de la chaîne de production et de distribution. C'est que la non-utilisation des produits chimiques de synthèse (engrais et produits phytosanitaires) a un coût. Les engrais, en particulier azotés, constituent en effet avec la génétique et les conditions hydriques l'un des plus puissants facteurs de rendement, et les produits phytosanitaires préservent le potentiel de rendement en cas d'attaque de bioagresseurs<sup>10</sup>. Or, comme l'admet l'Agence Bio, à structure d'exploitation identique, l'agriculture biologique emploie plus de main-d'œuvre par hectare, car la mise en œuvre de techniques alternatives aux produits chimiques de synthèse nécessite davantage de temps<sup>11</sup>. « *Avec la chimie, on désherbe un champ de carottes pour 1 euro. En bio, il me faut quatre heures de main-d'œuvre, soit charges et congés compris, 60 euros*<sup>12</sup> », témoigne Jean-Pierre Bourven, un maraîcher bio installé dans le Val-d'Oise. Selon une étude réalisée en 2004 sur un panel de fermes de grandes cultures situées en Midi-Pyrénées, l'agriculture biologique exigerait 30 % d'emplois de plus qu'une structure conventionnelle équivalente. Des données que confirme l'Agence Bio dans son dossier de presse d'octobre 2010. Pour pallier le problème du coût de la main-d'œuvre, qui pénalise davantage la France que d'autres régions du monde, un certain nombre d'exploitations agricoles bio ont recours au « Wwoofing ». Le principe est simple : les

10. Le terme « bioagresseurs » recouvre l'ensemble des champignons, bactéries, insectes, mauvaises herbes, etc., qui entrent en compétition avec les plantes cultivées, quel que soit le système de production.

11. *Lettre d'information*, Agence Bio, n° 14, été 2010.

12. « Pourquoi le bio est dans les choux », *Le Canard Enchaîné*, juillet 2007.

« Wwoofers », membres de la World Wide Opportunities in Organic Farming (souvent des jeunes désireux de découvrir un pays ou une région), travaillent bénévolement dans des fermes biologiques en échange d'un hébergement et de la nourriture. Cette formule basée sur le donnant-donnant est plutôt sympathique et conviviale. Mais surtout, elle permet à l'agriculteur bio de bénéficier d'une main-d'œuvre d'appoint exonérée de charges sociales.

Le faible volume de la production bio constitue un autre handicap de la filière. La logistique (transformation, transport, stockage, contrôle) est lourde, et les problèmes de disponibilité pour les circuits courts sont réels. C'est ce qu'illustre le cas de la municipalité de Saintes (Charente-Maritime), qui a dû renoncer, faute de faisabilité, à fournir à ses 1 600 écoliers des steaks hachés bio. *« Si je décide un service de steaks, cela représente trois vaches à abattre pour mes 1 600 repas. Que fait le producteur des autres morceaux ? Il faudrait qu'en même temps, il ait une commande de bourguignon ou autre »*<sup>13</sup>, explique Carine Chevalier, la diététicienne du service de restauration scolaire. De plus, la modicité des quantités vendues pose un problème pour le distributeur, notamment pour les produits frais. *« Le taux de casse [c'est-à-dire les produits abîmés ou périmés] sur le frais bio reste sans commune mesure avec le reste de l'offre, vu la modestie des rotations »*, confirme Florent Vacheret.

La faible production bio ne permet donc pas de rentabiliser correctement la filière. Le problème des économies d'échelle se pose ici pleinement. Dans le cas du blé tendre, la filière bio française doit disposer d'infrastructures spécifiques

13. Agnès Marroncle, « Manger bio à la cantine, un pari difficile à tenir », *La Croix*, 26 janvier 2010.

(silos, transport, usines de traitement, etc.) pour faire face à une production annuelle moyenne de 70 000 tonnes, alors que la filière conventionnelle bénéficie d'infrastructures capables de traiter une production annuelle de 37 millions de tonnes. Entre les deux filières, le ratio est de l'ordre de 500 ! De même, un collecteur de céréales bio regroupait en 2007 en moyenne 960 t sur 44 exploitations, tandis que son homologue conventionnel collectait en moyenne 70 000 t sur 271 exploitations <sup>14</sup>. Ces chiffres soulignent un réel manque de concentration dans la collecte bio, qui entraîne inévitablement des surcoûts, liés notamment au transport. Ainsi, certains départements n'ont toujours pas de coopérative bio, ce qui constitue un véritable casse-tête pour les producteurs, obligés d'investir dans des espaces de stockage spécifiques. En Seine-et-Marne, les producteurs bio sont même contraints de faire livrer leur production aux coopératives bio de Bourgogne, de Haute-Normandie et du Centre ! « *Aujourd'hui, le bio, c'est trop souvent des petits producteurs et entreprises artisanales qui travaillent chacun dans leur coin. Cela donne une noria de petits camions qui transportent de petits volumes, vers de petites unités de triage qui ne tournent pas à temps plein* <sup>15</sup> », note *Le Canard Enchaîné*. « *Si l'agriculture biologique veut être une alternative à la conventionnelle, ce sera au prix d'une certaine industrialisation* », conclut l'hebdomadaire satirique. Mais est-ce vraiment ce que veulent les producteurs bio ?

L'autre inconvénient notable de l'agriculture bio – et notamment de sa production de céréales – est la faiblesse

14. Pauline Crepeau, « La filière céréales bio en France », *Chambres d'agriculture*, n° 988, décembre 2009.

15. « Bio : les carottes ne sont pas cuites », *Le Canard Enchaîné*, juillet 2007.

de ses rendements (entre 25 et 30 quintaux à l'hectare en moyenne en France pour le blé bio, contre 70 à 90 q/ha pour le blé conventionnel). Récemment, l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) a signalé des écarts de rendements entre cultures bio et conventionnelles de l'ordre de 80 % pour les pois, 70 % pour le colza, 60 % pour l'orge et les pommes de terre, 50 % pour le blé dur et 40 % pour le tournesol <sup>16</sup>. Pour les pommes, des essais comparatifs ont été réalisés par la Fédération des Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (Civam) et l'Association agrobiologique d'Aquitaine, avec la variété Smoothee bio en 1996 et 1997 <sup>17</sup>. Ils ont montré des différences de production entre les deux années d'environ 7 000 kg (11 500 kg en 1996 contre 4 800 kg en 1997), soit un écart de 70 % pour un même type de production ! Toujours en 1996 et 1997, la variété Smoothee, cultivée cette fois-ci en conduite intégrée <sup>18</sup>, a donné respectivement 19 900 kg et 23 500 kg. Non seulement l'écart entre ces deux années tombe à 23 %, mais la différence entre pommes bio et pommes en production intégrée est stupéfiante : jusqu'à 18 000 kg, soit 390 % !

Ce faible rendement est conforme à l'esprit de l'agriculture bio, opposé au « productivisme » et ses hauts rendements. Mais ce choix implique la nécessité de vendre sa production plus cher. Ainsi, en mai 2010, le blé bio se vendait à plus de 350 euros la tonne, alors que le blé conventionnel s'écoulait

16. *Écophyto RéD*, janvier 2010.

17. Michel Reigne, « Pommes biologiques, économiquement intéressant, mais risqué... », *Revue Fruits et légumes*, mars 1998.

18. La conduite intégrée est une production économiquement viable de haute qualité, qui donne priorité à des méthodes écologiquement plus saines, minimisant les effets non intentionnels indésirables et l'utilisation de produits phytopharmaceutiques en vue de préserver l'environnement et la santé humaine. D'après l'Organisation internationale pour la lutte biologique et la production intégrée.

aux alentours de 120 euros/t, soit presque trois fois moins. Toutefois, le calcul n'est pas toujours aussi simple. En 2002, Jean-Paul Maviel, un agriculteur et éleveur de brebis installé dans l'Aveyron, s'est vu proposer une conversion en bio pour sa production de lait destinée à la fabrication de roquefort. *« À l'époque, les Établissements Coulet voulaient produire un roquefort bio. Ils envisageaient de nous payer environ 1,30 euro le litre de lait bio, soit environ 0,40 euro de plus par rapport à ce que j'avais jusque-là. Ce qui était en effet très tentant. Cependant, il faut faire un calcul très rigoureux, car la différence du coût d'achat entre l'aliment conventionnel et l'aliment bio pour mes brebis peut aller du simple au double »*, relativise l'éleveur, qui ne s'est finalement lancé dans l'aventure que pour ses cultures. *« En blé, les coûts de production se situent autour de 380 euros/tonne, contre la moitié en conventionnel (toutes charges comprises, dont les amortissements et la main-d'œuvre). Si on ajoute à ce constat la volatilité des prix du bio (365 euros/t en 2002, 255 euros/t en 2005 et entre 340 et 400 euros/t en 2007), on comprend que la majorité des agriculteurs n'aient pas envie de passer à la bio, et que ceux qui ont fait ce choix s'interrogent <sup>19</sup> »*, confirme Philippe Viaux, ingénieur à l'Institut du végétal Arvalis.

Enfin, les marges pratiquées sur le bio sont plus confortables à tous les stades de la filière (production, transformation, etc.), et pas seulement à la distribution. Certes, il existe des circuits parallèles qui évitent certains intermédiaires, comme les Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap). Ce système lie par contrat les consommateurs aux producteurs – les premiers s'engageant à acheter

19. Philippe Duboelle, « Blé bio : la filière a encore du pain sur la planche », *Agriculture Horizon*, 16 novembre 2007.

aux seconds chaque semaine, pour un montant fixe et mensualisé, un panier de produits frais de saison, le plus souvent bio, et dont ils ne connaissent pas à l'avance la composition. Sympathique ? Sans doute. Convivial ? Sûrement. Mais est-ce vraiment le modèle idéal à proposer aux producteurs ? Rien n'est moins sûr. En effet, malgré la présence de débouchés, les Amap peinent à trouver de nouveaux producteurs. « *Les agriculteurs, souvent dubitatifs, ne sont pas très chauds pour se convertir dans le bio du fait en particulier d'un lobby agricole qui demeure figé sur la question* <sup>20</sup> », explique Perrine Feutry, coordinatrice de l'Amap de La Madeleine, située dans le nord de la France. La responsable oublie juste de mentionner que ce modèle d'agriculture paysanne assure rarement plus d'un Smic à ses producteurs qui, de plus, ne comptent pas leurs heures de travail. Benoît, ancien professeur d'histoire-géographie reconverti en fournisseur de légumes bio pour deux Amap parisiennes, gagne en moyenne 5 euros de l'heure pour dix heures de travail par jour (quatorze au printemps), avec pour seules vacances quatre semaines en janvier <sup>21</sup>. Pas de quoi faire rêver ! C'est pourtant ce modèle que souhaite généraliser le député écologiste Yves Cochet <sup>22</sup>.

Peut-on sérieusement prétendre que ce type de circuit commercial pourrait nourrir une population plus importante que les quelques citoyens nostalgiques des fruits et légumes du jardin potager de leur enfance ? Que pèsent économiquement l'ensemble des réseaux alternatifs, comme les

20. Philippe Duboelle, « Des Amapiens à la recherche de producteurs locaux », *Agriculture Horizon*, 9 avril 2010.

21. Morgane Bertrand, « C'est l'heure des bio masses », *Le Nouvel Observateur*, 30 août 2006.

22. Yves Cochet, « Il existe un modèle qui fonctionne, ce sont les Amap », *Marianne*, 5 décembre 2008.



Amap, les Groupements d'achat solidaire et éthique bretons ou les réseaux Marché paysan et Jardins de Cocagne, face à la distribution traditionnelle, y compris les petits commerçants ? Pas grand-chose ! En région parisienne, il existe environ 150 Amap, qui fournissent chaque semaine des paniers de légumes pour... moins de 7 500 foyers ! C'est la raison pour laquelle la revue spécialisée *Libre Service Actualité (LSA)* n'a pas tort lorsqu'elle affirme que l'avenir du bio passera par la grande distribution <sup>23</sup>. Cette perspective laisse perplexes les acteurs historiques de l'agriculture bio. « *L'agriculture biologique s'est développée avec des professionnels qui partageaient un certain nombre de valeurs, estimant qu'elle ne pouvait se résumer à la simple définition de la réglementation* <sup>24</sup> », rappelle Henri de Pazzis, président de ProNatura. Il est vrai que le souci des grands distributeurs reste avant tout économique, les consommateurs étant de plus en plus nombreux à comparer les prix. Ce qui explique la montée en puissance des marques de distributeur bio, les fameuses MDD, dont l'objectif à terme est de pouvoir afficher des prix aussi proches que possible de ceux des produits conventionnels. Une équation bien difficile à résoudre, sauf à compter sur les importations ou à exercer une pression inacceptable sur les producteurs bio français.

L'émergence des MDD sur le marché du bio a fait exploser les importations de produits bio, soulevant l'inquiétude des producteurs bio français. « *Les fruits et légumes bio français boudés par la grande distribution* <sup>25</sup> », titrait l'agence de presse

23. « L'avenir du bio passera par la grande distribution », *LSA*, n° 2047, 29 mai 2008.

24. Fabienne Maleysson, « Un boom à risque », *Que Choisir*, juin 2010.

25. *Agrapresse*, 1<sup>er</sup> mars 2010.

agricole *Agrapresse* en mars 2010. Au même moment, cinq associations françaises de producteurs de fruits et légumes bio rappelaient que le marché bio avait déjà connu une situation de « surproduction » en fruits et légumes <sup>26</sup>. « *C'est ainsi que l'été dernier, en pleine saison de production française, la majorité des fruits et légumes biologiques présents dans certaines enseignes de grande distribution étaient importés. Cet état de fait répond aux engagements pris par ces enseignes de fournir à leurs consommateurs des produits bio à bas prix* <sup>27</sup> », expliquaient les signataires. En effet, il est impossible pour les producteurs bio français de rester compétitifs face à leurs collègues étrangers, qui bénéficient d'une main-d'œuvre beaucoup moins onéreuse et font appel à des travailleurs saisonniers exerçant dans un cadre social très différent. De quoi handicaper durablement la filière AB française, exigeante en main-d'œuvre ! « *Le soin que nous apportons à nos cultures et notre volonté de pratiquer une agriculture durablement biologique ne nous permettent pas d'être compétitifs pour répondre à ces demandes* », admettent les professionnels du bio.

Et ce n'est pas tout. « *L'importation ne vient pas combler le manque chronique de volumes, qui devraient, dans ce cas, progressivement être remplacés par des productions françaises. Elle répond à une demande en produits exotiques, hors saison ou à bas prix, que nous ne pouvons et ne voulons pas proposer aux consommateurs pour des raisons éthiques, techniques ou économiques* », expliquent les producteurs bio. C'est que les consommateurs de produits bio n'achètent pas que des radis

26. Il s'agit de l'Association des producteurs de fruits et de légumes biologiques de Bretagne (APFLBB), Bio Loire Océan, Mediterrabio, Solébio et Verte Provence.

27. « Achetez des fruits et légumes bio oui ! Mais pas à n'importe quel prix ! », Notre-planète.info, 24 février 2010.

noirs en hiver et des courgettes en été. Ils veulent aussi des tomates en plein mois de décembre !

### **Manger local est-il toujours un bon calcul ?**

On peut s'interroger sur la pertinence de retrouver dans nos magasins des noix produites en France mais décortiquées en Moldavie ou en Ukraine, où la main-d'œuvre est moins chère. On peut également déplorer que la viande d'agneau de Nouvelle-Zélande ait supplanté celle du Berry, des Causses ou des Pré-Alpes. Comme le note *Que Choisir*, « rien ne vaut les fruits et légumes de saison ayant poussé le plus près possible du lieu de consommation, dans le respect de l'environnement ». Mais faut-il pour autant se priver de tous les produits d'importation ? Certes non ! Comme le rappelle une étude de l'Observatoire bruxellois de la consommation durable portant sur les fruits et légumes, des tomates ayant parcouru entre 4 000 et 8 000 km par voie maritime consomment moins d'énergie que des tomates amenées à maturité sous serre dans nos régions ! Des conclusions que confirme un article du *Courrier de l'Environnement de l'Inra*, qui rapporte les résultats d'études sur le bilan énergétique global de différents produits importés ou de proximité. « *Les produits régionaux, par rapport aux produits mondiaux, n'ont pas nécessairement une consommation d'énergie finale inférieure, comme on a souvent tendance à le croire*<sup>28</sup> », indique l'article. Explication : « *L'avantage apparent de distances moindres car limitées à la région peut être vite annulé par des faiblesses logistiques, par une utilisation insuffisante des capacités de production et de*

28. Elmar Schlich, « La consommation d'énergie finale de différents produits alimentaires : un essai de comparaison », *Le Courrier de l'Environnement de l'Inra*, n° 53, décembre 2006.

*transport et par des processus inefficaces* ». Calculer le véritable bilan énergétique n'est pas aussi simple qu'il y paraît, car de multiples paramètres interfèrent. Même pour le bilan carbone, les choses ne sont pas évidentes. Comme le rappelle *Que Choisir*, les haricots du Kenya sont transportés en soute sur des vols de passagers qui auraient lieu même sans marchandise. Pourquoi s'en priver ? La défense du commerce de proximité n'est donc pas incompatible avec le commerce international.

En dépit de ces réalités objectives, les adeptes les plus radicaux du « manger local » s'interdisent tout produit ayant parcouru plus de 160 km. Réunis au sein de communautés d'internautes – qui ne se privent pas des autoroutes mondialisées de l'informatique ! –, ces « locavores » doivent la conceptualisation de leur mode de vie à l'activiste écologiste américaine Jessica Prentice, auteur de *Full Moon Feast* (2006). Les adeptes français du « locavorisme » préféreront ainsi la chicorée au café de Colombie ou d'Éthiopie, de même qu'ils banniront de leur régime alimentaire ananas, bananes et autres fruits exotiques. « *Comme nos ancêtres, manger est un besoin primaire et nous devons avoir ce réflexe de nous nourrir avec des produits issus de la proximité. Cela est sain pour nous car nous favorisons la fraîcheur des produits, sain pour l'environnement car nous ne faisons pas parcourir des distances démesurées aux produits. Cela contribue également à l'économie de proximité en favorisant les circuits courts, le direct producteur* », peut-on lire sur le site [jesuislocavore.com](http://jesuislocavore.com).

Pour Yves Cochet, député écologiste et ancien ministre de l'Environnement, il ne faut « *consommer que des produits qui viennent de moins de 500 km de chez soi* », et rejeter « *tout ce qui vient d'au-delà des mers* [chocolat, café, thé, poivre, etc.] »<sup>29</sup>. Adieu donc oranges, citrons, riz ou huile d'olive

dans les assiettes de la moitié nord du pays... Comme le souligne Nature & Progrès, cette relocalisation de l'économie constitue le point cardinal du projet politique de l'agriculture biologique. Ce qui explique le refus systématique par certains partisans du bio des circuits mondialisés de distribution, qui sont bel et bien en train de s'emparer d'une part considérable du marché émergeant des produits bio.

### **Acheter bio est-il justifié ?**

La vraie question reste de savoir si acheter bio en vaut vraiment la peine. Car payer un peu plus, pourquoi pas, mais pour quel bénéfice ? Dans sa brochure *Oui au bio dans ma cantine !*, le WWF avance trois arguments en faveur de l'alimentation bio : « *Le bio, c'est bon pour la santé car riche en éléments nutritifs, mais surtout exempt d'OGM, de pesticides et de conservateurs potentiellement nocifs pour l'organisme. Le bio, c'est bon pour l'environnement en privilégiant un mode de production qui respecte les ressources naturelles, les sols et la biodiversité. Enfin, le bio, c'est bon pour les finances ! En bio, les agriculteurs touchent un revenu décent, la production locale bio crée 20 à 30 % d'emplois supplémentaires et permet de faire économiser aux contribuables les frais de décontamination et frais médicaux générés par l'utilisation des pesticides.* » En achetant bio, le consommateur est donc convaincu de toucher le tiers gagnant : meilleure santé, meilleur respect de l'environnement et solidarité envers la petite agriculture. Mais le bio peut-il réellement tenir ses promesses ?

29. Cité par Maël Thierry, « Le bilan carbone des éléphants verts », *Le Nouvel Observateur*, 3 décembre 2009.

PARTIE I

LA NUTRITION



## I — AU CŒUR DES FORCES VITALES

Pour les partisans de l'AB, les produits bio possèdent de plus grandes vertus nutritionnelles, ce qui les rendrait meilleurs pour la santé. « *Un aliment bio a une densité nutritionnelle plus importante. Il n'est pas gorgé d'eau comme beaucoup de produits conventionnels. Plus riche en nutriments, il est donc plus goûteux et plus apte à rassasier*<sup>1</sup> », explique le Dr Lylian Le Goff, membre de la Fondation Nicolas Hulot et de France Nature Environnement. Mathieu Lancry, président du Groupement des agriculteurs biologiques du Nord-Pas-de-Calais (Gabnor), rapporte de son côté les résultats d'une étude de l'institut de recherche en agriculture biologique FiBL (Suisse), qui aurait démontré qu'« *en matière nutritionnelle, les produits biologiques se distinguent par des teneurs plus élevées en métabolites secondaires et en vitamine C* ». « *Le bio*

1. Entretien avec Lylian Le Goff, « On peut manger bio sans dépenser plus », *Libération*, 9 novembre 2006.



*est bon pour l'homme*<sup>2</sup> », en conclut-il. Sous le titre « *Le bio, c'est bien* », *Que Choisir* entonne le même refrain : « *Petit à petit, des études sont publiées et elles tendent à montrer une supériorité du bio par rapport aux aliments conventionnels*<sup>3</sup>. »

La question de la supériorité nutritionnelle des aliments bio est essentielle pour la filière, car elle représente un argument important pour son développement. Selon la dernière enquête réalisée pour l'Agence Bio, ceux qui choisissent de consommer des produits bio le font à 91 % pour préserver leur santé<sup>4</sup>. Ce n'est pas le fruit du hasard : depuis ses débuts, l'agriculture biologique a placé la relation nourriture-santé au cœur de ses préoccupations. Dès la fin de la Seconde Guerre mondiale, la revue *La Vie Claire* (créée en 1946 par Henri-Charles Geffroy) a renforcé ce lien de manière décisive dans l'esprit collectif. D'autres associations y ont contribué, comme Vie et Action, fondée par le naturopathe André Passebecq, et l'Association française pour la recherche d'une alimentation normale (Afran), créée en 1952 par le Dr Jacques-William Bas. Ces pionniers du bio se sont inspirés du courant hygiéniste de l'entre-deux-guerres, incarné par le Dr Paul Carton et le Prix Nobel de médecine Alexis Carrel, de même que des thèses de l'anthroposophe Rudolf Steiner, fondateur de l'agriculture biodynamique.

### **Des souris du Dr Pfeiffer aux rats laveurs de Jane Goodall**

En 1970, le jeune agronome Claude Aubert, alors premier secrétaire général de l'association Nature & Progrès,

2. Entretien avec Mathieu Lancry, *Agriculture Horizon*, 13 juillet 2007.

3. « Le Bio, c'est bien », *Que Choisir*, mai 2007.

4. CSA-Agence Bio, *Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France*, Rapport n° 1001174, Édition 2010.

se référait à plusieurs expériences effectuées sur des souris par Ehrenfried Pfeiffer (1899-1961), chef de file de l'école biodynamique <sup>5</sup>, afin de soutenir la supériorité des aliments bio. Dans l'une d'entre elles, les souris, qui disposaient d'une quantité illimitée de blé courant et de blé biodynamique, avaient presque exclusivement choisi le blé biodynamique, « *y compris celles qui, depuis six générations, n'avaient consommé que du blé courant* ». Dans une autre expérience, le Dr Pfeiffer mettait en évidence un taux de mortalité « *deux fois plus faible chez les souris nourries au blé biologique* [que chez les souris nourries au blé conventionnel], *ce qui indique une plus grande vigueur* ». L'agronome avançait d'autres preuves, notamment les observations faites par un agriculteur bavarois pratiquant la méthode biodynamique, qui affirmait que des cerfs venaient périodiquement dévaster ses cultures sans jamais toucher à celles de son voisin, qui pratiquait l'agriculture classique. Autrement dit, les cultures conventionnelles n'étaient pas assez appétissantes pour les cerfs, qui se délectaient en revanche de la bonne nourriture biodynamique...

Quarante ans plus tard, la célèbre primatologue Jane Goodall ne dit rien de très différent lorsqu'elle affirme que « *les rats laveurs dévastent les champs bio, pas les autres* <sup>6</sup> ». Plus impressionnant, les oies, les vaches et les porcs seraient capables, grâce à leur instinct, de détecter la présence d'un ADN modifié. « *Les oies sauvages ne vont jamais dans les champs de colza à graines modifiées. En Amérique, des éleveurs ont constaté que les vaches préfèrent le maïs naturel au maïs Bt,*

5. Claude Aubert, *L'agriculture biologique, une agriculture pour la santé et l'épanouissement de l'homme*, Le courrier du livre, 1970.

6. Citée par Frédéric Joignot, « Chaque bouchée change le monde », *Le Monde*, 29 février 2008.

*et les porcs dédaignent les rations OGM* », poursuit la spécialiste des chimpanzés.

Grâce à leur instinct du danger, les animaux ne s'y tromperaient donc pas. Or, aujourd'hui, cette conviction d'une nourriture saine parce que naturelle est plus que jamais enracinée. Elle confère à l'agriculture bio une excellente image de marque, que la filière n'hésite pas à valoriser dans sa communication. Et ça marche ! Beaucoup de femmes se mettent ainsi à acheter du lait bio quand elles deviennent mamans, car cet achat est lié à la symbolique forte du lait, considéré comme aliment nourricier premier. « *Les mamans veulent offrir un produit sain à leurs enfants* <sup>7</sup> », résume Anne Richard, du Centre national interprofessionnel de l'économie laitière.

### **Que disent les études scientifiques ?**

Sans surprise, toute remise en cause du dogme de la supériorité nutritionnelle des aliments bio est vécue comme un véritable *casus belli* par la filière. C'est ce qu'a constaté à ses dépens le Dr Alan Dangour, co-auteur d'une méta-analyse publiée dans la prestigieuse revue *American Journal of Clinical Nutrition* <sup>8</sup>. Suite à ses recherches, le nutritionniste britannique avait osé conclure que « *du point de vue de la nutrition, il n'y a actuellement aucun élément en faveur du choix de produits bio plutôt que d'aliments produits de manière conventionnelle* ». Après cette publication, il a fait l'objet d'une campagne de harcèlement sur Internet. « *J'ai reçu beaucoup d'e-mails négatifs, dont certains étaient très injurieux, mettant*

7. Elsa Casalegno, « L'argument bio bu comme du petit lait », *Libération*, 9 novembre 2006.

8. Alan D. Dangour, Sakhi K. Dodhia, Arabella Hayter, Elizabeth Allen, Karen Lock et Ricardo Uauy, « Nutritional quality of organic foods : a systematic review », *American Journal of Clinical Nutrition*, juillet 2009.

*en cause mon intégrité et mon indépendance* », témoigne-t-il. De son côté, le *Daily Mail* a publié une virulente critique de son étude, la plaçant au cœur d'une « *conspiration cancéreuse pour empoisonner notre foi dans la nourriture bio* ». Plus sérieusement, la Soil Association (qui représente le lobby du bio outre-Manche) en a contesté les conclusions, arguant que ses auteurs n'avaient pas pris en compte l'étude européenne du Pr Carlo Leifert, plus favorable aux aliments bio. Sauf que cette étude, censée « *être rendue publique à la fin de l'année 2009* »<sup>9</sup>, est toujours en attente de publication...

En France, l'étude du Dr Dangour a également fait fleurir les critiques. Le cardiologue et nutritionniste Michel de Lorgeril y a vu la main invisible du lobby agroalimentaire. « *Y aurait-il quelque part et à l'approche des grandes négociations sur l'avenir de l'agriculture européenne une stratégie visant à décrédibiliser une agriculture qui ne soit pas industrielle et productiviste, exportatrice (plutôt que locale), prédatrice des ressources naturelles et dévastatrice pour l'environnement* »<sup>10</sup> ? », s'est-il interrogé. La Fnab a elle aussi vertement réagi, déclarant que l'étude du Dr Dangour « *constitue une quasi-escroquerie intellectuelle* ». Pour Générations Futures (ex-Mouvement pour les droits et le respect des générations futures ou MDRGF), elle est tout simplement « *tronquée* ».

Or, le Dr Dangour ne dit rien de plus que l'Association française des diététiciens nutritionnistes (AFDN), qui rappelle dans un communiqué de presse que « *manger bio ne signifie pas nécessairement manger équilibré* »<sup>11</sup>. « *Les bénéfices*

9. Rafaële Rivaïs, « Les défenseurs du bio rappellent son rôle écologique », *Le Monde*, 5 août 2009.

10. Michel de Lorgeril, « Manger bio, sage précaution », *Le Monde*, 14 août 2009.

11. « Manger bio, manger bien ? », communiqué de presse de l'AFDN, 2 février 2009.

*santé d'une alimentation bio ne sont pas scientifiquement démontrés. Ainsi, concernant les apports en vitamines ou minéraux, les résultats sont contradictoires selon les études car les teneurs sont variables en fonction de la qualité et de la nature du sol. S'ils contiennent moins de pesticides, on note un plus grand nombre de contaminations par différents microbes ou champignons car ils ne subissent pas de traitements antifongiques et donc les produits bio se conservent moins longtemps », poursuit l'AFDN. De très nombreux travaux abondent dans ce sens. En 2003, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa, aujourd'hui intégrée dans l'Anses) a publié un important rapport sur ce sujet <sup>12</sup>, dont les conclusions sont sans appel : « L'ensemble des données examinées dans le cadre de cette évaluation a montré, de manière générale, peu de différences significatives, et reproductibles, entre la composition chimique des matières premières issues de l'agriculture biologique et de celles issues de l'agriculture conventionnelle. Les résultats des études sont parfois contradictoires. Les nombreux facteurs de variation intervenant dans la composition chimique et la valeur nutritionnelle des aliments (variété/race, saison, climat, stade de maturité ou de développement, stockage, conduite d'élevage...) sont souvent plus importants que l'impact des facteurs liés strictement au mode d'agriculture (nature de la fertilisation, des traitements sanitaires...). » L'étude de l'Afssa vient d'être réactualisée par le nutritionniste Léon Guéguen et le toxicologue Gérard Pascal, directeurs de recherches honoraires de l'Inra. « En Europe du Sud, la principale motivation d'achat de produits AB demeure la protection de la santé. Pourtant, la vocation première de l'AB, reconnue par ses protagonistes officiels, est la préservation*

12. Évaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique, rapport de l'Afssa, 2003.

*vation de l'environnement, et non pas la nutrition et la santé des consommateurs. L'AB a une obligation de moyens mais pas de résultats concernant les qualités nutritionnelles, sanitaires et gustatives de ses produits », notent-ils en guise d'introduction. « Face à la cacophonie actuelle des messages qui circulent, à tous les niveaux, vantant la qualité supérieure des aliments bio, il nous a semblé utile de refaire le point à partir du rapport de l'Afssa publié en 2003, et en y ajoutant les données nouvelles publiées (plus de 100 références) », expliquent les deux experts, qui relèvent quelques différences dans certains fruits et légumes bio, comme « des teneurs plus élevées en vitamine C et en polyphénols, mais plus faibles en caroténoïdes ».*

*« L'un des points forts de la bio, c'est la richesse en antioxydants », affirme Bruno Taupier-Létage, responsable-qualité à l'Itab. « La plante produit ces micro-constituants en réaction à certains stress, comme l'attaque des ravageurs. En bio, elle doit se défendre par ses propres moyens <sup>13</sup> », explique-t-il. « Ce qui est parfaitement vrai. Toutefois, il faut également préciser que la formation des polyphénols s'accompagne de celle de centaines de métabolites secondaires, qui sont pour certains des toxines à action insecticide ou fongicide, et dont seulement quelques-uns ont été étudiés pour leur toxicité, notamment les glycoalcaloïdes de la pomme de terre et de la tomate », relativisent Léon Guéguen et Gérard Pascal. Pour eux, « les faibles différences observées entre aliments Agriculture Biologique et Agriculture Conventionnelle n'ont aucune répercussion significative sur la nutrition et la santé <sup>14</sup> ».*

Leurs conclusions corroborent celles de l'équipe du

13. Fabienne Maleysson, « Un boom à risque », *Que Choisir*, juin 2010.

14. Léon Guéguen et Gérard Pascal, « Le point sur la valeur nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 20 avril 2010.

Dr Crystal Smith-Spangler, de l'université de Stanford (États-Unis). Afin de déterminer s'il existe une différence nutritionnelle entre les aliments conventionnels et les aliments bio, les chercheurs américains ont passé à la loupe plus de 200 études. Ils concluent que les consommateurs de fruits, de légumes et de céréales biologiques réduisent sensiblement leur exposition aux pesticides par rapport aux groupes se nourrissant de manière classique. En revanche, ils ne peuvent pas compter sur une qualité nutritionnelle supérieure, ni sur une meilleure sécurité alimentaire, y compris en ce qui concerne le risque de contamination par des bactéries, des métaux lourds et des mycotoxines <sup>15</sup>. Bref, les travaux français de l'Afssa – confirmés par ceux de l'Académie d'Agriculture de France –, la méta-analyse britannique du Dr Alan Dangour et les recherches américaines du Dr Smith-Spangler convergent vers une même conclusion : agriculture biologique ne rime pas plus avec protection de la santé qu'agriculture conventionnelle.

### **Des forces invisibles**

*« C'est la énième étude qui arrive à cette conclusion du fait qu'elle se limite à l'analyse des nutriments <sup>16</sup> », rétorque Claude Aubert, commentant l'étude du Dr Dangour. Un reproche invariablement formulé depuis quarante ans ! « Aucun critère analytique (chimique ou autre) ne peut rendre compte de la*

15. Crystal M. Smith-Spangler, Vandana Sundaram, James C. Bavinger, Paul Eschbach, Margaret L. Brandeau et Dena M. Bravata, séminaire « Is There a Difference between Organically and Conventionally Grown Food ? A Systematic Review of the Health Benefits and Harms », Center for Health Policy, Stanford University, 21 avril 2010.

16. Rafaële Rivais, « Les défenseurs du bio rappellent son rôle écologique », *Le Monde*, 5 août 2009.

*notion de qualité biologique, car trop de facteurs (dont certains sont à peine connus) entrent en jeu*<sup>17</sup> », écrivait-il dès 1970. « *La science moderne nous enseigne que nous nous nourrissons des composés chimiques que contiennent les aliments, [mais] rien ne prouve que la “force vitale” des plantes et des animaux ne participe pas également, d’une manière ou d’une autre, à notre nourriture* », avançait-il. Aujourd’hui, le Dr Lylian Le Goff tient des propos similaires : « *Ce “plus bio” nous permet de renouveler notre potentiel vital. Les aliments doivent en effet nous apporter à la fois des matériaux et de l’énergie, qui n’est pas – seulement – celle que libère la combustion des sucres, des graisses et des protéines (notion classique), mais qui est aussi – et surtout – une “énergie vitale” restituée par l’aliment sous forme de composés à haut potentiel d’énergie (particulièrement les vitamines et oligo-éléments catalyseurs des réactions biochimiques cellulaires)*<sup>18</sup>. »

Des « forces vitales » pour Claude Aubert, une « énergie vitale » pour Lylian Le Goff. Bigre, voilà une bien curieuse affaire ! D’autant plus que ces forces, ou cette énergie, sont impossibles à mesurer. Sauf à utiliser des méthodes alternatives comme la « cristallisation sensible », la « morphochromatologie » et la « méthode de la goutte sensible ». « *Ces trois méthodes ont pour but de donner une image visible des forces contenues dans toutes les substances, et en particulier dans leur matière vivante* », explique doctement Claude Aubert. Pour Lylian Le Goff, « *le test des cristallisations sensibles, qui révèle la “vitalité” des aliments corrélée à leur teneur en éléments à haut potentiel d’énergie, témoigne nettement en faveur des pro-*

17. Claude Aubert, *L’industrialisation de l’agriculture, salut ou suicide de l’homme ?*, Le courrier du livre, 1970.

18. Lylian Le Goff, dans *Aliments irradiés : atome, malbouffe et mondialisation*, Édition Golias, juin 2008.



*duits bio* ». Seul inconvénient de ces méthodes, elles « *ne peuvent donner lieu à aucune mesure quantitative et conservent une part de subjectivité dans leur interprétation* », doit néanmoins reconnaître Claude Aubert.

### **Une croyance très ancienne**

La controverse sur les supposés bienfaits de l'alimentation biologique se nourrit en réalité d'une croyance irrationnelle qui vient du fond des âges. Et aucun argument sérieux ne pourra jamais y changer quoi que ce soit ! Pour bien comprendre ce qui est en jeu, il est nécessaire de faire un détour par la sociologie.

Comme le rappelle le sociologue Claude Fischler, il y a toujours eu quelque chose de magique, ou de sacré, dans le rapport de l'homme à son alimentation. Que ce soit dans le domaine religieux ou mythologique, l'alimentation a toujours joué un rôle essentiel, souvent lié à un rite sacrificiel. « *La ritualisation offre un double avantage : par le sacrifice, elle détermine notre relation avec le surnaturel et, grâce au partage, elle symbolise et cristallise les rapports entre l'individu et les institutions religieuses et politiques* <sup>19</sup> », explique-t-il. L'aliment participe donc à la formation de notre identité, à tel point que s'établit avec notre nourriture une relation particulière. « *Une étude a montré que les gens ont tendance à qualifier "d'agressif et rapide à la course" un peuple qu'on leur a décrit en indiquant, parmi les nombreuses informations, qu'il se nourrissait de sanglier. En revanche, ceux à qui l'on avait décrit exactement le même peuple en disant qu'il se nourrissait de tortue, le qualifiaient de "très lent et jamais pressé" !* », note Claude

19. Entretien avec Claude Fischler, *Nouvelles Clés*, [www.nouvellescles.com/article.php?id\\_article=785](http://www.nouvellescles.com/article.php?id_article=785).

Fischler. Or, si nous croyons que nous sommes ce que nous mangeons, il est fondamental que nous ayons la maîtrise de notre alimentation. « *L'alimentation industrielle nous pose un problème d'identité radical : comment savoir qui je suis, si je suis ce que je mange mais j'ignore de quoi ce que je mange est fait ? Les produits viennent "d'ailleurs", ils n'ont pas d'histoire* », explique le sociologue.

Ce problème radical d'identité liée à l'alimentation a toujours existé. Cependant, il a pris une tournure nouvelle à partir de l'industrialisation de la nourriture, qui remonte déjà à plus d'un siècle et qui a permis à cette peur irrationnelle de s'affirmer. Pour l'anthropologue Jack Goody, la révolution alimentaire du XX<sup>e</sup> siècle se traduit par l'avènement de la conserve (grâce au « procédé Appert »), par la mécanisation, le transport sur de longues distances et les nouvelles structures de commercialisation ; quatre composantes qui ont transformé les produits alimentaires en « *objets comestibles non identifiés* », comme les qualifie Claude Fischler.

En réaction aux premiers bouleversements de nos habitudes alimentaires a émergé au début du XX<sup>e</sup> siècle un mouvement s'appuyant sur les travaux du Dr Paul Carton (1875-1947). Ce naturopathe hygiéniste a été l'un des premiers à développer le concept de « forces vitales », contenues notamment, mais pas exclusivement, dans l'alimentation. En 1924, il a fondé la *Revue naturiste* et, aujourd'hui encore, ses ouvrages font référence dans les milieux des thérapies naturelles.

« *La force vitale n'est pas une puissance surnaturelle et mystérieuse. Elle est une des modalités de l'Énergie cosmique, qui n'est pas sans analogie avec le fluide électrique*<sup>20</sup> », explique le

20. Paul Carton, *Les Lois de la vie saine*, édité par l'auteur, 1922.

Dr Carton. « *Les différents milieux terrestres et les êtres qui les peuplent sont imprégnés de force vitale. Elle est répandue surtout dans l'air, dont les propriétés vivifiantes ne sont pas un vain mot. Elle est l'essence même des rayons solaires qui apportent la vie à la nature entière. Elle abonde dans les effluves magnétiques du sol* », ajoute-t-il. Le naturopathe préconise trois règles d'hygiène : « *Vivre le plus possible à la campagne [...] et dormir la nuit au bon air, si l'on travaille dans une ville ; éviter de séjourner en pièces closes [...] ; exécuter le matin une série de respirations profondes, accompagnées d'exercices physiques éducatifs* <sup>21</sup>. » Les « bains d'air » et les bains de soleil sont également recommandés. Néanmoins, il faut « *se garder de tomber dans les exagérations et les impudicités (nudité totale, sexes mélangés) du nudisme, entreprise païenne de culte charnel et de relâchement moral, qui n'a rien à voir avec la sage méthode de santé hippocratique-cartonienne [sic]* ».

« *Ce qui crée la santé et la force des paysans, c'est l'imprégnation incessante de leurs organismes par les forces vitales de l'air qui tonifie, du soleil qui réconforte, de la terre qui magnétise, de l'eau qui revigore ; c'est aussi la nourriture simple, pure, fraîche, et en partie crue (vitamines). C'est, en résumé, la vitalisation totale de l'individu* <sup>22</sup> », enseigne le Dr Paul Carton. Le naturopathe met en garde ses lecteurs contre l'éloignement de la vie naturelle, « *car il ne saurait exister de résistance organique ni de réconfort mental, sans réception et assimilation des forces vitales de la nature* ». Il est sage, « *[si l'on tient] à la pureté de son état humoral et à l'équilibre de son caractère, de s'abstenir d'aliments carnés et de boissons fermentées. [...] L'alcool ravage les viscères et rend fou, tuberculeux ou cancéreux. [...] L'excès de*

21. Paul Carton, *Le Décalogue de la Santé*, édité par l'auteur, 1922.

22. Paul Carton, *Les Lois de la vie saine*, édité par l'auteur, 1922.

*sucre surmène le foie, acidifie et congestionne l'organisme, [et] la viande est un aliment de fatigue, d'intoxication et de déviation mentale* », avertit l'auteur du *Décatalogue de la Santé*, qui n'hésite pas à établir un lien de causalité entre nourriture et santé mentale.

### **Le blé d'Osiris de Geffroy**

Henri-Charles Geffroy (1895-1981), le fondateur de La Vie Claire, est l'un des adeptes du Dr Carton. Dans *Osiris, le miracle du blé* (1949), il retrace l'histoire miraculeuse de quelques épis de blé retrouvés dans le sarcophage d'une reine d'Égypte. Ces épis, qui dateraient « *de sept mille ans* [sic] », ont été offerts au frère de Pierre Sauvageot, l'auteur de la préface d'*Osiris*. Ce dernier les a cultivés jusqu'à ce qu'Henri-Charles Geffroy prenne l'affaire en main et distribue aux lecteurs de sa revue des sachets de ce blé aux vertus extraordinaires.

C'est de ces blés que « [jaillira] *une véritable révolution* », s'enthousiasme Pierre Sauvageot. « *La civilisation du blé à laquelle, de bonne foi, le funeste Parmentier avait porté deux coups dangereux, l'un direct, par l'introduction du pain blanc dans l'armée, l'autre indirect, par l'introduction frauduleuse d'une solanée toxique de la même famille que le tabac, cette civilisation des mystères d'Osiris, d'Eleusis et de Bethléem, peut et va enfin renaître* <sup>23</sup> », se réjouit-il en 1949. *Osiris, le miracle du blé* constitue un véritable panégyrique des blés antiques à l'origine des grandes civilisations. Ceux-ci auraient nourri les forces de l'homme, lui conférant une vigueur à toute épreuve, et ce, précisément grâce aux « forces vitales » qu'ils contenaient. « *S'il y a une race française, on le doit au blé. Si*

23. Henri-Charles Geffroy, *Osiris, le miracle du blé*, Édition La Vie Claire, 1949.

*le pain ne contient plus tous les éléments essentiels du blé, on diminue la vitalité de la race française. C'est la conséquence des procédés de la minoterie actuelle* <sup>24</sup> », déplore le Dr Lenglet, président du Conseil supérieur d'hygiène publique de France entre 1940 et 1946.

« *Donnez aux hommes la nourriture qui leur convient, c'est-à-dire les fruits et le blé, à l'état le plus près possible de l'état naturel, et immédiatement toutes les infirmités disparaissent comme par enchantement, et jamais plus ils ne connaissent ni maladie ni faiblesse* <sup>25</sup> », affirme de son côté Geffroy, convaincu que seule une alimentation à base de ces blés « antiques » peut enrayer la dégénérescence de l'espèce humaine. « *Dans la course descendante que suit actuellement l'humanité, et avec elle tout ce qui a vie sur terre, végétaux ou animaux, entraînée, comme un obus qui a dépassé le sommet de sa trajectoire, à une vitesse sans cesse accélérée vers un abîme dont il nous est impossible de mesurer la profondeur, l'intervention d'un blé auquel sept mille ans de sommeil ont épargné la régression de sept mille générations [sic] est seule capable de provoquer ce rebondissement miraculeux des hommes vers les sommets d'un progrès réel, qui doit nous permettre d'échapper au plus épouvantable des cataclysmes* », s'enflamme-t-il. « *Car le blé d'Osiris, qu'on le veuille ou non, recèle en sa substance, seul sur toute la terre, l'élan vital, le potentiel biodynamique, qu'avait la matière vivante il y a sept mille ans, à l'époque qui vit fleurir, chez les peuples qui s'en alimentèrent, une des plus magnifiques civilisations de tous les temps* », explique le fondateur de La Vie Claire.

24. Cité par Henri-Charles Geffroy dans *Osiris, le miracle du blé*.

25. Henri-Charles Geffroy, *op. cit.*

### **Le pain naturel de Raoul Lemaire**

Ce discours aux relents ésotériques n'est pas sans rappeler celui d'un autre pionnier du bio : l'agronome et chef d'entreprise Raoul Lemaire (1884-1972). Dès 1931, ce fils de négociant – et ami du Dr Carton – fonde l'une des premières maisons de produits naturels. Son réseau, qui comptera une centaine de boulangeries à Paris, distribue le « pain naturel Lemaire ». Quelques années plus tard, le pain Lemaire sera également vendu dans les magasins La Vie Claire.

Issu de blés conçus et développés par Raoul Lemaire, le pain naturel Lemaire posséderait, lui aussi, des vertus miraculeuses. En effet, il permettrait rien moins que de mettre un terme au déclin de notre civilisation ! « *La méconnaissance de la force du blé depuis plus de deux cents ans est à l'origine de la dégénérescence de notre civilisation occidentale, dégénérescence qui a d'abord touché la classe aisée, l'aristocratie, puis les citadins, et s'attaque depuis cinquante ans à ce qu'il y avait de plus solide en France et dans le monde : la paysannerie* <sup>26</sup> », affirme Jean Boucher, l'un des proches collaborateurs de Raoul Lemaire. « [Le pain naturel Lemaire] *est capable de nous détacher de la cupidité caractéristique de notre époque et de nous affranchir des besoins matériels* », poursuit-il. Car « *le bon pain permet de se satisfaire de peu, au lieu d'exaspérer les besoins. [Il] nourrit le corps comme il nourrit l'esprit* ». Bref, « *c'est lui qui régénère l'humanité !* », conclut Jean Boucher.

### **Steiner et les forces cosmiques**

Autre grande figure de l'agriculture biologique, Rudolf Steiner (1861-1925) a lui aussi contribué à vulgariser ce concept de forces occultes. Dès les années vingt, il affirme

26. Jean Boucher, *Précis de culture biologique*, Édition Agriculture et Vie, 1968.

que l'alimentation naturelle possède des vertus en raison des « *forces cosmiques* » qui l'imprègnent. Ces forces exerceraient une telle influence sur la santé humaine que certains fruits et légumes pourraient être soit bénéfiques, soit au contraire dangereux, selon la pathologie en cause. « *Dans certaines conditions, la consommation de tomates à titre de régime a un effet bénéfique sur les personnes qui ont une tendance à une maladie de foie, parce que le foie est celui de nos organes qui a le fonctionnement le plus autonome dans l'organisme* <sup>27</sup> », explique Steiner, qui ajoute qu'en revanche « *il faudrait immédiatement interdire de consommer des tomates à une personne qui souffre d'un cancer, puisqu'un cancer crée a priori dans l'organisme humain [...] une zone d'autonomie* ». « *La tomate ne veut absolument pas sortir d'elle-même, sortir de sa forte vitalité, elle s'y refuse. Elle y est, elle y reste* », commente-t-il.

L'anthroposophe se montre également très sévère à l'égard de la pomme de terre : « *La pomme de terre a aussi des tendances semblables [à celles de la tomate]. Elle a aussi un comportement indépendant, indépendant au point de traverser de préférence tout le processus de la digestion sans aucun mal, de pénétrer dans le cerveau et de le rendre indépendant, indépendant même de l'action des autres organes humains.* » D'où il conclut que « *si les hommes et les animaux sont devenus matérialistes depuis l'introduction de la pomme de terre en Europe, c'est entre autres parce qu'ils consomment trop de pommes de terre, précisément* ».

Toute la philosophie de l'agriculture steinerienne – ou agriculture biodynamique – repose encore aujourd'hui sur l'existence présumée de ces forces cosmiques. Une agriculture

27. Rudolf Steiner, *Agriculture, fondements spirituels de la méthode bio-dynamique*, Éditions anthroposophiques romandes, 6<sup>e</sup> édition, 2002.

correctement pratiquée saurait en tirer profit, estiment les biodynamistes. Notamment grâce à quelques recettes ésotériques, dont la « Préparation 500 » est de loin la plus répandue. Cette méthode consiste à enfouir dans la terre une corne de vache remplie de fumier afin de conserver « *les forces que la corne de vache avait l'habitude d'exercer à l'intérieur même de la vache, à savoir réfléchir l'éthérique et l'astral* », explique Steiner. « [La corne étant] *entourée de terre, tous les rayons qui vont dans le sens de l'éthérisation et de l'astralisation convergent et pénètrent dans la cavité qu'elle constitue* », ajoute-t-il.

De nos jours, ces notions de forces cosmiques ou vitales des aliments n'ont pas disparu du discours officiel de la filière bio. En 2009, Bruno Taupier-Létage, de l'Itab, a réalisé un rapport sur « *les méthodes globales d'analyse de la qualité* » dans lequel il présente les idées agronomiques de Steiner comme une alternative sérieuse. « *Les promoteurs de l'agriculture biologique et biodynamique considèrent que dans un aliment, il y a bien sûr une composante "biochimique", indispensable à l'entretien du corps biologique de l'homme. Mais il y aurait aussi une autre composante aussi essentielle, en lien avec cette notion de vitalité, qui contribuerait à nourrir d'autres aspects plus subtils de l'être humain. C'est ainsi que toute la biodynamie a été mise en place dans le but de favoriser cette vitalité des aliments : utilisation de compost, utilisation de préparations biodynamiques pouvant être considérées comme des levains biologiques pour les sols et/ou les composts, prise en compte des influences planétaires au même titre que l'influence de la lune couramment admise sur l'eau terrestre, etc.* », explique-t-il, avant de conclure : « *Il semblerait que ces méthodes représentent un fort potentiel d'innovation pour la bio [car elles] contribuent à porter un regard nouveau sur le vivant.* » D'autant plus qu'il existe « *une demande*



*forte chez le consommateur, sensible aux produits porteurs de vitalité »,* note le rapport. Bref, les idées de Geffroy et Steiner ont encore de belles heures devant elles...

## II — LES CHEVALIERS DE L’APOCALYPSE :

### BAS, GEFFROY ET PASSEBECQ

Les partisans du bio ne se contentent pas de vanter les valeurs nutritionnelles de ces produits, censées être supérieures à celles des produits issus de l’agriculture conventionnelle. Pour attirer le consommateur, ils affirment que les produits « conventionnels » sont dangereux pour la santé. Ainsi, médecins et nutritionnistes « indépendants » font régulièrement la une des médias avec leur discours anxiogène sur la nourriture. Pour eux, l’industrie agroalimentaire fait « n’importe quoi », d’où le fait que ses produits altèrent notre santé.

Le cancérologue Dominique Belpomme doit ainsi sa réputation à son livre *Ces maladies créées par l’homme*, devenu depuis sa parution en 2004 la référence obligée des associations écologistes et des médias en manque de scandales. Cependant, celui que la revue *L’Écologiste* considère comme l’un des génies de sa génération est loin d’être le seul à alimenter ce discours alarmiste. Laurent Chevallier, médecin nutrition-

niste au CHU de Montpellier, déclare en une du *Nouvel Observateur* : « *Il y a les résidus de pesticides dans certains fruits et légumes : ce sont des perturbateurs endocriniens, qui peuvent provoquer des troubles du métabolisme difficilement réversibles. Une exposition prolongée – pour certains d’entre eux –, même à faible dose, peut favoriser l’émergence de divers cancers, dont ceux du sein. Ils peuvent aussi provoquer des anomalies de la reproduction – malformations génitales, infertilité, dysmorphies sexuelles – et modifier les commandes de l’appétit*<sup>1</sup>. » Cet exercice médiatique lui a permis au passage de faire la promotion de son dernier livre, *Mes ordonnances alimentaires* – dont le titre n’est pas sans évoquer le *Décatalogue de la Santé* du Dr Carton. Et le nutritionniste n’en est pas à son coup d’essai : en 2009, il avait déjà publié *Les 100 meilleurs aliments pour votre santé et la planète*, dans lequel il avertissait que les enfants risquent d’être en moins bonne santé que leurs parents. Des propos que tenait précisément Claude Aubert en... 1979 ! « *De nombreux indices montrent que, en dépit des progrès de la médecine, l’état de santé général de la population ne cesse de se dégrader et que cette évolution va en s’accélégrant*<sup>2</sup> », assurait le secrétaire général de Nature & Progrès (N&P).

Or, comme l’a démontré un groupe de chercheurs travaillant dans le cadre de l’Observatoire européen des espérances en santé, on vit aujourd’hui sans incapacité jusqu’à 68 ans en moyenne dans l’Union européenne. En France, grand pays agricole, ces chiffres s’élèvent à 68 ans pour les hommes et 69 ans et 8 mois pour les femmes, alors qu’en Allemagne, ils se situent respectivement à 63 ans et 62 ans.

1. Laurent Chevallier, « Pour en finir avec la malbouffe », *Le Nouvel Observateur*, 25 février 2010.

2. Claude Aubert, *Une autre assiette*, Édition Debarb, 1979.

Toujours dans l'Hexagone, l'espérance de vie atteint 77,5 ans pour les hommes et 84,4 ans pour les femmes (chiffres de 2007), alors qu'en 1979, elle n'était respectivement que de 70 ans et 78 ans. En trente ans, elle n'a donc cessé d'augmenter, infirmant toutes les prédictions pessimistes de Claude Aubert, qui déclarait que « *la mortalité, qui avait nettement diminué entre 1950 et 1971, recommence à augmenter légèrement* ».

Quant à la progression du cancer, elle est attribuée sans hésitation par ces « lanceurs d'alerte » à la dégradation de l'environnement. Ainsi, le chimiste André Cicoella, responsable du Réseau Environnement Santé et membre de la commission santé des Verts, estime que 35 % de l'augmentation du nombre de cancers sont liés à l'environnement. Il précise que « *la progression [du cancer] n'est pas due uniquement au phénomène de vieillissement de la population, comme on l'a affirmé pendant longtemps. [...] Preuve que le phénomène n'est pas seulement un effet du vieillissement, les cancers de l'enfant progressent*<sup>3</sup> ». Et lorsqu'on demande au Pr Belpomme quels sont les principaux facteurs de risques du cancer, il cite en premier les pesticides<sup>4</sup>. Une fois de plus, les deux scientifiques chantent une vieille antienne ! En 1964, il y a plus de quarante-cinq ans, on pouvait en effet lire dans *La Vie Claire* : « *Le cancer se répand de plus en plus. Mais sa fréquence de plus en plus grande pourrait à la rigueur s'expliquer par l'augmentation de la longévité moyenne. Ce qui est grave, c'est que le cancer frappe des êtres de plus en plus jeunes, ce qui prouve que l'homme y est plus réceptif qu'autrefois à âge égal, et que le vieillissement de la population n'est pas une explication suf-*

3. André Cicoella, *Alertes Santé*, Fayard, 2005.

4. Entretien avec Dominique Belpomme, *Le Télégramme*, 17 mars 2009.

*fisante de la diffusion*<sup>5</sup>. » Parmi les principales causes favorables à l'extension du cancer, l'auteur de l'article citait la pollution atmosphérique et « *l'alimentation malsaine* ».

### **Le Dr Bas à la recherche d'une « alimentation normale »**

Les prédictions de Claude Aubert sur l'état de santé et l'espérance de vie de la population s'appuyaient notamment sur les théories d'un certain Dr Jacques-William Bas (1899-1974). Trente ans auparavant, dans les années cinquante, le Dr Bas, président de l'Association pour la recherche d'une alimentation normale (Afran) et cofondateur de N&P, tenait en effet des propos anxiogènes sur la toxicité de l'alimentation « *moderne* » et la « *diminution du potentiel vital* ». « *Huit fois sur dix, il faut déplorer une diminution manifeste du potentiel vital. Du grand-père au petit-fils, la courbe de résistance est descendante*<sup>6</sup> », expliquait-il au cours de ses nombreuses conférences. L'auteur des *Sources de la Vie* s'inquiétait lui aussi de la dégénérescence de l'espèce humaine : « *Les hommes, les animaux, les plantes, la terre, sont en voie de dégénérescence. Cette dégénérescence est rapide et la résistance vitale de nos contemporains est déjà gravement atteinte*<sup>7</sup>. » « *Si l'on veut bien se reporter par la mémoire au-delà des vingt dernières années et comparer au point de vue biologique comme au point de vue intellectuel et moral les deux générations, il est impossible de ne pas avouer qu'il y a déchéance* », concluait-il.

Les théories du Dr Bas s'inscrivent dans la mouvance de l'hygiénisme vital du Dr Carton. Ce mouvement est à dis-

5. Michel Remy, « Un entraînement anticancer », *La Vie Claire*, février 1964.

6. Cité par André Birre dans *Une autre révolution*, Édition Delarge, 1976.

7. Jacques-William Bas, *Les sources de la vie*, Imprimerie Serres, 1949.

tinguer de la grande entreprise d'assainissement conduite en France au XIX<sup>e</sup> siècle, grâce notamment aux découvertes de Pasteur, à la vulgarisation de l'hygiène corporelle et à la mise en place de structures de propreté publique comme les réseaux d'égouts et la gestion commune des déchets<sup>8</sup>. L'hygiénisme vital, lui, lie la santé mentale et physique à l'hygiène de vie à partir de considérations qui frisent l'eugénisme. « *Au cours de la vie intra-utérine [...] se constitue un capital de forces vitales puisées par les parents dans les réserves vitales collectives de l'espèce. Ces énergies impondérables, qui proviennent des entités invisibles [...], traversent les canaux de la race, de la famille et des géniteurs, s'y imprègnent, au passage, des particularités ethniques et familiales qui constituent les caractères héréditaires*<sup>9</sup> », explique le Dr Carton. Pour lui, l'homme possède une immunité génétiquement acquise, qui peut être altérée par son mode de vie (société industrielle), par la médecine (vaccinations) ou par la nourriture (alimentation industrielle).

« *On a fait croire au public que le pain blanc est supérieur au brun. La farine a été blutée de façon de plus en plus complète, et privée ainsi de ses principes les plus utiles. [...] Et dans tous les pays où le pain est la partie principale de l'alimentation, les populations dégénèrent*<sup>10</sup> », note de son côté le Dr Alexis Carrel, autre figure majeure de ce mouvement hygiéniste. L'auteur de *L'homme, cet inconnu* va jusqu'à suggérer la résolution des problèmes de son époque grâce à « *l'établissement, par l'eugénisme, d'une aristocratie biologique héréditaire* ». « *Par une éducation appropriée, on pourrait faire comprendre*

8. À noter que le terme « hygiène » vient du nom de la déesse grecque de la santé et de la propreté Hygie. Fille d'Asclépios, dieu de la médecine, Hygie symbolise la prévention, alors que sa sœur Panacée est la déesse « guérisseuse ».

9. Dr Paul Carton, *Les Lois de la vie saine*, édité par l'auteur, 1922.

10. Alexis Carrel, *L'homme, cet inconnu*, Librairie Plon, 1935.

*aux jeunes gens à quels malheurs ils s'exposent en se mariant dans des familles où existent la syphilis, le cancer, la tuberculose, le nervosisme, la folie ou la faiblesse d'esprit. De telles familles devraient être considérées par eux comme au moins aussi indésirables que les familles pauvres », assure-t-il. Un discours repris à son compte par le Dr Bas : « La santé de l'homme est-elle aujourd'hui compromise par les effets conjoints des perturbations multiples et manifestes que nous avons reconnues à notre alimentation ? Je veux répondre maintenant à cette question. Alexis Carrel, dont le nom semble être ignoré en France alors qu'il fait autorité à l'étranger, me paraît avoir pris à cet égard une position très juste : "L'homme est incapable de suivre la civilisation dans la voie où elle s'est engagée. Parce qu'il dégénère" <sup>11</sup> [...]. » En postulant que l'accroissement de la taille des hommes et des femmes signe la dégénérescence de l'espèce humaine, le Dr Bas se réfère encore à Alexis Carrel. « En général, les individus les plus sensibles, les plus alertes et les plus résistants, ne sont pas grands. Il en est de même pour des hommes de génie. Mussolini est de taille moyenne, et Napoléon était petit <sup>12</sup> », écrivait le Prix Nobel de médecine. Ce qui donne, sous la plume du Dr Bas : « L'accroissement de la taille d'une génération sur celle qui la précède est tenue pour un symptôme de dégénérescence. [...] On sait que cette permanence des caractères biologiques est un des critères les meilleurs pour juger de la stabilité d'une espèce et par conséquent de son évolution ascendante ou régressive. [...] Le déséquilibre des sécrétions hormonales et glandulaires qui préside à cette évolution nouvelle trouve nécessairement son origine dans une perturbation récente et générale. Où découvrir cette origine sinon dans les anomalies d'une alimentation rigou-*

11. Jacques-William Bas, *op. cit.*

12. Alexis Carrel, *op. cit.*

*reusement bouleversée dans son équilibre* <sup>13</sup> ? »

Dès 1960, le Dr Bas affirme que l'abandon de l'alimentation traditionnelle est la cause de cette « dégénérescence ». *« Les modifications modernes apportées aux procédés de la culture traditionnelle, en conférant certains avantages substantiels, ont transformé radicalement le rendement, la nature de la production et [...] la qualité fondamentale de l'aliment »,* écrit-il. Il ajoute : *« Après s'être soustraits, souvent par nécessité, aux conditions de la vie naturelle, nos contemporains perdent actuellement leur capital de santé et de résistance biologique parce que l'alimentation est adultérée. Les substances alimentaires ont perdu leur qualité essentielle. »* Pour lui, seules quelques peuplades primitives jouissent encore d'une santé correcte. *« Notons que ces peuplades retranchées de la vie moderne peuvent continuer à protéger leur santé en restant fidèles à la tradition alimentaire de leurs pères »,* analyse-t-il.

Basé sur ce qu'il appelle « *les sources de vie* » — sa propre version des sources vitales de Carton —, son raisonnement n'a pas plus de fondement scientifique que celui de son maître à penser. *« Les sources de vie nous apparaissent d'abord de nature matérielle. Elles se trouvent confiées au sol, à l'air, aux radiations solaires qui nous enveloppent de toute part. [...] Les sources de la vie physique sont presque exclusivement contenues dans la terre. [...] Il est certain que dans la mesure où les êtres humains abandonnent la terre, s'en séparent en se confinant dans les villes, échappant ainsi à la vie naturelle pour laquelle ils ont été faits, ils perdent le contact direct avec les sources de vie. [...] L'aliment est à distance le don de la terre. Il peut entretenir le contact perdu, mais il en peut aussi consommer la rupture selon son efficacité nutritive »,* écrit le Dr Bas.

13. Jacques-William Bas, *op. cit.*



## La Vie Claire de Geffroy

Autre figure marquante du mouvement hygiéniste de l'après-guerre, Henri-Charles Geffroy, fortement inspiré par Alexis Carrel, tient également un discours apocalyptique sur les « nouvelles maladies » et les « désordres mentaux » qui seraient générés par l'alimentation courante de son époque. *« Toutes ces maladies, extrêmement graves, sont uniquement causées par la mauvaise alimentation habituelle de l'enfant. [...] Mais il y a aussi d'autres signes [...]. Cette fois, ce ne sont plus des maladies, mais ce que l'on appelle des défauts, des vices : la paresse, la gourmandise, le mensonge, la dissimulation, la nervosité extrême, provoquant des colères subites ou, au contraire, un état de dépression [...]. Tous ces désordres [...] résultent de quelques insuffisances alimentaires <sup>14</sup> »,* écrit-il dès 1950 ! *« Longtemps, le pain entra pour trois-quarts dans la nourriture des hommes de notre pays. Dans le même temps, ils ignoraient les maladies de carence. Or, depuis 50 ans que l'industrie s'est permis de toucher à ce pain ancestral, en le privant des qualités essentielles de la graine, notre régression biologique a pris des proportions telles qu'il sera bientôt impossible d'en arrêter les effets si une intervention énergique ne se produit pas <sup>15</sup> »,* avertit Geffroy. Pour lui, la dégénérescence des hommes a donc commencé au début du siècle dernier ! *« Si l'on abandonne brusquement l'aliment qui a concouru pendant des millénaires à la formation de notre corps et de notre esprit, LE BLÉ, pour en adopter d'autres, ou même si l'on continue à l'utiliser mais en le dénaturant, en lui enlevant ses éléments indispensables, on altère progressivement les caractères de la race et l'on voit*

14. Henri-Charles Geffroy, *Nourris ton corps, précis d'hygiène alimentaire*, Édition La Vie Claire, 1950.

15. Henri-Charles Geffroy, *Parlons clair*, Édition La Vie Claire, 1963.

*peu à peu apparaître ces symptômes de dégénérescence que sont les maladies, les vices, le fléchissement du niveau intellectuel, les anomalies dans la descendance, l'affaiblissement des facultés génésiques, la diminution de la lactation chez les mères, fonction qui conditionne la conservation des caractères raciaux chez l'enfant, etc.* <sup>16</sup> », affirme-t-il.

Fléchissement du niveau intellectuel, mais aussi dégénérescence de la race : voilà à quoi mène l'abandon du bon vieux pain de France ! « *Il faut se pénétrer de ce principe qu'un aliment ne convient pas à un être vivant parce qu'il reproduit la composition de cet être, mais que c'est au contraire l'être qui présente une composition identique à celle de l'aliment, dont sa race s'est nourrie pendant des millénaires* <sup>17</sup> », explique le fondateur de La Vie Claire. « *Cela signifie que toutes les caractéristiques physiques et morales de notre race, aussi bien en ce qui concerne la forme de nos dents, la dimension de nos organes, le rythme de nos fonctions, que le développement de nos facultés cérébrales, la qualité de notre intelligence, notre degré de sensibilité et l'orientation de nos activités spirituelles, nous les devons au blé* », martèle-t-il.

« *La civilisation, le machinisme, le développement du commerce et de l'industrie, ont peu à peu modifié la composition des aliments de base, enlevant ceci, ajoutant cela, et il en est résulté des troubles profonds dans les diverses fonctions de l'organisme humain, dont la maladie est le signe* <sup>18</sup> », explique Geffroy en 1960. Il accuse les industriels d'avoir transformé le pain en « *pain cadavre* » : « *C'est un véritable crime contre l'homme que d'avoir attenté à la qualité de notre pain, et les savants qui se*

16. Henri-Charles Geffroy, *PDG, mon frère*, La Table ronde, 1972.

17. Henri-Charles Geffroy, *Osiris, le miracle du blé*, Édition La Vie Claire, 1949.

18. Henri-Charles Geffroy, *Le secret de la santé*, édité par l'auteur, 1960.

*rendent complices des consortiums industriels responsables de ce crime, en déconseillant ou même en combattant l'usage du pain complet, sont les malfaiteurs. »* Pour lui, l'origine des cancers se trouve dans ces « *aliments artificiels comme le pain blanc, le sucre blanc, l'huile raffinée, le sel blanc, les conserves et tous les aliments dans lesquels sont introduits des colorants ou des arômes synthétiques* ». Cinquante ans avant le Pr Belpomme, Geffroy s'insurge donc contre « [ces aliments responsables du] *cancer, qui tue un Français toutes les sept minutes* ». « *Autrefois considéré comme une maladie de vieux, le cancer frappe maintenant jusque dans les berceaux* », affirme le « spécialiste », qui n'était cependant ses propos sur aucune étude scientifique sérieuse. Néanmoins, grâce à sa revue et à son réseau de boutiques, il a réussi à vulgariser l'hygiénisme de Carton et Carrel auprès de centaines de milliers de Français à partir de 1948. Souvent même sans que ces derniers s'en rendent compte...

### **André Passebecq et la fin de la santé**

Autre figure de proue de la croisade pour une alimentation saine, le naturopathe André Passebecq (1920-2011) a fondé en 1960 l'association Vie et Action, dont le but est de faire connaître la « médecine naturelle fondamentale ». « *La plupart des aliments qui nous sont offerts de nos jours sont toxiques, carencés, dévitalisés, déséquilibrés. Ils ne peuvent plus assurer qu'une santé précaire chez les animaux et les hommes* », affirme-t-il en 1975 dans *La fin de la santé*. Preuve ultime de son argumentation, les tribus primitives jouiraient d'un excellent état de santé : « *L'observation morphologique des tribus vivant éloignées de la civilisation révèle [...] un remarquable équilibre morphologique et morpho-psychologique. Les individus y sont dotés d'une large immunité naturelle à la maladie et à la carie dentaire. [...] La situation change lorsque la civilisation fait*

*son apparition. Les civilisés apportent avec eux les techniques d'hygiène suppressive et palliative et bien d'autres vices. »* Plus radical que ses confrères adeptes des médecines à base de plantes, André Passebecq est convaincu que l'hygiène vitale – à ne pas confondre avec l'hygiène naturelle – permet de se passer de tout remède, artificiel comme naturel. Pour lui, « *l'individu doté d'une bonne puissance vitale est, par cela, "immunisé" contre les microbes* <sup>19</sup> ». « *La maladie aiguë [...] est un processus vital de désintoxication. Il n'y a pas lieu de la traiter ; il faut seulement lui permettre de suivre son cours naturel* », estime-t-il. D'où son intérêt particulier pour l'agriculture biologique. « *Une culture biologique, ou plutôt orthobiologique, scientifique, respectant les équilibres naturels, est de plus en plus pratiquée dans les pays anglo-saxons, ainsi qu'en France, en Suisse. [...] L'initiateur de cette culture fut un agronome anglais, sir Albert Howard, dont l'ouvrage magistral Testament Agricole représente la base la plus sûre, la plus précise et la plus convaincante, des bienfaits d'une culture conforme aux lois de l'équilibre* <sup>20</sup> », affirme-t-il.

### **Restons sérieux !**

Tout au long de son histoire, l'agriculture biologique a été présentée comme l'alternative à une agriculture productrice d'aliments toxiques, dangereux, contaminés. C'est-à-dire à une alimentation non naturelle, à l'origine de toutes sortes de dégénérescences. Bien avant le grand tir croisé du Dr Bas, d'André Passebecq et d'Henri-Charles Geffroy – qui ont abreuvé pendant plus de trente ans la population française de propos apocalyptiques concernant l'état épouvantable de

19. André Passebecq, *Initiation à la santé intégrale*, Vie et Action, 1975.

20. André Passebecq, *La fin de la santé*, Édition Association Vie et Action, 1975.

notre nourriture –, le Dr Carton et Rudolf Steiner tenaient le même langage. « *Telle qu'elle est actuellement, la nourriture ne donne plus à l'être humain la force de manifester l'esprit dans le physique. [...] Les plantes alimentaires ne contiennent plus les forces qu'elles devraient donner aux gens* <sup>21</sup> », expliquait Steiner dans les années vingt.

Les discours de Cassandre des Belpomme, Chevallier et consorts n'ont donc rien de nouveau. Sauf en ce qui concerne les raisons pour lesquelles la nourriture serait mauvaise pour la santé. L'époque moderne étant trop rationaliste pour croire en d'obscures forces venant du cosmos, il n'est en effet plus question de « vitalisme ». D'ailleurs, ni Bas, ni Passebecq, ni Geffroy, ni encore moins les docteurs Carrel et Carton (dont les orientations eugénistes ne sont au demeurant plus très en vogue) ne font aujourd'hui partie du panthéon de l'agriculture biologique. Celle-ci a clairement pris ses distances avec l'hygiénisme vital. Signe des temps, l'expression « hygiène biologique » a même disparu du nom officiel de N&P, baptisée à l'origine « Nature & Progrès, association européenne d'agriculture et d'hygiène biologique ». Seule la biodynamie de Rudolf Steiner a survécu.

Aujourd'hui, les grands criminels ont un autre nom : les pesticides – talonnés par les OGM. Ce sont ces « redoutables » produits, issus des grands laboratoires de la chimie, qui polluent notre nourriture, devenue source d'angoisse. Raison pour laquelle il faut opter pour les bons produits naturels proposés par l'agriculture biologique. Surtout pour les plus faibles d'entre nous, les enfants... qui sinon risquent de nous accuser !

21. Rudolf Steiner, *Agriculture, fondements spirituels de la méthode bio-dynamique*, Éditions anthroposophiques romandes, 6<sup>e</sup> édition, 2002.

### III — AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET PESTICIDES

Si rien ne prouve que les produits biologiques ont une valeur nutritionnelle supérieure aux produits conventionnels – sauf à souscrire à la thèse des mystérieuses forces vitales –, du moins sont-ils sans pesticides. C'est en tout cas ce que soutient le lobby du bio. Ainsi, chaque année, Générations Futures (GF) organise sa « Semaine sans pesticides » afin de propager l'idée selon laquelle l'usage des pesticides ne serait pas une fatalité. « *Nous avons décidé de prouver par l'exemple que l'on peut et que l'on doit se passer de ces toxiques !* », martèle l'association. « *Qu'est-ce qu'un pesticide ? Un pesticide a pour vocation d'éliminer ce qu'on appelle les "ravageurs"* », indique le site de GF. Le message est clair : en bio, on n'utilise pas de produit éliminant les ravageurs. Et ce type de communication, superficielle, fonctionne ! Tellement bien d'ailleurs qu'elle a même été reprise telle quelle dans le mensuel de la FNSEA... « *L'alimentation bio connaît un succès qui s'amplifie avec les années. Il est donc naturel que cette nourriture, qui n'a pas été fabriquée avec l'aide de produits phytosanitaires [souligné par nous], intègre l'alimentation des tout-petits mais aussi des plus grands en restauration scolaire* », écrit ainsi Jean-

Christophe Luclaise dans *L'information agricole* <sup>1</sup>.

Bref, la voie est ouverte pour sortir de la « dictature chimique » imposée à l'agriculture à la fin de la Seconde Guerre mondiale. C'est contre cette « puissance » que Jean-Paul Jaud, le réalisateur du documentaire antipesticides *Nos enfants nous accuseront*, est vaillamment parti en guerre. « *Mon papa a 87 ans ; quand il était gamin, il mangeait bio, il mangeait naturel. Aujourd'hui, ceux qui ont entre 80 et 100 ans ont mangé bio à la cantine scolaire* <sup>2</sup> », explique-t-il. « *Les centenaires d'aujourd'hui sont nés avant la guerre, ils n'ont pas connu la pollution* <sup>3</sup> » confirme le cancérologue Dominique Belpomme. Un argument repris par François Veillerette, le porte-parole de GF, qui n'hésite pas à affirmer que « *les personnes qui sont nées dans les années 1920-1930 n'ont pas connu, pendant leurs vingt premières années, l'exposition aux produits chimiques de synthèse, ni d'ailleurs aux radiations ionisantes, ni à tout un tas d'autres trucs, pratiquement, ni une alimentation raffinée* <sup>4</sup> ».

### **Les bons pesticides du début du XX<sup>e</sup> siècle**

Le hic, c'est que cette agriculture dite sans pesticides, qui aurait alimenté les générations du père et du grand-père de Jean-Paul Jaud, n'a jamais existé. Pour s'en convaincre, il suffit de lire les revues syndicales des années 1890-1900. « *Voici la saison d'emploi de tous les insecticides : charbon-engrais insecticides contre le phylloxéra ; capsules Jamin au sulfure de carbone*

1. Jean-Christophe Luclaise, « La restauration scolaire, première adepte », *L'information agricole*, mars 2010.

2. Jean-Paul Jaud, sur le plateau de *Revu & Corrigé*, France 5, 3 mars 2009.

3. Cité par Marie-France Bayetti, « Au secours, le monde est devenu fou ! », *La Provence*, 1<sup>er</sup> décembre 2008.

4. Propos tenus dans le film de Jean-Paul Jaud *Nos enfants nous accuseront*, 2008.

*et à la benzine : désinfectant Moride, Compost, etc. », annonce le Bulletin de L'Union des Syndicats en... mai 1891 ! Trois ans plus tard, la revue propose de désinfecter les vignes et les arbres fruitiers avec du Lysol, une solution à base d'huiles lourdes de goudron de houille qui assure un traitement réparateur contre le phylloxera. Dans son édition de 1900, elle conseille d'utiliser l'Occidine : « Là où on applique de l'Occidine, les insectes meurent ou s'empressent d'aller chercher un sol plus hospitalier. Tous ceux qui devinent le danger préfèrent à la mort l'hospitalité du propriétaire voisin <sup>5</sup>. » Et si déjà à l'époque, la fameuse bouillie bordelaise est amplement recommandée (notamment en traitement contre le mildiou de la pomme de terre), bien d'autres bouillies sont commercialisées, comme la bouillie bourguignonne, la bouillie Perdoux, la bouillie de Rassuen, la bouillie Michel Perret ou encore la bouillie Éclaire. Ces mélanges sont généralement à base de sulfate de cuivre. Mais il existe également des bouillies à base de mercure, comme la bouillie mercurielle, le Mercurior ou le Sublimol. « Nous laissons à chacun le soin de décider dans quelle mesure il doit faire emploi des bouillies mercurielles, mais à tous nous conseillons de faire des essais : il serait très utile de savoir si les sels de mercure peuvent être régulièrement employés dans la suite ou s'il est préférable de les abandonner complètement <sup>6</sup> », peut-on lire dans le Bulletin du syndicat central en 1898.*

Et ce n'est pas tout. D'autres solutions sont utilisées, comme les mélanges à base de térébenthine ou de savon (saponine), les « *jus de tabac ou nicotine* » ou encore différentes

5. « L'Occidine », *Bulletin du syndicat des agriculteurs de France*, 16 mai 1900.

6. « La bouillie mercurielle », *Bulletin du syndicat des agriculteurs de France*, 1<sup>er</sup> juillet 1898.



poudres, dont celles à la colophane. Quoi que prétendent Jean-Paul Jaud et François Veillerette, il n'a donc jamais été aisé de se passer des pesticides... Certes, certains ravageurs peuvent être maîtrisés grâce à des mesures préventives ou à la lutte biologique. Mais d'autres nécessitent des interventions spécifiques, comme les pucerons, les chenilles de noctuelles, le carpocapse, la tordeuse orientale ou encore les mineuses, qui se régalent de fruits et de légumes. Et comment combattre les infestations de tavelure, d'oïdium ou de mildiou, des maladies capables de réduire à néant toute une culture, si l'on ne dispose pas de produits adéquats ? De tout temps, l'agriculture a subi les assauts des ravageurs. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle les pesticides – littéralement les tueurs de ravageurs – ont été mis au point. « *Limaces et pucerons n'ayant toujours pas appris à reconnaître un champ bio, les agriculteurs engagés dans cette démarche sont eux aussi, parfois, obligés de traiter leurs végétaux* <sup>7</sup> », rappelle non sans ironie le mensuel *Que Choisir*. Autrement dit, l'agriculteur bio utilise, lui aussi, des pesticides ! « *Il est impossible, dans l'état actuel de nos connaissances, de se débarrasser de certains parasites sans avoir recours à des pesticides* <sup>8</sup> », reconnaissait d'ailleurs Claude Aubert en 1970. Une vérité toujours d'actualité.

### **Les industries chimiques, fournisseuses de pesticides bio**

La nécessité de recourir aux pesticides explique pourquoi la majorité des produits phytosanitaires utilisés par les producteurs bio sont fabriqués... par les multinationales de la

7. « Pesticides bio, en quête d'homologation », *Que Choisir*, juin 2010.

8. Claude Aubert, *L'agriculture biologique, une agriculture pour la santé et l'épanouissement de l'homme*, Le courrier du livre, 1970.

chimie (Syngenta, Dow, Bayer, BASF Agro, etc.). Le phénomène est d'ailleurs loin d'être marginal, puisque ces firmes proposent à la filière AB non moins d'une centaine de spécialités chimiques ! Parmi elles, le Spinosad, un insecticide développé par le chimiste américain Dow, a récemment reçu son homologation. Ce composé très efficace, obtenu par fermentation, est dérivé du mélange de deux toxines sécrétées par une bactérie vivant dans le sol. Il provoque chez l'insecte une excitation du système nerveux et des contractions musculaires involontaires, survenant quelques minutes à peine après l'ingestion et entraînant une paralysie, puis la mort dans un délai d'un à trois jours. Peu dangereux pour les mammifères, les oiseaux, les poissons et les crustacés, le Spinosad est en revanche très toxique pour certains invertébrés aquatiques ainsi que pour les abeilles. Il est donc fortement recommandé de ne pas l'utiliser sur les cultures en pleine floraison.

C'est également grâce aux géants de la chimie que les agriculteurs bio peuvent continuer à utiliser les formulations à base de cuivre. Celles-ci étaient menacées par la Commission européenne, qui voulait en limiter considérablement l'usage pour des raisons d'environnement et de santé. Elles ont été sauvées grâce à la mise en place d'une *task force* des plus grands producteurs de pesticides, qui a géré le dossier permettant l'inscription du cuivre parmi les substances autorisées en Europe. Certes, il n'est pas question d'autoriser des bouillies comportant des quantités de cuivre aussi importantes que celles utilisées au début du XX<sup>e</sup> siècle. Mais la bouillie bordelaise reste un fongicide disponible, et massivement utilisé en viticulture biologique.

Enfin, il existe de nombreuses formulations à base de plantes possédant des propriétés insecticides et répulsives

vis-à-vis de plus de 200 espèces d'insectes. C'est le cas des extraits de fleurs de pyrèthre, très actifs contre de nombreux insectes, ou de l'azadirachtine, la substance active de l'huile de neem.

À partir des années cinquante, les insecticides naturels ont progressivement disparu de la palette des produits phytosanitaires. Les agriculteurs leur préféreraient en effet des produits de synthèse plus performants. Seuls les « bio » ont continué à les utiliser, quitte à recourir à certains produits interdits depuis lors, compte tenu de leur toxicité. C'est le cas de la nicotine, un alcaloïde dont les propriétés insecticides sont bien connues et qui a été autorisé en agriculture biologique jusque dans les années quatre-vingt-dix... alors qu'il est 40 fois plus toxique pour l'homme que le DDT ! C'est aussi le cas de la roténone, un produit issu de plantes tropicales, très toxique pour les poissons et divers insectes – qu'il paralyse –, et qui est probablement à l'origine de certains cas de maladie de Parkinson.

Car qui dit pesticides naturels ne dit pas pesticides sans danger ! Ce qui est assez compréhensible, puisque ces produits ont eux aussi pour fonction d'éliminer les ravageurs. D'ailleurs, dans de nombreux cas, les pesticides naturels ont servi de modèle pour les pesticides de synthèse. Ainsi, la molécule des pyréthrinoïdes est voisine de celle du pyrèthre naturel : le mode d'action est le même, mais la persistance d'action de quelques jours, recherchée et obtenue dans le produit de synthèse, permet d'éviter la multiplication des traitements. Autre exemple, l'abamectine, un insecticide de synthèse largement utilisé pour protéger les tomates, les haricots verts et certains arbres fruitiers contre les ravageurs (mineuses, thrips, acariens), s'inspire du mode d'action des avermectines, substances isolées de bactéries du sol (*Strepto-*

*myces sp.*). Contrairement aux préparations phytosanitaires à base de plantes, qui contiennent une quantité non déterminée de matière active, variant en fonction de la croissance des plantes et de nombreuses impuretés parfois nocives, les produits issus de la chimie de synthèse sont parfaitement dosés, la nature, le titre et la qualité de leurs substances actives étant totalement contrôlés en laboratoire.

### **Des produits jamais évalués**

Depuis plusieurs années, certains produits naturels suscitent non sans raison l'inquiétude au sein des instances chargées de la protection de la santé. En effet, la plupart d'entre eux n'ont pas fait l'objet d'études de toxicité sur l'environnement et la santé aussi approfondies que dans le cas des produits de synthèse. Certains ont même été maintenus à la vente sous le seul prétexte qu'ils étaient utilisés depuis longtemps. Mais les exigences sanitaires étant de plus en plus rigoureuses, ces produits doivent aujourd'hui faire l'objet d'une réelle évaluation. Une étape très difficile à franchir pour certains d'entre eux. Après le retrait de produits minéraux comme l'arsénite de sodium et le permanganate de potassium, la roténone a été interdite d'usage en Europe le 10 octobre 2009. Suite à cette décision, les associations en faveur de l'agriculture biologique se sont mobilisées pour obtenir une dérogation permettant de bénéficier d'un délai supplémentaire pour l'usage sur pommes, pêches, cerises, vignes et pommes de terre. En France, l'emploi de la roténone est encore accordé aux utilisateurs professionnels munis d'un équipement de protection approprié jusqu'au 31 octobre 2011. Curieusement, les adeptes du principe de précaution ont ici répondu absents ! Pourtant, dès 2005, l'Institut technique d'agriculture biologique (Itab) mettait en garde les uti-

lisateurs contre les effets non intentionnels de la roténone sur la faune auxiliaire. « *Homologuée contre la cicadelle de la flavescence dorée, l'impact de la roténone sur la faune auxiliaire est peu connu, en particulier son impact sur les acariens phyto-séiides régulateurs naturels, qui jouent un rôle très important dans les agro-écosystèmes*<sup>9</sup> », avertissait Krotoum Konaté, la directrice de l'Itab, dans *Alter Agri*. « *Son emploi pose quelques soucis techniques : il nécessite notamment cinq applications dans la saison et surtout, en laboratoire, il a montré des effets néfastes sur la faune auxiliaire*<sup>10</sup> », pouvait-on lire dans un autre article d'*Alter Agri*. Dans le même numéro de la revue de l'Itab, l'agronome Sophie-Joy Ondet commentait les essais réalisés par le Groupe de recherche en agriculture biologique (Grab) dans le cadre de la lutte contre *Metcalfa pruinosa*, une petite cicadelle blanche présente sur plus de 200 espèces végétales du sud de la France et de la vallée du Rhône. « *Les trois insecticides à retenir pour lutter directement sur Metcalfa pruinosa sont le pyrèthre, le neem et la roténone* », résumait la spécialiste, qui recommandait toutefois aux viticulteurs bio de ne pas abuser de ces produits : « *Il serait judicieux d'alterner entre les trois si la pression parasitaire n'est plus tolérable, afin d'éviter l'apparition de résistances chez ce ravageur vis-à-vis des principes actifs de l'un de ces produits. Mais attention, aucun de ces insecticides n'est encore homologué sur Metcalfa pruinosa. [...] De plus, une attention toute particulière doit être portée sur les effets non désirés de ces produits sur les abeilles. En effet, l'analyse des données toxicologiques des produits testés dans les*

9. Krotoum Konaté, « Cuivre et roténone : deux produits sur la sellette », *Alter Agri*, n° 70, mars-avril 2005.

10. Éric Maille, Florence Hivert, Lionel Delbac et Michel Clerjeau, « Influence des traitements à base de roténone sur les populations de typhlodromes au vignoble », *Alter Agri*, n° 70, mars-avril 2005.

*essais présentés montre qu'ils sont connus pour leur toxicité vis-à-vis des abeilles, ou qu'ils ne sont pas renseignés. Il est donc impératif de traiter hors période de floraison et avant l'excrétion de miellat.* » En clair, voilà une publication tout droit sortie d'un organisme technique officiel et qui préconise l'usage de produits non homologués et entraînant des effets non désirés sur les abeilles !

### **Interdits mais utilisés**

On ne sera donc pas surpris de constater que certains agriculteurs bio utilisent des préparations interdites. Ils ne s'en cachent d'ailleurs pas, évoquant même dans certains cas un acte volontaire de « désobéissance civile ». C'est ce dont témoigne le courrier de l'Association Rhône-Loire de développement de l'agriculture biologique (Ardab), adressé aux arboriculteurs de la région du Rhône. Résumant une rencontre organisée en mars 2010 avec des représentants du Service régional de l'alimentation de Rhône-Alpes (SRA), l'Ardab souligne : *« Nous avons exprimé avec beaucoup de détermination que nous voulions vivre de notre activité, et que cela passait pour l'instant par l'utilisation de ces produits [interdits], particulièrement la bouillie sulfo-calcique (BSC) et les produits à base de neem <sup>11</sup>.* » Or, non seulement l'Ardab exprime son souhait de pouvoir utiliser ces insecticides, mais elle informe le SRA que le neem, bien qu'interdit d'usage en France, est déjà largement utilisé par les arboriculteurs bio, qui sont bien déterminés à continuer à enfreindre la loi ! Il est vrai que plusieurs pays européens autorisent cet insecticide. D'où le fait que les producteurs bio français se sentent lésés par cette évidente distorsion de concurrence. Tout comme le sont

11. Courrier de l'Ardab, 23 mars 2010.

d'ailleurs les producteurs de maïs français face à leurs collègues espagnols, qui cultivent le maïs MON 810...

Mais la loi reste la loi, que les représentants du SRA sont censés appliquer. Or, « *les contrôleurs ferment les yeux* », constate *Que Choisir*. La raison de cette indulgence, invoquée par la revue des consommateurs, vaut son pesant d'or : « *On ne peut pas se fixer l'objectif de 20 % de la surface agricole cultivée en bio d'ici 2020 et empêcher la mise en œuvre concrète de ce vœu* <sup>12</sup>. » Dans ces conditions, on comprend que les associations de producteurs bio n'hésitent pas à encourager leurs adhérents à enfreindre la loi : « *Notre position est claire, nous continuerons en 2010 à utiliser ces produits.* » Le 3 avril 2010, une manifestation a d'ailleurs été organisée à Saint-Chamond (Loire) afin d'obtenir des pouvoirs publics l'autorisation d'utiliser – entre autres – l'huile de neem. La communication faite autour de cette action de sensibilisation est extraordinaire. Dans un communiqué de presse cosigné par Jean Sabench, en charge du dossier pesticides pour la Confédération paysanne, et Guy Kastler, porte-parole de N&P, il est indiqué que « *les agriculteurs ne pourront pas respecter les engagements du gouvernement de limiter l'usage des pesticides si les alternatives naturelles sont, elles aussi, considérées comme des pesticides et ne sont pas autorisées à cause de contraintes administratives stupides* ». En clair, les « *alternatives naturelles* », baptisées préparations naturelles peu préoccupantes (PNPP), ne devraient pas être considérées comme des pesticides précisément parce qu'elles sont « *naturelles* » ! À croire que la nature protégerait systématiquement du danger...

On a beau prétendre que ces préparations dites naturelles présentent *a priori* peu de risques pour le consommateur,

12. « Pesticides bio : en quête d'homologation », *Que Choisir*, juin 2010.

« on est cependant en droit de préférer les certitudes aux a priori », rappelle avec pertinence le mensuel *Que Choisir*. Car soit ces préparations sont efficaces, et elles nécessitent une véritable évaluation, soit elles ne sont que de la poudre de perlimpinpin, sans risque pour la santé publique, et donc d'un intérêt bien limité pour l'agriculture. C'est d'ailleurs le point de vue du ministère de l'Écologie, qui résume parfaitement la problématique en déclarant que « *les PNPP revendiquent de pouvoir agir et protéger les plantes contre des pathologies, définition qui les fait entrer de plain-pied dans la législation des phytopharmaceutiques à usage agricole* »<sup>13</sup>.

### Les toxiques naturels

La position du ministère est très raisonnable. En effet, le monde végétal fabrique un redoutable arsenal de dizaines de milliers de substances toxiques. « *De nombreuses toxines végétales donnent immédiatement la mort, d'autres en revanche causent des malaises chroniques, qui s'insinuent lentement* »<sup>14</sup>, rappelle le Pr Peter R. Cheeke, de l'université de l'État de l'Oregon. D'ailleurs, qui ne connaît la dangerosité de la solanine, un alcaloïde toxique contenu dans la peau de la pomme de terre, à l'origine de troubles digestifs et de perturbations de l'activité nerveuse ? De même, l'acide oxalique contenu dans la rhubarbe et l'oseille peut entraîner des crises de spasmes. Et certaines toxines ont même des effets mutagènes et peuvent provoquer des cancers. Heureusement, notre foie est un remarquable organe de détoxification, qui peut rendre inoffensives de très nombreuses toxines naturelles. Ce qui explique

13. Cité par Sophie Chapelle, « Ces plantes qui aiment les plantes », *Politis*, 6 mai 2010.

14. Cité par Rudolf Degen, « Les plantes intelligentes se protègent », *Tabula* n° 4, octobre 1999.



qu'en se nourrissant normalement, nous arrivons à survivre alors même que l'organisme ingère quotidiennement 1,5 g de substances végétales potentiellement toxiques. Soit une quantité dix mille fois supérieure à celle des pesticides de synthèse absorbés par notre organisme ! Cette estimation, réalisée en 1990 par le toxicologue Bruce N. Ames, de l'université de Berkeley (Californie), se base sur le contenu en pesticides naturels des principales plantes consommées dans le cadre de notre alimentation. Le chercheur a calculé que 13 g de café torréfié par personne et par jour contiennent 765 mg d'acide caféique et de caféine. Les flavonoïdes et glucosinolates représentent plusieurs centaines de milligrammes, et les toxines de la tomate et de la pomme de terre, une autre centaine. Vingt-sept pesticides naturels (acide caféique, d-limonène, saffrole, estragole, psoralène, acrylate d'éthyle, sinigrine, hydrazinobenzoate, sésamol, acétate de benzyle, acide chlorogénique, hydroquinone, furfural, etc.), cancérogènes pour les rongeurs, sont présents dans de nombreux fruits et légumes, tels que pommes, abricots, bananes, cerises, pamplemousses, raisins, pêches, poires, oranges, melons, basilic, brocolis, choux de Bruxelles, choux-fleurs, carottes, céleris, endives, laitues, thé, etc.<sup>15</sup>. « *Ceux qui consomment des aliments "sains et naturels" doivent savoir que ce faisant, ils absorbent une étonnante variété de substances qui rendent malignes les cellules vivantes... La crainte superstitieuse des produits chimiques artificiels est largement répandue, alors que les substances chimiques naturelles sont toujours jugées bénéfiques* »<sup>16</sup>, remarque avec raison l'écologiste James Lovelock, éminent membre de la Royal Society.

En raison de la présence de toxines dans les produits na-

15. Bruce N. Ames, *Compte-rendu de l'Académie des Sciences des États-Unis*, 1990.

16. James Lovelock, *La Revanche de Gaïa*, Flammarion, 2007.

turels, l'excès de certains d'entre eux peut vite tourner à la catastrophe. C'est ce qu'ont appris à leurs dépens vingt-trois participants du 7<sup>e</sup> Congrès européen du végétarisme, qui s'est tenu à Widnau (Suisse) en 1999. Pris de crampes d'estomac et de vertiges au point de devoir être conduits d'urgence à l'hôpital, ils venaient de manger des haricots crus, riches en inhibiteurs d'enzymes, qui stoppent la digestion des protéines. De même, une femme qui avait consommé 450 g de céleri avant de se rendre dans un solarium s'est retrouvée hospitalisée pour brûlures <sup>17</sup>. En effet, l'exposition aux UV après absorption de coumarines et de psoralènes – contenus dans le céleri – provoquent des lésions de la peau.

17. Selon Otto Daniel, du service de toxicologie de l'Office fédéral de la santé publique de Zurich. Cité par Rudolf Degen, « Les plantes intelligentes se protègent », *Tabula*, n° 4, octobre 1999.



#### IV — DES RÉSIDUS DE PESTICIDES DANS LE BIO

N'en déplaise à certains, l'agriculture biologique utilise bel et bien des pesticides. Ce qui n'empêche pas la plupart des médias de seriner que pour éviter toute contamination, il suffit de manger bio. Parallèlement, les mêmes ne manquent pas de signaler les études montrant la présence de résidus de pesticides dans l'alimentation conventionnelle. Ainsi, le consommateur est conduit à croire que seuls les aliments issus de l'agriculture biologique en sont exempts.

Pourtant, lors d'un séminaire sur l'analyse des résidus dans l'agriculture biologique organisé par le laboratoire belge Fytolab en octobre 2009, de très nombreuses interventions ont fait apparaître qu'il n'était pas rare de retrouver des matières actives inattendues dans les produits bio. Que ce soient des résidus de pesticides autorisés en bio ou des traces de produits interdits. C'est ce que rapporte la revue de la filière fruits et légumes *FLD Magazine*, seule revue française à avoir couvert l'événement <sup>1</sup>. Les responsables de l'agriculture biologique

1. Thierry Becqueriaux, « L'agriculture bio ne rime pas forcément avec "zéro pesticides" », *FLD Magazine*, janvier 2010.

française ont préféré décliner l'invitation de leurs voisins belges, tandis que plus de 150 spécialistes venus de Belgique, des Pays-Bas, du Luxembourg, de France, d'Allemagne et d'Espagne ont participé au séminaire.

En janvier 2009, une étude de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) <sup>2</sup> avait déjà signalé la présence de résidus de pesticides dans des produits bio d'origine française. Or, la presse n'a jamais eu accès à cette étude. Elle s'est simplement vu destiner un communiqué de presse sur « *le programme 2007 de surveillance et de contrôle des résidus de pesticides dans les produits d'origine végétale* », très vague en ce qui concerne la présence de pesticides dans les produits bio. L'étude de la DGCCRF – dont nous avons pu nous procurer un exemplaire – révèle pourtant que 21 % des produits issus de l'agriculture biologique contiennent des résidus de pesticides. Soit un produit sur cinq ! « *Sur 256 échantillons de produits biologiques, 203 échantillons ne présentent aucun résidu de pesticide, 45 échantillons sont positifs en dessous de la LMR [limite maximale de résidus] et 8 échantillons sont positifs au-dessus des teneurs maximales autorisées. En tenant compte de l'ensemble des échantillons positifs, le taux de non conformité est de 20,7 %* », note le document.

Certes, ces pourcentages ne concernent que 256 échantillons. Il serait donc abusif d'en tirer des conclusions générales. Mais certaines études réalisées à l'étranger confirment ces données, notamment les travaux conduits entre 2002 et 2008 par l'équipe allemande d'Eberhard Schüle, qui relèvent une présence de résidus détectables dans les denrées bio comprise entre 23 % et 30 % <sup>3</sup>. Toutefois, les études portant sur

2. DGCCRF, *Note d'information n° 2009-02*, 12 janvier 2009.

la présence de résidus de pesticides dans les produits bio ne sont pas très courantes. « *Pour la France, les données publiées au sujet des enquêtes nationales sont d'une grande sobriété, fort peu explicites et de parution tardive. La seule étude conséquente que nous connaissions (Setrab) est extrêmement orientée et comporte des imprécisions considérables* <sup>4</sup> », indique Jean-Louis Bernard, membre de l'Académie d'agriculture. Il souligne un autre problème considérable : le manque d'analyses portant sur les résidus de cuivre et de soufre. « *Le fait qu'une majorité d'études analytiques – tant AC que AB – ne semble pas rechercher ces substances crée un biais évident lorsqu'il s'agit d'apprécier la présence de résidus dans les denrées agricoles, et une distorsion importante favorable à l'AB, où leur usage est massif* », explique-t-il.

Si la présence de résidus de cuivre et de soufre n'est pas synonyme de risque pour la santé, les produits bio n'en sont pas moins « déloyaux », puisqu'ils ne sont pas conformes aux attentes des consommateurs ! En effet, quand ces derniers achètent un produit bio, ils sont persuadés d'acheter un produit sans résidus de pesticides.

Suite à son étude de janvier 2009, la DGCCRF a décidé de poursuivre son enquête afin de déterminer la part entre pratiques frauduleuses, négligences fautives et contaminations fortuites. Or, à ce sujet, le silence est total ! À croire qu'aujourd'hui, il est politiquement incorrect de toucher à la filière bio.

3. Eberhard Schüle, « Pesticides residues monitoring of organic food and crops », Séminaire Fytolab, 20 octobre 2009.

4. Jean-Louis Bernard, dans *Agriculture biologique : regards croisés d'un groupe de travail de l'Académie d'Agriculture de France*, septembre 2008-mai 2010.

### **Haro sur la fraise espagnole !**

En revanche, lorsqu'il s'agit de jeter la suspicion sur certains produits issus de l'agriculture conventionnelle – au risque de mettre en difficulté des filières agricoles entières –, ce ne sont pas les candidats qui manquent ! À tel point que cette pratique est presque devenue un sport national.

Champion de la discipline, Claude-Marie Vadrot, journaliste à *Politis* et membre de l'Association des journalistes de l'environnement, s'est illustré en 2010 avec un documentaire à charge sur les fraises espagnoles, diffusé sur plusieurs chaînes de télévision. *La rançon de la fraise* est un parfait exemple d'information alarmiste, visant à montrer les dégâts environnementaux, sanitaires et sociaux causés par la production de fraises espagnoles (essentiellement destinées à l'exportation). Or, un auditeur non informé des réalités du terrain n'a pas les moyens de juger de la pertinence du message. D'autant plus que toutes les ficelles classiques de la manipulation sont utilisées – du gros plan sur une montagne de bidons en plastique, en réalité regroupés en vue de la prochaine collecte, au discours apocalyptique de l'incontournable Pr Belpomme sur le rôle des cocktails de pesticides –, alors qu'aucun avis contradictoire n'est présenté en regard. Cerise sur le gâteau, le réalisateur, qui s'est vu ouvrir les portes de la plus grande plateforme de distribution de fruits et légumes française, connue pour être l'une des plus rigoureuses d'Europe, ne trouve rien de mieux que d'instiller le doute quant à son très performant système de contrôle sanitaire.

Certes, on peut reprocher aux fraises espagnoles d'être « *dures, croquantes ou farineuses, et sans véritable goût* <sup>5</sup> ».

5. Aurel et Pierre Daum, « Et pour quelques tomates de plus », *Le Monde Diplomatique*, mars 2010.

On peut aussi s'interroger sur la pertinence de manger des fraises neuf mois sur douze. Enfin, il existe incontestablement des dérives d'agriculteurs qui ne respectent pas l'environnement (en Espagne comme ailleurs). Leurs agissements sont condamnables, et sont d'ailleurs combattus par les autorités. Cependant, forcer le trait en généralisant ne relève pas d'une démarche sérieuse et responsable, et ne fait qu'abuser le consommateur.

### **Qu'est-ce que la LMR ?**

Pourquoi ne pas plutôt informer les Français sur l'extrême précision des moyens de vérification offerts par les méthodes d'analyse modernes, qui permettent d'effectuer des contrôles de résidus de pesticides tout au long de la chaîne alimentaire ? Aujourd'hui, nous sommes en mesure de détecter des résidus « au ppb près », c'est-à-dire de déceler la présence d'un millionième de gramme d'une substance dans un kilogramme de produit analysé <sup>6</sup>. Cette finesse d'analyse explique pourquoi toutes les denrées alimentaires – bio comme conventionnelles – peuvent se révéler touchées par une « contamination », sans que cela ne devienne pour autant source d'inquiétude. D'autant plus que les résidus de pesticides font l'objet d'une surveillance toujours plus rigoureuse de la part des autorités sanitaires françaises et européennes.

Diverses normes, assez complexes au demeurant, permettent de mesurer les niveaux de risque. La LMR (limite maximale de résidus) correspond à la quantité maximale de résidus de pesticides autorisée dans un produit destiné à l'ali-

6. Cela équivaut à un sucre dissous dans la consommation d'eau d'une famille pendant 35 ans ou, en termes de longueur, à un millimètre sur la distance Dunkerque-Marseille.



mentation. Toutes les autorités internationales s'accordent à dire que la présence d'un pesticide en dessous de sa LMR implique une alimentation sans risque pour la santé. De même, un dépassement de la LMR n'implique pas nécessairement un danger. « *La LMR ne représente pas une limite toxicologique, et son dépassement ne doit pas nécessairement être cause d'inquiétude pour la santé publique* <sup>7</sup> », précise la Direction générale de la santé de l'Union européenne (DG Sanco). En réalité, la LMR représente un indicateur de « bonnes pratiques agricoles ». Ainsi, un produit phytosanitaire dont l'usage est limité à 40 jours avant la récolte aura une LMR proche de la limite de détection, puisque après ce délai, il ne devrait plus en subsister la moindre trace dans l'alimentation. En revanche, un produit utilisé pour le stockage d'une récolte (notamment pour lutter contre les mycotoxines) aura une LMR plus élevée, malgré un profil toxicologique moins favorable. Bien entendu, le calcul des LMR prend en considération les aspects toxicologiques, évalués entre autres grâce à la DJA (dose journalière admissible), à la DSE (dose sans effet) et à l'ARfD (dose de référence aiguë). Toutes ces normes sont calculées avec des coefficients de sécurité. Ce qui fait qu'au final, une exposition à 1 % de la DJA correspond à une exposition 10 000 fois inférieure à la plus faible dose toxique pour l'animal de laboratoire le plus sensible. Or, aucune LMR ne peut être établie sans qu'un coefficient de sécurité supplémentaire entre la LMR et la DJA, d'un facteur de 100 au minimum, n'ait été retenu. Ce qui explique pourquoi un dépassement de la LMR n'a jamais été une source d'inquiétude sanitaire pour les autorités.

7. Rapport annuel de la DG Sanco sur la surveillance des pesticides dans l'UE, 2008.

### Au-delà des LMR

En revanche, il n'est pas souhaitable de retrouver dans les aliments des résidus de pesticides qui présentent des taux dépassant leur LMR. Ce qui arrive aussi dans le bio ! En 2002, une étude italienne a ainsi mis en évidence la présence de roténone dans de l'huile d'olive bio, avec un taux de contamination de l'ordre de 500 ppb, soit un dépassement de plus de 10 fois la LMR (0,04 mg/kg <sup>8</sup>). Toutefois, aucune ONG ne s'en est inquiétée. De son côté, le mensuel *Que Choisir* a démontré en 2008 la présence de cuivre et de soufre au-delà des limites autorisées dans des échantillons de raisins bio analysés. « *Quant aux pesticides naturels, ils sont omniprésents* <sup>9</sup> », commente la revue, qui souligne même un cas de dépassement de la LMR pour le cuivre (17 mg/kg contre 15 mg/kg autorisés). Et c'est encore pire pour le soufre ! « *Tous les échantillons dépassent la LMR, qui est de 50 mg/kg* », note *Que Choisir*. Certains échantillons présentent même « *des pointes [de résidus] au-dessus de 140 mg/kg* », précise la journaliste, qui conclut néanmoins que cette « *présence de résidus de pesticides naturels ne paraît pas inquiétante. [...] Pour le cuivre, les teneurs sont suffisamment faibles pour ne pas poser a priori de problèmes de santé* ». Il est curieux de voir comme les médias restent zen lorsqu'il s'agit de pesticides naturels...

### Pas de quoi fouetter un chat

Même en acceptant l'idée que d'infimes quantités de produits issus de la chimie de synthèse circulent dans notre organisme – et sauf cas exceptionnels –, on peut affirmer

8. Paolo Cabras *et al.*, « Rotenone residues on olives and in olive oil », *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Vol. 50, n° 9, 2002.

9. Fabienne Maleysson, « Les raisins n'ont pas la patate », *Que Choisir*, février 2008.

qu'aujourd'hui, l'alimentation commercialisée est parfaitement saine. De très nombreuses études ont été publiées à ce sujet, et continuent de l'être régulièrement. L'une d'entre elles a consisté à évaluer le risque d'exposition de l'homme aux pesticides à travers l'alimentation, en Suisse et aux États-Unis. Utilisant une nouvelle approche mettant en œuvre un important travail de modélisation, l'équipe helvétique du Dr Ronnie Juraske <sup>10</sup> a calculé l'impact sur la santé humaine de l'exposition aux résidus de très nombreuses molécules (jusqu'à 440 aux États-Unis), à partir de la consommation de fruits et de légumes. Les chercheurs ont ensuite converti cet impact en termes d'espérance de vie. Ils sont parvenus à la conclusion que l'exposition aux pesticides, durant la vie d'un individu, réduisait son espérance de vie de 4,2 minutes dans le cas de la Suisse, et de 3,2 minutes dans celui des États-Unis. Une perte potentielle largement compensée par les bénéfices nutritionnels qu'apporte la consommation de fruits et de légumes ! Au final, le consommateur peut donc être rassuré : les résidus de pesticides présents dans l'alimentation – bio comme conventionnelle – ne représentent pas de risque pour sa santé. Ce qui explique pourquoi le très médiatique Dr David Servan-Schreiber, peu connu pour ses positions favorables aux pesticides, concède qu'« *il vaut mieux manger des brocolis avec des pesticides dessus que de ne pas manger de brocolis à cause des pesticides* <sup>11</sup> ! ». Des propos partagés par les militants antipesticides les plus radicaux, forcés d'ad-

10. Ronnie Juraske, Christopher L. Mutel, Franziska Stoessel et Stefanie Hellweg, « Life cycle human toxicity assessment of pesticides : comparing fruit and vegetable diets in Switzerland and the United States », *Chemosphere*, Vol. 77, n° 7, novembre 2009.

11. « L'alimentation qui protège du cancer », entretien avec le Dr David Servan-Schreiber, [www.doctissimo.fr](http://www.doctissimo.fr).

mettre que la présence de résidus de pesticides en dessous des normes légales ne constitue aucun danger pour la santé. Lors d'une émission sur Europe 1, François Veillerette, le porte-parole de GF, a tenu à le rappeler : « *Jamais nous n'avons dit qu'il ne fallait pas manger des fruits et des légumes. Je tiens à le souligner, ce serait un discours irresponsable, mais ce n'est pas le nôtre* <sup>12</sup>. » Si le militant avait été convaincu de la nocivité des résidus de pesticides présents dans les fruits et légumes, n'aurait-il pas prôné l'abstention pure et simple de ces aliments ?

### **Bio ne veut pas dire équilibré**

En encourageant la consommation de fruits et légumes, même contenant des résidus de pesticides, François Veillerette confirme la clé d'une alimentation saine, à savoir un régime équilibré. Or, dans l'esprit du consommateur règne souvent la confusion entre alimentation bio et régime équilibré, voire fraîcheur des produits. C'est ce dont témoignent les propos du responsable de la cantine scolaire bio de Barjac. « *Personnellement, je pense que je ne ferai pas le retour en arrière, d'être un ouvrier de sacs surgelés et un ouvrier de boîtes quoi* <sup>13</sup> », confie ce dernier. Comme s'il n'existait ni produits frais non bio, ni produits bio surgelés...

Certains produits bio font même concurrence à la « malbouffe ». C'est le cas de la soupe bio « Jardinière de légumes » d'un grand nom de l'agroalimentaire, présentée de manière attractive comme « *sans colorant et sans graisse de palme* », alors qu'elle n'est rien d'autre qu'une insipide préparation aux légumes contenant la bagatelle de 900 mg de sodium,

12. Cité dans la plaidoirie de maître Faro lors du procès opposant la Fédération des producteurs de raisins de table au MDRGF, janvier 2010.

13. Propos tenus dans le film de Jean-Paul Jaud *Nos enfants nous accuseront*, 2008.

soit quatre fois plus que ce que préconise l'Organisation mondiale de la santé (OMS), qui fixe les besoins physiologiques en sodium entre 184 et 230 mg par jour <sup>14</sup>.

Même dans les grandes boutiques bio, on trouve tout « *un tas de cochonneries* <sup>15</sup> ». C'est en tout cas l'avis de John Mackey, le directeur général de la plus grande chaîne américaine de produits bio, Whole Foods Market, Inc. « *Ce que John Mackey a voulu dire, c'est que manger trop de chips ou de gâteaux, même bio, ce n'est pas la meilleure manière de rester en bonne santé* », précise Jeff Turnas, le directeur de sa filiale britannique. Christophe Barnouin, PDG de Distriborg, est encore plus radical. S'en prenant à la grande distribution, qui mise sur ses marques de distributeur pour rendre le bio plus accessible au grand public, il n'hésite pas à décréter que « *les MDD bio ne sont que des logos, et [qu']on risque de devenir obèse en abusant de certains de ces produits* <sup>16</sup> ». Il est vrai que les premiers hamburgers bio sont déjà arrivés chez Quick ! Et comme le montre avec pertinence une enquête de l'association Consumers International <sup>17</sup>, les produits de la restauration rapide – notamment ceux qui figurent dans certains menus pour enfants – présentent, même dans leur version bio, une teneur en matières grasses, en sucres et en sel, équivalant à 40 voire 50 % des repères nutritionnels journaliers (RNJ). Résultat : un seul repas dans ces *fast-foods* et la boussole nutritionnelle s'affole !

14. Colette Roos, « Liebig lance une soupe bien bio mais bien trop salée », *Rue89*, 18 mars 2010.

15. John Mackey, « We sell a bunch of junk, says Whole Foods boss », *The Guardian*, 5 août 2009.

16. Ivan Letessier, « Les hypermarchés font sortir les produits bio de leur ghetto », *Le Figaro*, 5 mars 2010.

17. Consumers International, *Fried and tested, An examination of the marketing of fast food to children*, septembre 2009.

## V – VOUS AVEZ DIT GOÛT ?

Si les produits bio ne sont pas meilleurs pour la santé, ils sont réputés pour avoir meilleur goût. C'est que le goût aurait été perdu avec les produits de l'« agro-industrie ». « *On a peu à peu perdu un paradis terrestre* <sup>1</sup> », regrettait Jean Giono dès les années cinquante, réalisant qu'il n'avait plus jamais mangé de pommes de terre nouvelles comme celles que son père rapportait du jardin qu'il cultivait à temps perdu, et qu'il mangeait dans son enfance. « *Et ceux qui sont nés après l'instauration de l'industrie paysanne ? Ils sont à plaindre. Ils ne sauront jamais ce que sont une vraie pêche, de vraies pommes de terre, de vrais artichauts, une vraie nourriture. Car il en est de même pour tout : pour les poulets, pour les truites, les écrevisses, les cochons, les laitages, les beurres, les huiles, les farines, etc.* », déplorait-il. Un témoignage qui montre que la nostalgie de la nourriture « d'avant » n'est pas un phénomène récent.

1. Jean Giono, *Les trois arbres de Palzem*, recueil de 29 textes rédigés entre 1951 et 1965, Gallimard, 1984.

### Une nouvelle relation aux aliments

Il est vrai que depuis l'après-guerre, la relation entre le consommateur et son alimentation a radicalement changé. Aujourd'hui, l'essentiel de ce que nous mangeons est passé à la moulinette de l'industrie, à qui nous avons confié la mission de nous préparer nos repas quotidiens. Après l'ère du prêt-à-porter, voici celle du prêt-à-manger ! Les salades sont désormais triées, lavées, essorées puis conditionnées dans leurs sachets refermables, les crudités prêtes à croquer attendent sagement l'acheteur dans leur barquette, tandis que la dinde farcie d'un grand nom du surgelé ne demande plus qu'à passer au four... Côté fruits et légumes, on observe une standardisation de l'aspect général, qui privilégie les couleurs vives, les formes régulières et l'homogénéité globale. En effet, pour certains consommateurs, un produit frais légèrement abîmé ou irrégulier peut perdre de son attrait, même s'il est savoureux. Ainsi, le calibre et la texture des fruits et légumes sont devenus les principaux critères de sélection non pas des producteurs, mais des consommateurs.

Paradoxalement, le budget moyen consacré par ménage à l'alimentation a considérablement chuté. De 35 % du budget total en 1955, on est passé à moins de 20 % en 2007. Aujourd'hui, *« si l'on compare la génération "réfrigérateur" (1927-1936) à la génération "Internet", on s'aperçoit que si la première consacre 15 à 16 % de son pouvoir d'achat à l'alimentation, dans le second cas, le chiffre tombe à moins de 10 %<sup>2</sup> »*, observe Gabriel Tavoularis, chargé d'études au Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Crédoc). Il note que le comportement alimentaire s'oriente vers une simplification du menu, avec souvent un plat pré-

2. Entretien avec Gabriel Tavoularis, *Agriculture Horizon*, 26 mars 2010.

paré unique. Ainsi, en trente ans, les achats de plats surgelés ont pratiquement doublé. Championne toutes catégories des plats uniques, la pizza a vu ses achats multipliés par 17 en version surgelée et par 3,4 en version fraîche<sup>3</sup>. Les Français, deuxièmes consommateurs mondiaux de pizzas après les Américains, engloutissent la bagatelle de 3,5 milliards de pizzas chaque année, soit 10 tonnes de cette spécialité !

### **L'imaginaire prend le dessus**

Alors même que tendent à disparaître volonté, plaisir et art de cuisiner, les ventes de livres de recettes de cuisine ne se sont jamais mieux portées ! En France, plus de 10 millions d'exemplaires ont été écoulés en 2009 (+ 17,8 % par rapport à 2008), parmi lesquels quelque 1 500 nouveautés. C'est que l'imaginaire prend la place du réel, comme l'illustre l'émission télévisée « Vivement dimanche » au cours de laquelle l'éminemment charismatique Jean-Pierre Coffe s'amuse, d'un coup de spatule magique, à transformer des produits alimentaires bruts en petites merveilles culinaires devant plusieurs millions de téléspectateurs. Grâce à cette exceptionnelle rampe de lancement, M. Coffe est devenu « *le roi du marché*<sup>4</sup> » des livres de cuisine. Son ouvrage *Le Plaisir à petit prix : bien manger en famille pour moins de 9 euros par jour* s'est vendu à 300 000 exemplaires, surpassant même le *Guide Michelin*, pourtant n° 1 historique de la catégorie, avec ses 137 000 exemplaires ! Bref, grâce à Jean-Pierre Coffe, il devient facile de se convertir en maître queux sans plomber son budget, grâce à des recettes simples inspirées de

3. Jean-François Munster, « Nos assiettes, trente ans en arrière », *Le Soir*, 13 octobre 2009.

4. Jean-Paul Gén  , « Les recettes font leur festival », *Le Monde Magazine*, 20 f  vrier 2010.



l'authentique cuisine de nos grand-mères.

Il est vrai qu'en matière d'authenticité, aucun produit alimentaire ne peut prétendre rivaliser avec le bio. L'AB remet en effet au goût du jour potimarrons, topinambours, vitelottes, rutabagas, romanescos, scorsonères, panais, choux-raves et autres trésors perdus... « *L'agriculture biologique a l'ambition d'apporter des solutions aux inconvénients de la standardisation, de l'uniformisation et de l'appauvrissement de l'alimentation* », affirme Philippe Desbrosses, fondateur d'Intelligence Verte. À son initiative, Pascale Fromonot, « *adepte du bio depuis bientôt 30 ans et passionnée par la recherche d'une nouvelle cuisine* », propose des stages de formation à sa « Nouvelle Cuisine Bio » afin de faire découvrir comment remplacer « *le steak haché-frites ou les saucisses par un plat de quinoa* », une céréale déjà cultivée il y a plus de cinq mille ans par les civilisations précolombiennes des hauts plateaux d'Amérique du Sud. Heureusement, pour s'adonner à cette passion, on pourra trouver facilement les ingrédients de base dans les magasins bio spécialisés, qui regorgent de ces produits venus des quatre coins du monde (comme les baies de goji aux puissantes vertus antioxydantes ou le wakame connu pour sa richesse en calcium). Or, cette diversité est paradoxalement le produit d'une mondialisation souvent accusée par les militants du bio d'être à l'origine du malheur des paysans du monde entier.

Certes, les bio « purs et durs » se contenteront des produits issus des Amap, seules capables de répondre à un double cahier des charges : celui de la proximité et du respect des saisons. Mais ce, au prix d'une monotonie certaine ! « *Il faut manger du chou, du chou-fleur. L'année dernière, on a eu une overdose de betteraves. Au bout d'un moment, ça lasse. On a eu aussi une overdose de radis. On n'a pas le choix dans les*

*légumes, on prend ce qu'on nous donne* », reconnaît un certain Sébastien, adhérent d'une Amap de la région parisienne, dans une interview pour un documentaire de Capital Terre diffusé sur M6.

En revanche, jamais dans l'histoire de l'humanité l'offre alimentaire n'a été aussi variée. Aujourd'hui, de très nombreux artisans-boulangers proposent un large éventail de pains (polka, intégral, à l'épeautre, au seigle, au maïs, aux graines de lin, etc.), tandis que les linéaires des grandes surfaces regorgent de yaourts aux textures et saveurs multiples ou de biscuits salés et sucrés... La mondialisation et l'industrialisation de la chaîne alimentaire ont également permis l'émergence de l'*ethnic-food*, avec ses produits chinois, japonais, indiens, libanais ou tex-mex. Devant ce choix pléthorique, à la limite du vertige, la nouvelle tendance est au contraire de rechercher des saveurs « brutes », c'est-à-dire simples, combinées le moins possible et en nombre restreint. Autrement dit, les saveurs qui faisaient le quotidien de nos arrière-grands-parents. Et que propose précisément l'agriculture biologique.

### **C'est bon, donc c'est bio**

Il est vrai que certains des produits de l'agriculture biologique présentent une qualité gustative sans commune mesure avec les aliments standardisés. Cette exigence de qualité justifie d'ailleurs à elle seule l'existence d'une filière bio, qui mérite sa place aux côtés des filières proposant des produits bénéficiant de labels (comme le Label Rouge), d'appellations d'origine contrôlée (AOC) ou d'indications géographiques protégées (IGP). Toutes ces filières sont nées de la passion d'agriculteurs qui ont opté pour un mode de culture fidèle aux traditions de leur région. Nombre de ces produits estam-

pillés (qui représentent presque 10 % de l'activité agricole française) sont déjà disponibles un peu partout. C'est le cas des œufs issus de poules élevées en plein air ou des poulets Label Rouge (dont le fameux poulet de Loué, qui réalise à lui seul 150 millions d'euros de chiffre d'affaires). « *Il est évident que l'on ne peut comparer le bio et le non-bio si les autres facteurs sont différents : par exemple, comparer un poulet "industriel" de 40 jours à un poulet bio de 80 jours n'a pas de sens, le degré d'engraissement étant très différent* <sup>5</sup> », fait justement remarquer Léon Guéguen, directeur de recherches honoraire de l'Inra et spécialiste de la nutrition. Pour les fruits et légumes, les qualités organoleptiques sont conditionnées par la fraîcheur et la variété. Pour les produits d'origine animale, ce sont le choix de la race, l'âge, le stade de maturité, la ration alimentaire et surtout le parcours agronomique, qui entrent en jeu dans la notion de goût.

L'originalité des produits est un autre atout majeur du bio. C'est ce qu'a parfaitement compris Xavier Mathias, maraîcher bio installé près de Loches, et qui fait revivre la poire de terre (un légume qui a connu son heure de gloire lorsque le mildiou menaçait la pomme de terre) ainsi que le haricot vert Contender « au parfum d'herbe coupée » ou encore une trentaine de variétés de courges. Cette recherche de « saveurs perdues » ou d'un ancrage régional rompt avec la standardisation des aliments industriels, et semble répondre à la palette gustative des fins gourmets. Néanmoins, on la retrouve dans d'autres types de productions non biologiques, comme les haricots tarbais ou la viande de boeuf Fin Gras du Mézenc, principalement écoulés en vente directe. Qu'ils

5. Léon Guéguen, « Que penser de l'agriculture biologique et des aliments bio ? », *Sciences et pseudo-sciences*, n° 276, mars 2007.

travaillent en bio ou en conventionnel, les producteurs engagés dans la recherche de la qualité et du goût méritent donc d'être reconnus pour leur savoir-faire. Quant au bio, il n'a le monopole ni du goût, ni de l'originalité.

### **Le goût, absent du cahier des charges bio**

Le cahier des charges de l'agriculture biologique ne mentionne aucune exigence relative aux qualités organoleptiques des produits finis. Dans le cas des produits d'origine animale, il contraint les éleveurs à donner à leurs animaux une ration alimentaire issue à 95 % de cultures biologiques. Dans ces conditions, peut-on imaginer que l'œuf d'une poule nourrie au maïs bio aura meilleur goût que l'œuf de la même poule, mais nourrie au maïs conventionnel ? Rien n'est moins sûr ! Une enquête réalisée par *60 millions de consommateurs* a d'ailleurs démontré le contraire. Lors de quatre séances de dégustation, soixante consommateurs ont été invités à communiquer leur impression générale sur le goût et la texture de plusieurs sortes d'œufs. « *Les résultats de notre dégustation vont en décevoir plus d'un* », avertit le mensuel. Et pour cause ! Les œufs de poules élevées en cage obtiennent la meilleure note, avec les œufs Label Rouge. Quant à l'œuf le moins apprécié, il s'agit d'un œuf bio <sup>6</sup> ! « *Nos fidèles abonnés, eux, ne seront pas surpris, car l'essai de 2010 confirme les conclusions de 2001 : quel que soit leur mode de production, il y a peu de différence de goût entre les œufs* », poursuit le magazine. « *N'en déplaise à certains, la poule est ainsi faite que, en plein air ou en cage, elle pond un œuf qui a toujours plus ou moins la même composition* », conclut-il.

6. « Œufs : tous dans le même panier ? », *60 millions de consommateurs*, n° 446, février 2010.

Le constat est le même pour les tomates, dont les variétés modernes sont unanimement considérées comme insipides. D'où la floraison de variétés de tomates dites rustiques sur les étals des marchés. Pourtant, « *nous avons fait des tests en aveugle qui montrent que, contrairement à un préjugé bien installé, les variétés anciennes de tomates ne sont pas les plus appréciées, car elles ne sont pas assez fermes* <sup>7</sup> », explique Mathilde Causse, directrice de l'unité Génétique et amélioration des fruits et légumes de l'Inra d'Avignon. Elle confirme qu'en matière de qualité organoleptique, les choses sont moins évidentes qu'on ne le pense. C'est ce qu'a pu observer de son côté Isabelle Vanston, responsable chez Candia. « *Nous avons lancé un lait bio en 2003. Or, nous avons été surpris par l'imaginaire du goût chez les clients, qui le trouvaient meilleur alors que ce n'était pas une réalité tangible* <sup>8</sup> », déclare-t-elle.

Pire, certains produits bio sont même très décevants, notamment ceux qui exigent un véritable savoir-faire, comme le fromage ou le vin. C'est ce qu'a constaté Périco Légasse, redoutable critique de l'alimentation bas de gamme à l'hebdomadaire *Marianne* : « *Il existe à Paris certains bars à vins de ladite obédience [bio], qui relèvent davantage de la vinaigrerie que du comptoir à nectars. Faisant un jour remarquer à l'un de ces tenanciers que le jus qu'il venait de servir dégageait une aigreur suspecte, il fut répondu à l'auteur de ces lignes : "Oui, mais c'est une jolie volatile qui prouve que le vin est naturel"* <sup>9</sup>. »

Le goût a ses raisons que la raison ne connaît pas...

7. Citée dans « Fruits & Légumes : l'Inra jette un pavé dans la mare », *A&E*, n° 54, décembre 2007.

8. Elsa Casalegno, « L'argument bio bu comme du petit lait », *Libération*, 9 novembre 2006.

9. Périco Légasse, « Attention, un vin bio peut en cacher un autre », *Marianne*, septembre 2006.

PARTIE II

L'ENVIRONNEMENT



## VI — LE BIO FACE AUX AUTRES

### MODES DE PRODUCTION

Indépendamment de ses vertus sanitaires réelles ou supposées, l'agriculture biologique respecte mieux l'environnement que l'agriculture « classique ». C'est en tout cas ce que pense une large majorité de la population, renforcée dans sa conviction par la communication de l'Agence Bio, qui ne cesse d'égrener le chapelet des vertus de l'AB en matière d'environnement en mettant notamment en avant le recyclage des matières organiques et, bien entendu, la lutte biologique. Même le directeur de recherches honoraire de l'Inra Léon Guéguen reconnaît des mérites à ce mode de production. À la question « l'agriculture biologique est-elle respectueuse de l'environnement ? », il répond sans équivoque : « *Indéniablement oui, et cela devrait être la seule allégation revendiquée, comme cela est le cas dans les pays anglo-saxons.* »

Avec un cahier des charges très restrictif, l'AB nécessite incontestablement une plus grande réflexion sur les itinéraires techniques, le choix des variétés et les moyens de protéger les cultures contre les ravageurs. « *L'agriculture biologique servira*



*de fait d'aiguillon pour la profession. Les exemples sont d'ailleurs nombreux, comme le désherbage mécanique ou l'utilisation des composts qui, initiés chez les bio, se développent sur d'autres exploitations* », note l'ancien président de l'Apca Luc Guyau <sup>1</sup>. Signe de l'évolution de la perception du bio par le monde agricole, la revue de l'Apca titrait en 2009 : « *La bio, un atout pour l'agriculture française* <sup>2</sup>. » De son côté, Stéphane Bellon, coordinateur du programme Agribio au sein de l'Inra, considère « *l'agriculture biologique comme le prototype le plus poussé d'agriculture durable* <sup>3</sup> ». À en croire les différents propos glanés ici et là, agriculture biologique rimerait donc nécessairement avec respect de l'environnement. Il est vrai que les agriculteurs bio ne répandent pas de produits phytosanitaires de synthèse dans la nature, ce qui diminue d'autant l'impact sur la faune et la flore, ainsi que sur la santé.

### **Les limites écologiques du bio**

Mais ce mode de production comporte lui aussi ses limites. Avec des chutes de rendement de l'ordre de 30 à 50 % pour le blé, les conséquences sur l'usage des sols et le climat ne sont pas négligeables. Ces chutes entraînent en effet une augmentation proportionnelle des surfaces cultivées, et par conséquent, des émissions de gaz à effet de serre. « *Les effets climatiques de l'agriculture bio sont une question très épineuse, politiquement incorrecte à évoquer* », rappelle le Pr Claus Felby, de l'université de Copenhague, dans un article paru en 2010 dans *Courrier international*. Les partisans de l'agriculture

1. Luc Guyau, « L'avenir de notre agriculture passe-t-il par le bio ? », *La Tribune*, 21 février 2009.

2. Éditorial de Jean-Louis Cazaubon, *Revue Chambres d'Agriculture*, décembre 2009.

3. Scholastie d'Herlincourt, « La bio, prototype de l'agriculture durable », *Agriculture Horizon*, 31 août 2007.

biologique acceptent très mal ce genre de critiques. « *Cet article me révolte, bien sûr* », s'indigne sur le Net Maryvonne Le Hir, docteur en océanographie biologique. « *Le passage à la consommation bio engendre moins de consommation carnée, donc moins d'élevage à viande, donc moins de céréales et oléagineux pour le bétail, et plus de surfaces pour l'alimentation humaine* », argumente-t-elle. « *Rien de neuf ou de très intéressant... toujours les mêmes arguments bidon à réfuter. [...]* On pourra comparer l'AB à l'agriculture classique quand (et seulement quand) on aura investi les mêmes moyens dans la recherche et le développement que ceux qu'on a mis depuis 1950 dans l'agriculture "moderne" », renchérit François Warlop, du Groupe de recherche en agriculture biologique (Grab) d'Avignon. « *Et ce jour-là, la bio n'aura pas à rougir de quoi que ce soit, par contre les inquisiteurs défenseurs du vieux modèle en seront pour leurs frais (et ceux de leurs sponsors)* », conclut Dominique Marion, le président de la Fnab.

### **Impact sur les sols**

On comprend que François Warlop ne souhaite pas comparer le modèle bio à l'agriculture conventionnelle. Car le résultat n'est pas toujours à l'avantage du bio ! Et pas seulement en ce qui concerne les chutes de rendements. En effet, l'impact sur les sols et la faune n'est pas toujours aussi parfait qu'il n'y paraît.

Dominique Forget, directeur de Château Couhins, un domaine expérimental viticole de l'Inra situé en Gironde, a réalisé entre 2001 et 2004 une évaluation agri-environnementale de la conduite de la vigne en agriculture biologique et en production intégrée <sup>4</sup>. « *L'impact environnemental de la production intégrée est plus favorable que celui de l'agriculture biologique, notamment au niveau des indicateurs phytosanitaires*

res », conclut-il. Surprenant ? Pas vraiment, selon lui. Le spécialiste invoque pour principale raison le nombre de passages pour les applications de cuivre, qui a un impact important sur le sol mais aussi sur les eaux de profondeur et l'air. En effet, pour faire face aux attaques de mildiou ou d'oïdium, les agriculteurs bio sont bien obligés de traiter. Comme ils ne disposent pas de produits de synthèse, ils ne peuvent utiliser que des formulations à base de soufre ou de cuivre. Or, l'efficacité de ces produits n'étant pas extraordinaire, les doses utilisées sont importantes – jusqu'à plusieurs kilos à l'hectare – et les passages, fréquents.

C'est ce qu'a constaté Christian Linder, de la station de recherche suisse Agroscope Changins-Wädenswil. Entre 1998 et 2004, le chercheur a observé une parcelle de chasselas conduite en bio sur une partie, et en production intégrée sur l'autre. Il a remarqué que dans plus de 50 % des contrôles, les typhlodromes <sup>5</sup> étaient plus nombreux dans les parcelles intégrées. « *Ce constat s'explique par la répétition quasi hebdomadaire des traitements soufre en bio. Ces derniers freinent le développement des typhlodromes* », note-t-il, tout en concluant à l'avantage de la production intégrée. Sans parler du fait que ce soufre est issu du raffinage de gaz et de pétrole. L'agriculture biologique utilise donc massivement un déchet lourd de la pétrochimie.

Le Comité interprofessionnel du vin de Champagne, qui a étudié depuis 1998 une parcelle conduite moitié en biody-

4. La production intégrée se distingue de l'agriculture biologique par le non-abandon des méthodes chimiques. Elle favorise néanmoins l'utilisation de techniques alternatives comme la lutte biologique et l'utilisation de zones de compensation écologique (cf. « Le bio sauvé par l'industrie chimique », *A&E*, n° 68, mars 2009).

5. Les typhlodromes sont un ensemble d'espèces d'acariens prédateurs, dont la disparition dans les vignobles et les vergers, aggravée par des traitements acaricides systématiques, a causé par le passé de graves déséquilibres affectant les récoltes.

namie, moitié en viticulture raisonnée <sup>6</sup>, parvient aux mêmes conclusions. Si dans les deux cas, l'activité biologique des sols s'améliore significativement par rapport aux pratiques conventionnelles, le bénéfice reste plus important en viticulture raisonnée, comme en témoigne la présence nettement plus abondante de lombrics et de biomasse dans la moitié « raisonnée ».

Contrairement à une idée reçue, la viticulture bio peut nécessiter davantage de traitements que la viticulture intégrée. C'est ce que confirme une étude de l'Inra parue en janvier 2010 <sup>7</sup>. Ses auteurs notent qu'en bio, l'indicateur de fréquence de traitements (IFT) s'élève à 9,4, contre 8,4 en culture intégrée. Dans certaines régions, la différence peut être encore plus forte (18 en bio contre 12 en intégrée dans le Beaujolais, 11,6 contre 5,7 en Charente).

Et le problème est encore plus sensible en ce qui concerne le désherbage, qui nécessite davantage de passages dans les rangs de vignes. Étienne Sipp, viticulteur bio à Ribeaupillé, l'admet sans difficulté : « *Le travail du sol 100 % mécanique entraîne un surcoût qu'il nous faut répertorier sur le produit final.* » Un surcoût que ce producteur de vins classés parmi les meilleurs de France peut se permettre sans difficulté...

6. La production raisonnée met en œuvre, en considérant l'ensemble de l'exploitation, des moyens techniques et des pratiques agricoles conformes aux exigences d'un référentiel spécifique comportant des mesures à respecter concernant le respect de l'environnement, la maîtrise des risques sanitaires, la santé et la sécurité au travail, le bien-être animal (cf. décret n° 2002-631 paru au *J.O.* du 28 avril 2002).

Elle met en avant la prévision des risques, l'utilisation des produits phytosanitaires n'étant conseillée que si le risque est avéré, alors que la production intégrée privilégie d'entrée la combinaison de mesures prophylactiques et alternatives, réservant une priorité à la mise en œuvre délibérée des éléments naturels de limitation du parasitisme et la notion de seuil de tolérance, et n'excluant nullement le recours aux produits phytopharmaceutiques si les mesures déjà prises sont insuffisantes.

7. *Ecophyto RéD*, Inra, janvier 2010.

## L'arboriculture bio

La supériorité des systèmes de production raisonnée et intégrée sur le bio est également valable en arboriculture. Dans les années quatre-vingt-dix, une étude du Centre interrégional d'expérimentation arboricole couvrant des essais effectués entre 1994 et 1998 sur des pommes Smoothee, a démontré que la protection fongicide en culture biologique nécessitait 14 fois plus de matière active qu'en production raisonnée (86,4 kg/ha contre 6 kg/ha), avec 23 passages en bio contre 12 en raisonnée<sup>8</sup>. De son côté, le site de l'université de Cornell (États-Unis) mentionne une comparaison de plusieurs modes de production dont les résultats sont sans appel, la note la plus favorable allant aux vergers en production intégrée. « *L'impact pour les vergers en AB est dix fois plus fort, en raison principalement de la toxicité des traitements fongicides à base de soufre, appliqués à doses et fréquences élevées*<sup>9</sup> », commente Benoît Sauphanor, de l'Inra d'Avignon. L'agronome a réalisé des essais pour savoir si le cahier des charges AB garantissait réellement une meilleure préservation de la biodiversité en milieu agricole. Il a étudié deux zones de production, l'une située dans la vallée de la Durance, près d'Avignon, l'autre dans la vallée du Rhône, près de Valence. Cinq vergers étaient conduits en AB et dix en production fruitière intégrée (PFI). « *Les vergers de pommiers en AB ont reçu en moyenne 29,9 traitements insecticides et fongicides, valeur proche de celle des vergers conventionnels* », avec des volumes appliqués « *plus de deux fois plus élevés* » qu'en conventionnel, note Benoît

8. « Comparaison production raisonnée et production biologique », *Réussir Fruits & Légumes*, décembre 1998.

9. Benoît Sauphanor *et al.*, « Protection phytosanitaire et biodiversité en agriculture biologique ; le cas des vergers de pommiers », *Innovations agronomiques*, Vol. 4, janvier 2009.

Sauphanor. « *La note d'impact [selon l'indicateur EIQ] est significativement plus élevée en AB qu'en conventionnel* » en raison de l'utilisation importante de cuivre et de soufre, précise-t-il. « *La persistance du soufre explique l'impact de systèmes en AB sur certaines communautés biologiques des vergers, que notre étude semble confirmer, sur les hyménoptères et les prédateurs d'acariens* », poursuit l'agronome, qui constate en revanche que les parcelles AB présentent « *la plus grande abondance et la plus forte richesse spécifique en arthropodes phytophages et auxiliaires* » et qu'elles accueillent mésanges bleues et moineaux friquets, qui « *ne s'installent que dans les vergers AB* ». Le résultat final est donc mitigé. Ce qui l'amène à conclure que « *le cas des vergers de pommiers illustre bien le fait que l'innocuité sur l'environnement des systèmes agricoles en AB n'est que partielle* ».

### **Le fameux problème du cuivre**

« *Environ 8 500 tonnes de cuivre sont utilisées chaque année par l'agriculture française, dont la moitié pour fabriquer la bouillie bordelaise* <sup>10</sup> », rappelle Rémi Chaussod, chercheur à l'Inra, qui ajoute que « *contrairement aux pesticides organiques qui peuvent être dégradés, le cuivre s'accumule dans le sol* ». Résultat, les concentrations observées par l'Inra dans les premiers centimètres du sol de parcelles situées en Champagne sont supérieures à 200 mg/kg, soit 4 à 100 fois les teneurs naturelles en cuivre des sols français ! Or, l'excès de cuivre entraîne une diminution radicale de la biomasse microbienne – qui fait pourtant le bonheur des partisans de l'agriculture biologique. C'est pourquoi, depuis 1992, le cuivre est dans

10. Rémi Chaussod, « Effets des traitements au sulfate de cuivre sur les sols viticoles », *Presse Info*, Inra, octobre 2000.

la ligne de mire de la Commission européenne. En 2002, puis en 2009, les formulations à base de cuivre ont failli être interdites en Europe au motif qu'elles posaient un souci pour l'environnement. Même pour Greenpeace – pourtant plutôt favorable à l'agriculture biologique –, le cuivre est un « *problème bien connu* ». « *Ce métal rougeâtre n'est pas biodégradable. Au contraire, il se cumule dans le sol et porte préjudice aux organismes qui y vivent. Il réduit la biodiversité et fait disparaître les animaux utiles tels que les vers de terre* », peut-on lire dans *Greenpeace Magazin*. Consultant chimiste pour la multinationale verte, Manfred Krautter affirme qu'« *un métal lourd ne peut simplement pas être une solution pour l'agriculture biologique* ». Même critique de la part des autorités sanitaires allemandes : « *L'agence fédérale pour l'Environnement [considère] que l'usage du cuivre représente un risque inacceptable pour l'environnement, en particulier pour les oiseaux, les petits mammifères, les vers de terre et les organismes aquatiques* <sup>11</sup>. »

À l'heure actuelle, l'agriculture biologique peut pourtant difficilement se passer du cuivre. « *Le cuivre est le seul fongicide réellement efficace contre le mildiou de la vigne et autorisé au règlement européen 2092/91, paru en 1991, régissant l'agriculture biologique* <sup>12</sup> », confirme l'Itab. « *Mais compte tenu de ses risques de toxicité, notamment sur le sol, ce règlement prévoyait l'interdiction totale de son usage à l'horizon 2002* », rappelle l'institut technique. Depuis, plusieurs pays ont franchi le pas, comme le Danemark – où les cultures de vignes sont inexistantes – et les Pays-Bas, qui ont retiré l'usage du cuivre

11. Compte rendu de la réunion du 29 janvier 2008, rassemblant autorités sanitaires allemandes, instituts techniques et responsables politiques.

12. Nicolas Constant, « Réduction des doses de cuivre pour lutter contre le mildiou en viticulture biologique : synthèse des essais 2001-2005 du groupe de travail de l'Itab », *Alter Agri*, n° 80, novembre-décembre 2006.

dès 1999 en invoquant prioritairement les risques pour la santé de l'utilisateur. « *Même en utilisant des mesures de protection adéquates, l'usage de l'oxychlorure de cuivre présente un risque pour l'utilisateur s'il subit une exposition cutanée ou par inhalation* », justifie le ministère de l'Environnement hollandais. Aux Pays-Bas, cette interdiction n'est cependant valable que pour les agriculteurs conventionnels : le cuivre est toujours accepté en agriculture biologique, notamment pour la production de pommes de terre bio !

En réalité, les autorités sanitaires communautaires sont mal à l'aise avec ce dossier. Il est vrai que l'on ne peut indéfiniment déverser des produits non biodégradables sur les sols. « *Épandre cinq kilos par an correspond à déverser sur les sols une demi-tonne de cuivre sur chaque hectare au bout d'un siècle* », explique Denis Dubourdieu, professeur d'œnologie à l'université de Bordeaux. « *Imaginez l'état des sols si l'on avait utilisé le cuivre depuis le début de la culture de la vigne, c'est-à-dire au moins deux mille ans !* », poursuit-il. « *Il existe de nombreux exemples où, dans des sols acides, les quantités de cuivre fongicide accumulées depuis un siècle d'usage empêchent aujourd'hui l'herbe, le blé ou même des arbres fruitiers, de pousser* », confirme Thierry Coulon, directeur technique de l'Institut français de la vigne.

Paradoxalement, si le cuivre est toujours autorisé aujourd'hui, c'est grâce aux « ennemis » du monde du bio : les géants de la chimie. En effet, ceux-ci ont fourni un effort considérable pour soumettre aux autorités européennes un dossier aussi convaincant que possible. Ce travail a été effectué par une *task force* regroupant un consortium de onze sociétés privées, dont DuPont, NuFarm, Isagro et Cerexagro. « *Il fallait trouver un compromis afin de satisfaire les exigences des pays-membres, dont certains insistaient sur la nécessité du*



*cuivre*<sup>13</sup> », explique la DG Sanco. Toutefois, la Commission européenne a assorti cette fois-ci son autorisation (accordée en janvier 2009) de quelques restrictions, notamment d'une validité de sept ans et non de dix, comme c'est le cas habituellement.

L'Afssa, elle, recommande une application n'excédant pas 4 kg/ha/an (soit 500 g/ha pour huit applications par an), contre 6 kg/ha/an autorisés aujourd'hui. Ce qui est loin de satisfaire le lobby du bio, qui refuse de limiter à ce point les dosages à l'hectare ! « *La limitation à 4 kg/ha/an d'apports de cuivre métal n'est pas compatible avec les besoins de renouvellement montrés par les études sur le lessivage (étude IFV) et l'analyse de la pluviométrie (étude AIVB LR)* », indique l'Itab. « *Les nombreuses recherches et expérimentations menées depuis dix ans sur les réductions et les alternatives au cuivre montrent qu'il n'existe pas de matière active compatible avec le cahier des charges AB, susceptible de se substituer au cuivre ou même de permettre de réduire son utilisation dans la limite des 4 kg/ha/an*<sup>14</sup> », ajoute l'institut technique. Les années à forte pression de maladies, les agriculteurs bio peuvent en effet être conduits à traiter entre 9 et 12 fois en moyenne (voire jusqu'à 30 fois en cas de pluies abondantes comme en 2007 et 2008). Tout ceci n'est ni très « durable », ni très « respectueux de l'environnement »...

### **Les grandes cultures**

En grandes cultures (blé, orge, maïs, etc.), le problème de la protection phytosanitaire se pose différemment. Contrai-

13. Entretien avec l'auteur, février 2009.

14. Monique Jonis, *Usage du cuivre en agriculture biologique. Résultats d'enquête*, Itab, septembre 2009.

rement aux cultures pérennes, les grandes cultures disposent en effet de plus de solutions pour combattre les maladies. Ainsi, les agriculteurs peuvent choisir des variétés moins sensibles – lorsqu’elles existent ! –, ou gérer la pression des bioagresseurs en optant pour une rotation des cultures, ce qui permet de casser le cycle des maladies ou des mauvaises herbes. Ainsi, on évitera de cultiver un blé après un maïs afin de limiter les attaques de fusariose, responsables de la formation de dangereuses mycotoxines. En revanche, il n’y a pas grand-chose à faire en cas de propagation de la carie du blé. L’agriculture biologique ne dispose non plus d’aucune solution contre le rhizoctone et la gale argentée, deux maladies qui, avec le mildiou, affectent les cultures de pommes de terre et sont à l’origine de graves chutes de rendements.

Reste le problème du désherbage. Privés d’herbicides, les agriculteurs bio utilisent essentiellement des solutions mécaniques (comme le binage) ou agronomiques (comme le faux-semis ou le décalage des dates de semis). Mais ces solutions nécessitent souvent plus de passages dans les champs. *« J’ai cultivé mes prairies selon le cahier des charges de l’agriculture biologique jusqu’en 2009. Mes rendements ont chuté de 30 % en céréales et de 20 % en prairie par rapport à ce que j’obtenais en conventionnel. Mais surtout, je ne suis pas certain que mon bilan carbone était meilleur »*, relativise Jean-Paul Maviel, cultivateur et éleveur de brebis dans l’Aveyron, qui s’est converti au bio en 2002. *« Avant 2002, je pouvais faire un labour superficiel, suivi d’un simple passage avec un désherbant. Ce qui n’est plus possible en bio. En conséquence, les passages sur mon tracteur ont été plus nombreux, car il fallait revenir plusieurs fois sur les champs pour éliminer les adventices »*, témoigne-t-il.

Pour Didier Leprêtre, agriculteur bio dans le Cher, le constat est identique. *« Pour les adventices, nous disposons de*

*moyens de lutte mécanique. Cela prend du temps, et surtout, il faut intervenir selon ce que permet le climat. Mais il est possible de s'en sortir. En revanche, c'est très différent en ce qui concerne les maladies et les ravageurs des cultures », déclare-t-il, reconnaissant être bien démuni lorsque des maladies apparaissent. « C'est pourquoi nous privilégions des variétés plus résistantes aux maladies, quitte à perdre en rendements, comme la variété de blé Renan, très prisée car elle résiste bien à la fusariose », explique-t-il. « Non seulement nous devons accepter des rendements très inférieurs aux blés conventionnels, mais en plus nous subissons de très fortes variations », ajoute l'agriculteur. Selon la pression parasitaire, ses rendements varient en effet de 25 à 50 q/ha, soit du simple au double ! « L'Inra, comme d'ailleurs d'autres organismes scientifiques, n'ont pas été très prolifiques en ce qui concerne la mise au point de techniques pour la défense de nos cultures bio », regrette Didier Leprêtre.*

### **L'agriculture bio doit-elle se priver des techniques modernes ?**

Certes, se priver de solutions chimiques relève d'une conviction. Mais est-ce pour autant la meilleure façon de respecter l'environnement ? Le philosophe écologiste Bernard Charbonneau (1910-1996), ardent opposant à l'industrie agroalimentaire, n'en est pourtant pas convaincu. « *Plutôt que des îlots d'agriculture et d'alimentation "bio", c'est toute la production agrochimique qu'il faut rendre progressivement à l'agriculture, même si ce retour à la terre n'est que partiel, la mécanique et la chimie conservant leur utilité lorsque leur innocuité est évidente* <sup>15</sup> », écrit-il. « *Le but n'est pas un Éden dont*

15. Bernard Charbonneau, *Le Feu vert, autocritique du mouvement écologique*, Parangon, 2009.

*les pommes pourraient être consommées en toute innocence parce que parfaitement naturelles, mais une terre où l'on pourrait au moins les manger avec leur peau », poursuit-il.*

Or, c'est bien ce que permet l'agriculture moderne telle qu'elle est pratiquée aujourd'hui dans les pays développés. En effet, l'époque où le « tout chimique » prévalait est révolue depuis longtemps. Ne serait-ce que pour des raisons financières, la très grande majorité des agriculteurs raisonnent leurs traitements. Ce qui leur est facilité par les nouveaux outils dont ils disposent, notamment ceux qui permettent un pilotage plus fin en termes de quantités. Philippe Delefortrie, agriculteur dans la Somme, est ainsi passé de 9 traitements contre le mildiou à 5 ou 6 grâce à Mileos R, un outil d'aide à la décision qui calcule le risque d'attaque de mildiou à partir des données fournies par l'agriculteur et des prévisions météo <sup>16</sup>. Mais pour lui, pas question de se priver des produits phytosanitaires lorsqu'ils s'avèrent nécessaires ! En effet, une seule attaque de mildiou non contrôlée peut faire considérablement chuter les rendements. C'est ce qu'a constaté à ses dépens Albert Bernard, producteur de pommes de terre bio depuis 1999. En 2007, année de forte pression parasitaire, il a vu ses rendements divisés par 2, avec une chute de 23 t/ha à 12 à 15 t/ha <sup>17</sup> !

Afin de moduler les doses d'engrais sur plusieurs petites zones d'une même parcelle, certains agriculteurs ont recours à Farmstar, un système de pilotage géré par satellite. « *Mes sols sont très hétérogènes sur une partie de l'exploitation, et je me retrouve parfois avec de fortes variations de doses au sein d'une*

16. Philippe Delefortrie, « Le mildiou sous haute surveillance », *La France agricole*, 7 mai 2010.

17. Béatrice Rousselle, « Le mildiou, mon pire ennemi », *La pomme de terre française*, novembre-décembre 2007.

*même exploitation* », témoigne Mathieu Cocagne, céréalier en Seine-Maritime <sup>18</sup>. Cette gestion très proche du terrain lui permet d'augmenter ses rendements avec les mêmes quantités d'engrais, voire moins.

Connues sous le nom d'« agriculture écologiquement intensive » et défendues par Michel Griffon, président du comité scientifique du Fonds français pour l'environnement mondial, ces pratiques agricoles acceptent l'usage de la chimie tout en essayant d'utiliser au maximum les mécanismes biologiques naturels. Or, cette approche – au final très raisonnable – n'est pas acceptée par les partisans sectaires du bio. Leur positionnement repose sur la conviction selon laquelle l'agriculture biologique serait la seule bonne agriculture, puisqu'elle seule « [respecterait] *les lois de la vie* <sup>19</sup> », comme l'affirme l'agronome Claude Aubert. Un point de vue partagé en leur temps par sir Albert Howard, Hans Peter Rusch, Rudolf Steiner, Mattéo Tavera et Raoul Lemaire, qui ont décliné chacun à leur manière ce postulat. Ainsi, non seulement l'agriculture biologique ne polluerait pas l'environnement, mais elle se conformerait aux lois de la nature.

Pour bien comprendre cet ancrage dogmatique, il faut revenir aux pionniers de l'agriculture biologique. S'opposant à la révolution des engrais chimiques, ces derniers ont développé différentes conceptions, pour le moins surprenantes – quand elles ne sont pas totalement farfelues –, des « lois de la vie ».

18. Mathieu Cocagne, « Observer ses cultures depuis l'espace », *La France agricole*, 7 mai 2010.

19. Claude Aubert, *L'agriculture biologique, une agriculture pour la santé et l'épanouissement de l'homme*, Le courrier du livre, 1970.

## VII — LA RÉVOLUTION DES ENGRAIS CHIMIQUES

Les pionniers du bio partagent une même crainte envers tout ce qui n'est pas « naturel ». C'est ce que confirme Claude Aubert lorsqu'il prétend, sans le moindre élément de preuve, que « *seuls les micro-organismes, qui sont les intermédiaires normaux entre le sol et les plantes, sont capables de fournir aux plantes une nourriture équilibrée* ». D'où il conclut que « *la fertilisation fera une place prépondérante aux apports organiques (sous une forme adéquate) et éliminera les engrais minéraux directement assimilables (formes solubles)*. [Car] *tout apport extérieur, ayant pour effet, soit de fournir aux plantes des éléments directement assimilables (engrais solubles), soit de modifier l'équilibre biologique du sol (pesticides, désherbants, etc.), risque de perturber la nutrition des plantes* ».

Henri-Charles Geffroy ne dit rien de très différent lorsqu'il affirme que « *le sol, organisme vivant, perd sa fertilité lorsque l'homme intervient artificiellement dans sa composition ou qu'il le violente au moyen de machines trop puissantes*<sup>1</sup> ». Le fondateur de La Vie Claire va même jusqu'à établir un

1. Henri-Charles Geffroy, *Osiris, le miracle du blé*, Édition La Vie Claire, 1949.

parallèle avec la médecine, affirmant que « *tous les insuccès en agriculture proviennent, comme en médecine, de l'intervention maladroite de l'homme dans des événements naturels* [souligné dans le texte], *dont il ne comprend ni le sens, ni le but* ».

### **Désobéissance aux lois naturelles**

Ce parallèle n'est pas fortuit. En effet, il existe de très nombreuses similitudes de raisonnement entre les fondateurs de l'agriculture biologique et le courant hygiéniste des docteurs Carton et Carrel. Alors que ces derniers estiment que les maladies des hommes sont les conséquences de la « *désobéissance aux lois naturelles, qui a amené la maladie de la civilisation* <sup>2</sup> », les agrobiologistes sont convaincus que les maladies des plantes ne résultent que d'un mauvais choix de pratiques agricoles. « *Insectes et champignons ne sont pas la cause véritable de la maladie des plantes. Ils ne s'attaquent qu'aux espèces mauvaises ou aux plantes cultivées incorrectement. Leur rôle véritable, c'est celui du censeur qui maintient notre agriculture à un niveau suffisant en déterminant les produits mal alimentés. En d'autres mots, les agents pathogènes doivent être considérés comme les professeurs de la nature, un élément intégral de tout système agricole rationnel* <sup>3</sup> », écrit Albert Howard. Mattéo Tavera estime pour sa part que « *l'état sanitaire de l'animal à l'état sauvage est excellent, surtout si son domaine n'a pas été souillé par l'Homme. Malgré ses conditions de vie inconfortables à nos yeux, et probablement pour cette raison même, il ne connaît pas la maladie* ». Des propos que confirme Matthieu Calame, ancien président de l'Itab : « *Dans la continuité de cette réflexion, les tenants de l'agronomie biologique considèrent que la*

2. Alexis Carrel, *Réflexions sur la conduite de la vie*, Librairie Plon, 1950.

3. Sir Albert Howard, *An Agricultural Testament*, Oxford University Press, 1940.

*maladie n'est pas un état normal de la plante, mais traduit un dysfonctionnement de l'ensemble de la pratique (sélection, agencement spatial du territoire, fumure, travail du sol, assolement, etc.). C'est pourquoi les agronomes tenants de l'agronomie biologique considèrent que le fait d'avoir recours à un traitement est un échec agronomique et non une pratique normale<sup>4</sup>. »*

Ainsi, une culture « normale », en bonne santé, n'aurait besoin ni d'engrais, ni de pesticides. Et si par malheur un traitement devait s'avérer nécessaire, il devrait être aussi léger que possible. À l'instar des traitements homéopathiques et des préparations à base de plantes, qui remplacent en médecine les médicaments sortis des laboratoires de l'industrie pharmaceutique (en tout cas, tant que la pathologie n'est pas trop grave !).

### **Rejet de la sélection variétale**

Howard et Geffroy poussent même le raisonnement plus loin. Pour eux, l'amélioration variétale est superflue, voire dangereuse, car elle entraîne une altération de la composition des plantes. *« À l'heure actuelle, les variétés résistantes aux maladies [...] sont un remède très en vogue, en particulier contre la rouille du blé. Comme on le sait bien, les cultivars de la culture de blé diffèrent beaucoup dans la résistance à la rouille. En substituant une culture générale mixte par une variété résistante à la rouille, on peut parfois réussir à échapper à la maladie. Si, toutefois, on poursuit un peu plus loin, on se rend compte que ce qui apparaissait à première vue comme une solution à un problème n'est rien de plus qu'une amplification de ce problème. Il a vite été établi que la résistance à la rouille variait selon le lieu et la*

4. Matthieu Calame, *Une agriculture pour le XXI<sup>e</sup> siècle*, Édition Charles Léopold Mayer, 2007.



*façon dont on cultive* <sup>5</sup> », explique Howard. Exit donc la sélection variétale, qui ne ferait que repousser les problèmes !

Ce que propose l'agronome britannique, c'est de choisir les graines adaptées au terroir dans lequel elles seront cultivées. Cela devrait suffire à assurer des récoltes de qualité année après année. L'observation de récoltes constantes prouvera que les pratiques agricoles sont adéquates, estime-t-il. « *Seules quelques variétés de graines seront nécessaires lorsque les sols redeviendront fertiles* », assure Howard, qui ajoute : « *Une autre méthode valable pour tester nos pratiques, c'est d'observer l'effet du temps sur la variété. S'il apparaît une tendance à l'épuisement, quelque chose ne va pas. S'il semble qu'il y ait une constance, nos méthodes sont correctes. L'efficacité de l'agriculture du futur se mesurera donc à l'aune de la réduction du nombre de sélectionneurs.* » Howard reproche à la recherche agronomique d'avoir, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, « *été conçue pour faire du paysan un bandit plus habile, plutôt qu'un producteur de meilleurs aliments* <sup>6</sup> ». « *On lui a appris comment il peut acquérir des avantages au détriment de ses descendants* », conclut-il.

Ce discours n'est pas sans rappeler celui d'Henri-Charles Geffroy, qui juge lui aussi inutile la recherche de variétés plus performantes. « *Cette graine [de blé] forme un tout harmonieux dans lequel les diverses substances se trouvent dans un état d'équilibre qui représente, pour la cellule humaine, la perfection ; il est facile de comprendre que, si l'on y touche, si l'on en retire la moindre chose, cet état d'équilibre est rompu et, non seulement les substances soustraites font défaut, mais celles qui restent perdent tout ou partie de leur activité par la suite de l'absence des*

5. Cité par Louise E. Howard, *Sir Albert Howard in India*, Faber and Faber, 1953.

6. Sir Albert Howard, *op. cit.*

*corps nécessaires à leur digestion, leur assimilation ou même à leur action dans le sérum sanguin*<sup>7</sup> », avertit-il. Le patron de La Vie Claire s'insurge contre « *les traitements modernes que le blé a subis et qui [entraînent] de graves altérations dans sa composition* ». « *Ces nouveaux blés, cultivés à l'engrais chimique, permettent de récolter, dans certaines régions, 40 quintaux à l'hectare, au lieu de 15 ou 20. Triste victoire en vérité !* », se désole-t-il en 1949. Une réflexion savoureuse quand on sait que ces variétés des années quarante et cinquante sont aujourd'hui appréciées des nostalgiques des plantes anciennes en tant que variétés « rustiques » et « authentiques »...

Le discours sur la nécessité de la sélection variétale a néanmoins beaucoup évolué. Après s'être opposée à la sélection durant plus d'un demi-siècle, la nouvelle génération d'agriculteurs biologiques déplore aujourd'hui le manque de recherches effectuées dans ce domaine. Elle estime même qu'elles ont été honteusement négligées au profit des recherches réalisées dans le cadre de l'agriculture conventionnelle. Certes, mais à qui la faute ? Cette insuffisance mérite d'autant plus d'être soulignée que le refus systématique des OGM – qui a désormais supplanté celui de la sélection variétale – pourrait bien à son tour susciter les regrets des agriculteurs bio...

### **Retour vers le passé**

Ni engrais chimiques, ni pesticides pour cette agriculture dont Geffroy établit dès 1949 les grandes orientations. « *Il faut refaire en sens inverse tout le chemin parcouru par l'humanité, depuis l'époque où la civilisation a commencé à être dominée exclusivement par les forces matérielles... Pour notre*

7. Henri-Charles Geffroy, *op. cit.*

*malheur, cette orientation remonte à plusieurs siècles, et les fruits amers que nous récoltons depuis cent cinquante ans sont ceux d'une plante dont les racines plongent très profondément dans le passé*<sup>8</sup> », écrit le fondateur de La Vie Claire. Ce retour passe par l'application de trois principes : « le respect des lois naturelles », « comprendre ce qui se passe » et « s'intégrer dans l'immense harmonie de tout ce qui est, de tout ce qui vit ». Il s'agit d'« exercer le culte de la terre, mission sacrée, dans laquelle chaque geste est un acte de foi et chaque pensée une action de grâces, puisqu'il ne s'agit rien de moins que d'entourer des soins les plus attentifs en cherchant sans cesse à aller au devant de ses moindres désirs, cette terre dont nous avons tous été pétris et à laquelle nous sommes enchaînés par des liens invisibles, aussi solides que les racines d'un chêne », poursuit-il. D'où la nécessité de mettre en place de « nouvelles méthodes de cultures », qui ne sont en réalité « qu'un retour aux usages ancestraux, découlant d'observations accumulées au fil des siècles, à une époque où l'intuition n'avait pas encore été complètement abolie par le développement de certaines autres facultés de l'esprit ».

### **L'origine de la théorie de l'humus**

Les « usages ancestraux » auxquels Geffroy veut revenir sont pour l'essentiel les pratiques répandues avant l'utilisation de la chimie de synthèse, au début du XX<sup>e</sup> siècle. À cette époque, l'agriculture paysanne traverse une grande révolution. Plus que les pesticides, ce sont alors les nouveaux engrais qui suscitent une très virulente critique de la part des premiers « agrobiologistes », qui se révoltent contre l'« *irruption de la chimie dans le domaine de la vie* »<sup>9</sup>. Pour com-

8. *Ibidem*.

prendre les fondements de cette révolte, il faudrait revenir à... Aristote !

Selon le pédologue Jean Boulaïne, Aristote défendait en effet le principe de similitude selon lequel les êtres vivants se nourrissent de leurs semblables, avec l'idée que seule la vie peut engendrer la vie. D'où ce principe simple : les plantes poussant dans le sol, celui-ci contient tous les éléments nécessaires à la vie. Autrement dit, seul le sol nourrit la plante. Partant de ce postulat, l'agronome allemand Albert Thaer (1752-1828) et le chimiste-minéralogiste suédois Johan Wallerius (1709-1785) ont développé une « théorie de l'humus » qui lie fécondité du sol et croissance de la plante, l'humus <sup>10</sup> étant considéré comme ce qui fournit la nourriture aux plantes. « *Si l'on excepte l'eau, c'est la seule substance qui, dans le sol, fournisse un aliment aux plantes* », écrit Thaer. Or, le sol exige à son tour d'être nourri, c'est-à-dire que l'on doit lui restituer ce qu'absorbent les cultures.

Ces travaux sur l'humus ont été d'une importance capitale pour l'évolution de l'agriculture. En effet, pendant très longtemps, l'agriculteur s'est borné à utiliser le sol sans intervenir pour reconstituer le stock de matières utiles qu'il renfermait. La jachère était alors la seule solution permettant de pérenniser les cultures. La déforestation française, qui a été pratiquée jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, est d'ailleurs l'une des tristes conséquences de ce mode de culture primitif qui épuisait les sols. À partir du moment où l'agriculteur a compris qu'il

9. Expression du Dr Hans Peter Rusch, un agrobiologiste allemand qui a théorisé le cahier des charges de l'agriculture biologique (cf. Hans Peter Rusch, *La fécondité du sol*, Le courrier du livre, 1968).

10. L'humus désigne la couche supérieure du sol, créée et entretenue par la décomposition des matières organiques, essentiellement par l'action combinée des animaux, des bactéries et des champignons du sol.

pouvait « préparer » le sol, notamment en lui restituant des matières fertilisantes, un nouveau système de culture a pu être pratiqué. « *L'extraordinaire développement de la productivité du sol résulte presque uniquement d'une meilleure succession des récoltes et d'un apport plus considérable de matières fertilisantes produites sur place par le bétail* <sup>11</sup> », explique l'historien-agronome Daniel Zolla en 1913.

### **Des fientes et des os**

Pendant très longtemps, les paysans n'ont pas disposé de grand-chose pour nourrir leurs sols en dehors du fumier, du purin des étables et des déchets végétaux. Certes, depuis l'Antiquité, on avait constaté les effets bénéfiques des déjections d'oiseaux, appréciées comme excellents engrais. D'où les incursions régulières et systématiques dans les grottes et les caves afin de récolter les fientes d'oiseaux et de chauves-souris. Le commerce de fiente a même connu une expansion remarquable au début du XIX<sup>e</sup> siècle, avec des importations considérables de fientes d'oiseaux marins et de chauves-souris du Pérou (le fameux guano), dont des quantités importantes avaient été accumulées au cours des siècles. Ce commerce était facilité par le développement du trafic maritime à partir de l'Amérique du Sud.

Mais cela ne suffisait pas. D'où l'intérêt de chercher d'autres solutions. Suite à la découverte d'Henri-Louis Duhamel du Monceau, qui avait constaté en 1762 que les déchets d'utilisation artisanale d'os et d'ivoire constituaient d'excellents engrais, les agriculteurs ont commencé à rechercher des ossements partout, y compris sur les champs de bataille ! À l'époque, on supposait que les os apportaient au

11. Daniel Zolla, *L'Agriculture moderne*, Flammarion, 1913.

sol des matières grasses et de la gélatine. « *La science, après avoir longtemps tâtonné, sait aujourd'hui que le plus fécondant et le plus efficace des engrais, c'est l'engrais humain. [...] Une grande ville est le plus puissant des stercoraires. Employer la ville à fumer la plaine, ce serait une réussite certaine* <sup>12</sup> », écrivait Victor Hugo dans *Les Misérables*. Or, les découvertes de la chimie, notamment celles de Boussingault et de Liebig, ont totalement changé la donne.

### **La grande rupture de Boussingault et Liebig**

Auteur d'un important traité agricole, *Agronomie, chimie agricole et physiologie*, le chimiste français Jean-Baptiste Boussingault (1802-1887) démontre qu'un végétal cultivé dans un sable stérile se développe normalement dès lors qu'on lui apporte certains éléments essentiels, comme le phosphate et la potasse. Il met également en évidence la capacité des plantes à assimiler l'azote à partir de nitrates. Parallèlement, le chimiste allemand Justus von Liebig (1803-1873) rédige en 1850 un *Traité de chimie organique* dans lequel il démontre que l'humus se décompose en sels minéraux, et que ce sont les produits de cette décomposition qui constituent les véritables éléments nutritifs des plantes. Liebig et Boussingault en concluent que la plante tire sa croissance non pas d'organismes vivants, mais de sels minéraux. Ils apportent ainsi un démenti définitif à l'affirmation d'Aristote selon laquelle les êtres vivants ne se nourrissent que de leurs semblables. En établissant le caractère purement minéral de l'alimentation des plantes, ils ruinent la théorie de l'humus telle que l'avait élaborée Thaer. L'origine – naturelle ou de synthèse –

12. Passage repris par André Birre dans *Un grand problème humain, l'humus*, Édition OSE, 1959.

de ces multiples nutriments (y compris les micronutriments comme le magnésium, le manganèse, le cuivre et le nickel) n'a donc aucune influence sur le développement des plantes.

Sachant ce qui est utile aux plantes, les agronomes du début du XIX<sup>e</sup> siècle comprennent vite que les ossements constituent un excellent engrais en raison de leur teneur en phosphate. La découverte simultanée de gisements de phosphate de chaux en Angleterre, en France et en Espagne, permet une exploitation du phosphate d'origine fossile. En 1816, le chimiste écossais James Murray réussit la transformation du phosphate – d'origine fossile ou osseuse – en « superphosphate », par action de l'acide sulfurique. Ce « superphosphate » fournit à l'agriculture un engrais d'une extraordinaire efficacité. À partir de 1850, phosphates fossiles et ossements sont ainsi les engrais les plus recherchés. En 1856, un correspondant de la Société d'Agriculture de France propose même d'utiliser la terre des cimetières ! La naissance des engrais de synthèse permet de rendre moins indispensable ce qui est d'origine organique, que ce soient les déjections d'animaux, les ossements ou même le sang et la viande séchés, vendus par wagons entiers comme engrais jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle ! La potasse provient désormais des mines allemandes de Stassfurt (environ 10 000 tonnes par an y sont extraites à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle), tandis que le phosphore est produit en Picardie et dans le Quercy, à partir de dépôts de phosphate fossile. Dès 1880, l'industrie de l'acier produit des scories de déphosphoration, et la vente de « superphosphates » se généralise grâce à la Société de Saint-Gobain, qui investit massivement dans le secteur en construisant 15 usines d'engrais chimiques. En 1914, la firme fournit à elle seule 40 % de la production française ! Le reste est assuré par la Société bordelaise de produits

chimiques, les sociétés Kuhlmann, Alès Froges et Camargue, Péchiney et par la Société algérienne de produits chimiques, qui exploitent les gisements d'Afrique du Nord. La production et la consommation d'engrais chimiques se répandent sur le continent avec une extrême rapidité. « *Dans l'Europe entière, une partie des phosphates de chaux est transformée en superphosphate par un traitement spécial à l'acide sulfurique* », note Daniel Zolla, qui explique que « *la matière fertilisante obtenue est plus facilement assimilée par les végétaux* »<sup>13</sup>.

Parallèlement, la connaissance du rôle des éléments nutritifs des végétaux s'affine. En 1903, le chimiste-biologiste Gabriel Bertrand met en évidence le rôle des oligo-éléments. « *Depuis 1850, on avait perçu le besoin de fournir aux êtres vivants des éléments dits "plastiques" ou "mineurs" comme le magnésium, le calcium, le soufre, la silice. Les travaux de Sachs, de Knopp et, à côté de Pasteur, de son élève Raulin, avaient mis au point des mélanges destinés à fournir ces éléments aux cultures in vitro* », rappelle Jean Boulaine. À cette époque, la composition des engrais se complexifie pour intégrer un ensemble de matières indispensables aux plantes.

### **Les rendements explosent**

Les fournitures de nitrates provenant du Chili étant limitées, il devient nécessaire de trouver une autre solution : c'est l'azote non organique, synthétisé pour la première fois à partir de l'ammoniac par le chimiste allemand Fritz Haber (1868-1934). Suite à l'armistice de 1918, le brevet de l'azote non organique est acquis par la France en compensation des dommages de guerre. Ce qui permet à l'Hexagone de créer sa propre industrie de production d'azote. Avec l'Office natio-

13. Daniel Zolla, *L'agriculture moderne*, Flammarion, 1913.



nal industriel de l'azote (Onia), les agriculteurs français disposent enfin d'engrais de qualité. Production et commerce des engrais sont placés sous la tutelle de l'État, qui contrôle la production des phosphates d'Afrique du Nord et possède des gisements de potasse en Alsace.

Cette industrialisation de la production des engrais est salubre pour la France, car ses terres étaient littéralement épuisées depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle ! *« Cinquante siècles d'agriculture pour nourrir une population très nombreuse ont entraîné la perte inévitable de 25 à 40 % des éléments nutritifs à chaque culture. La faiblesse des restitutions a été la règle, tout autant que l'absence de compensations, sauf à les trouver chez le voisin ou en forêt, ou dans les pâturages lointains, qui de toute façon s'appauvrirent à la longue »*, relate Jean Boulaine. Jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les rendements de blé ont d'ailleurs très rarement dépassé les 15 quintaux à l'hectare <sup>14</sup>. En 1898, le *Bulletin du syndicat central des agriculteurs de France* se félicite de cette révolution apportée par les engrais chimiques : *« Il est universellement reconnu aujourd'hui que l'emploi judicieux des engrais en agriculture élève de beaucoup les rendements obtenus et rend possibles des récoltes qui auraient été considérées comme fabuleuses il y a quelque temps. Le moindre cultivateur fait maintenant son profit des expériences exécutées par les agronomes les plus renommés, qui ont répandu l'usage des engrais et qui ont montré leur efficacité »* <sup>15</sup>.

Grâce aux engrais chimiques, les rendements explosent. Dans la station expérimentale de Grignon, ils atteignent des

14. Selon une communication de François Le Tacon à l'Académie d'Agriculture (6 avril 2001), les rendements moyens en blé au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle étaient de 11 quintaux à l'hectare.

15. A. Hébert, « Les engrais en horticulture », *Bulletin du syndicat des agriculteurs de France*, 1<sup>er</sup> juillet 1898.

sommets jamais vus : 42 q/ha en 1902 pour du blé Massy et 49 q/ha pour du blé Japhet ! Certes, il faudra attendre encore quelques années avant que ces bons rendements se généralisent dans les campagnes. Mais la révolution agricole est bel et bien en marche, apportant un démenti radical aux prévisions du pasteur et économiste britannique Thomas Malthus, qui soutenait au début du XIX<sup>e</sup> siècle que l'agriculture était incapable de faire face à la demande d'une population en croissance exponentielle. « *Depuis un siècle, la productivité de l'agriculture française a quadruplé*<sup>16</sup> », indique Daniel Zolla. Il précise que durant la même période, la population française a augmenté de 50 % (26,5 millions en 1789 contre 40 millions en 1911).

L'historien fournit quelques chiffres très pertinents sur la réalité économique agricole du début du XX<sup>e</sup> siècle. Il relève qu'en 1905, la production annuelle de céréales s'élève à plus de 263 millions d'hectolitres, contre 198 millions en 1830. Entre 1862 et 1909, la production totale de viande a doublé (2,3 millions de tonnes contre 1,1), permettant ainsi un doublement de la consommation annuelle de viande par tête d'habitant (57 kg en 1909 contre 26 kg en 1862). « *On observe des améliorations analogues en ce qui concerne la production des vins* », ajoute l'historien. « *Il en a été de même pour la production si intéressante des animaux de basse-cour, pour la fabrication des beurres et des fromages. Sous toutes les formes, la richesse de l'agriculture a grandi et sa productivité a été marquée par les caractères dont nous parlions au début même de cette étude : la variété, l'abondance, la spécialisation intelligente, l'adaptation aux facultés naturelles des sols aussi bien qu'aux exigences des climats* », conclut-il.

16. Daniel Zolla, *L'agriculture moderne*, Flammarion, 1913.

De 3 milliards de francs au début du XIX<sup>e</sup> siècle, l'ensemble des produits agricoles vendus s'élève à 12 milliards de francs un siècle plus tard. Un chiffre qui équivalait à la richesse créée par l'ensemble de l'industrie française, qui doit, elle aussi, son essor aux progrès réalisés en agriculture. En effet, d'une part la mécanisation libère une main-d'œuvre indispensable aux manufactures naissantes, d'autre part les agriculteurs deviennent des consommateurs à part entière, élargissant ainsi les débouchés commerciaux de l'industrie.

### **L'opposition aux engrais chimiques**

Pourtant, l'usage des engrais minéraux n'est pas adopté sans résistance. Dès 1903, un agronome américain s'oppose virulemment à cette innovation. Le Pr Milton Whitney, directeur du Bureau des sols (Soil Survey) à Washington, soutient que les engrais chimiques ne remplissent aucun rôle alimentaire essentiel pour les plantes, qui « *ne peuvent vivre que dans un milieu sain* ». Le professeur insiste sur l'existence d'« *excreta* », c'est-à-dire de rejets toxiques des plantes, similaires aux déjections des animaux. Seule la vie bactérienne des sols permettrait de débarrasser les sols de ces substances toxiques. Sans quoi les sols deviennent infertiles, affirme-t-il. « *La matière organique du fumier et des engrais verts, pouvant se transformer facilement en humus, semble purifier la terre arable, en modifiant ou en enlevant les substances organiques toxiques laissées par les récoltes précédentes* <sup>17</sup> », écrit le Pr Milton Whitney. En revanche, ce processus ne serait pas possible avec l'emploi des engrais chimiques. « *Il y a, par exemple, dans nos États de l'Est, des régions de terres épuisées, que l'emploi des engrais salins ne peut fertiliser* », argumente-t-il. En France,

17. Cité par Daniel Zolla, *L'agriculture moderne*, Flammarion, 1913.

sa théorie est prise très au sérieux. En 1906, un Comité des études scientifiques du ministère de l'Agriculture est chargé de vérifier ses propos. De son côté, l'Académie des Sciences analyse ses travaux... pour finalement les réfuter !

Si l'usage des engrais chimiques est d'abord contesté en raison de son incapacité à « purifier » les sols, il est ensuite rejeté à cause de ses prétendus effets de contamination du sol. Dans la filiation de Whitney, l'agronome britannique sir Albert Howard (1873-1947), que l'on peut considérer comme l'un des pères de l'agriculture biologique, soutient que « *les bases d'une bonne culture résident non pas tant au niveau de la plante qu'au niveau du sol lui-même : il y a une corrélation si intime entre l'état du sol, c'est-à-dire sa fertilité, et la croissance et la santé de la plante, qu'elle l'emporte sur chaque autre facteur* »<sup>18</sup>. Convaincu qu'un bon humus renforce la fertilité du sol et par conséquent garantit la santé des plantes, du bétail et du genre humain, Howard concentre ses travaux sur le développement d'un compost idéal, obtenu par la « méthode Indore ». Il élabore ainsi sa « grande loi du retour », qui édicte la nécessité d'un retour de tous les déchets d'origine biologique à la nature, étape indispensable pour clore le « cycle de la vie ». À partir des années trente, sir Albert Howard devient le principal opposant aux engrais chimiques. « *Le long empoisonnement de la vie du sol par des engrais artificiels est l'une des pires calamités qui aient pu arriver à l'agriculture et à l'humanité* »<sup>19</sup>, estime-t-il.

18. Sir Albert Howard, *Farming and Gardening for Health or Disease*, Faber and Faber, 1945.

19. Sir Albert Howard, *An Agricultural Testament*, Oxford University Press, 1940.



## VIII — LE CYCLE DE LA VIE

*« Face à cet immense mouvement de la société, il fallait beaucoup de culot, de conviction et peut-être d'arrogance, pour laisser entendre une voix discordante. Et pourtant, les réflexions de l'agronomie biologique n'étaient pas dénuées de fondement et de pertinence. Elles pouvaient se prévaloir de tout le progrès agronomique des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles. Des preuves tangibles apportées par une expérience séculaire. Rien n'y fit en son temps. Elles ne résistèrent pas à la puissance prométhéenne du projet techno-industriel », déplore l'ancien président de l'Itab Matthieu Calame, dont la réflexion s'inscrit clairement dans l'héritage de sir Albert Howard.*

La critique howardienne des engrais chimiques peut se résumer de la sorte : pour garantir une croissance convenable aux plantes, il importe de ne pas perturber le « cycle de la vie », d'où l'impérative nécessité de ne recourir qu'aux déchets organiques et surtout pas à des éléments inertes comme les minéraux et les engrais chimiques. Seul cet apport naturel permet au sol de ne pas se dégrader, et donc de ne pas perdre sa fertilité. Autrement dit, remplacer la fertilité naturelle (comme la fumure animale) par des fertilisants artificiels

n'est non seulement pas suffisant pour apporter tous les éléments nécessaires à la croissance des plantes, mais peut même être nuisible. Certes, l'agronome reconnaît que l'agriculture moderne, qui utilise des engrais minéraux, donne d'excellents résultats. Mais « *les sols du monde s'épuisent, sont laissés en ruine ou sont lentement empoisonnés. Partout dans le monde, notre capital se dilapide. La restauration et l'entretien de la fertilité des sols sont devenus un problème universel* », avertit-il dès les années trente ! Sa critique rappelle celle du Pr Whitney. Elle sera reprise quatre-vingts ans plus tard par l'agronome Claude Bourguignon, dont les propos sur la mort des sols sont régulièrement relayés par les médias...

Pourtant, depuis les mises en garde de Howard et Whitney, ces fameux sols prétendument morts continuent de donner des récoltes dont les rendements ne cessent d'augmenter ! Pour prendre l'exemple du blé, il n'est pas rare que l'on atteigne aujourd'hui 100 q/ha, contre 10 q/ha en moyenne à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Soit dix fois plus.

### **Une conception vitaliste**

Ces résultats n'empêchent pas les partisans de l'agriculture biologique de continuer à s'appuyer sur les thèses de Howard, fascinés qu'ils sont par la conception « vitaliste » du monde qui en est à l'origine. Celle-ci apparaît de manière plus évidente chez l'un de ses contemporains, le père de l'agriculture biodynamique Rudolf Steiner. « *Aujourd'hui chacun pense tout simplement, eh oui, la croissance des plantes demande une certaine quantité d'azote, et les gens trouvent tout à fait indifférentes la manière dont cet azote est préparé et son origine. Or, cette origine n'est pas indifférente, au contraire ; ce qui importe, c'est qu'il y a azote et azote, et qu'entre l'azote qui est dans l'air et mélangé à l'oxygène, entre cet azote mort et l'autre, il y a une*

*grande différence », écrit l'anthroposophe dans Fondements de la méthode bio-dynamique. « Vous ne niez pas, chers amis, qu'il y a une différence entre un homme vivant, qui va et qui vient, et un cadavre, le cadavre d'un être humain. L'un est mort, l'autre est vivant et il a une âme. Il en va de même par exemple pour l'azote et les autres substances. Il existe un azote mort ».* Sans commentaire.

Ce que sous-entendent Steiner et Howard, c'est qu'il existerait une séparation radicale entre le vivant et l'inerte, l'un ne pouvant se nourrir de l'autre. D'où le fait que la vie ne puisse tolérer l'intrusion d'éléments inertes dans un cycle qui doit rester aussi naturel que possible. *« Toute modification n'est pas mauvaise : seules les perturbations, c'est-à-dire les interventions contraires aux lois biologiques, doivent être rejetées ; par exemple l'emploi de substances chimiques étrangères aux cycles biologiques »*<sup>1</sup>, confirme l'agronome Claude Aubert, quarante ans après Howard.

Cette séparation artificielle entre le vivant et l'inerte séduit l'intellect, mais ne résiste pas à l'analyse scientifique. En effet, la nature ne fonctionne pas de cette manière, car le vivant se nourrit aussi de minéraux, de métaux et de molécules chimiques. Or, à force de vouloir absolument incarner ce discours « vitaliste », les pionniers de l'agriculture biologique en sont arrivés à inventer des théories particulièrement loufoques, qui n'ont fait que marginaliser l'agriculture biologique durant près d'un siècle.

### **Les solutions du Dr Rusch**

Le Dr Hans Peter Rusch (1906-1977), dont l'approche holistique a marqué les mouvements biologiques français

1. Claude Aubert, *Une autre assiette*, Édition Debard, 1979.



et suisse dans les années soixante et soixante-dix, est l'un d'entre eux. Son abscons traité *La fécondité du sol* (1968) a fait référence dans les milieux du bio. Claude Aubert, qui l'a traduit en 1972, estime qu'il révolutionne « *non seulement l'agriculture, mais toute la biologie* <sup>2</sup> ». « *Plus d'un millier d'exploitations agricoles pratiquent actuellement cette méthode, en Suisse et dans une quinzaine d'autres pays, avec des résultats contraires à toutes les théories agronomiques admises : l'abandon des engrais chimiques et des pesticides conduit à une augmentation des rendements et de la rentabilité, ainsi qu'une diminution des attaques parasitaires et des maladies du bétail* », se félicite-t-il. Bref, « *la luxuriance de la végétation, la qualité des produits, la santé du bétail et la prospérité des exploitations biologiques sont les preuves tangibles de la valeur des méthodes mises au point par H.P. Rusch* », conclut Claude Aubert.

Il est vrai que la force du Dr Rusch consiste à proposer une théorie fascinante, d'autant plus vraisemblable qu'elle prétend s'inspirer des théories sur la biosphère développées par le grand chercheur russe Vladimir Vernadski (1863-1945). Plutôt que de s'appuyer sur Howard, le Dr Rusch se réfère en effet au concept de « matière vivante » de Vernadski, qu'il traduit par l'expression de « substance vivante ». Une pirouette linguistique qui lui permet de s'engager dans la recherche d'une « loi de la conservation de la substance vivante ». L'invention de Rusch consiste à soutenir que la quantité de cette « substance vivante » n'aurait pas varié au cours de l'évolution. Selon lui, non seulement la substance vivante circulerait en un cycle – sous forme saine ou malade – entre le sol, les plantes, les animaux et les hommes, mais elle ne se décomposerait jamais réellement. Il en tire deux principes

2. Hans Peter Rusch, *La fécondité du sol*, Le courrier du livre, 1986.

essentiels à son édifice agronomique : d'une part, le total des « substances vivantes » reste perpétuellement stable, d'où la nécessité du recyclage de la matière organique ; d'autre part, cette stabilité est rendue possible grâce à des « mutations » qui se produiraient au niveau infracellulaire. Sur cette base, le Dr Rusch propose un modèle agronomique excluant la fertilisation chimique, dont il se pose en redoutable adversaire. « *La fertilisation chimique constitue une partie de l'édifice technique et industriel. À l'aide du concept minéral, on simplifie un problème d'une extrême complexité, celui de la fertilité du sol, ce qui permet de l'intégrer sans difficulté dans l'organisation industrielle. La transformation d'une ferme en une exploitation industrielle en découle naturellement* », explique-t-il dans *La fécondité du sol*. « *Il existe des techniques agricoles plus simples, plus rentables et plus saines, que celles basées sur la chimie ; ces techniques montrent que pour faire son métier d'agriculteur ou de jardinier, on n'a nullement besoin des innombrables produits que fournit l'industrie* », affirme le médecin allemand.

Le problème, c'est que le Dr Rusch a tout faux ! Car sa « substance vivante », dont la quantité serait préservée depuis la nuit des temps, n'existe pas. En outre, les mutations infracellulaires, c'est-à-dire entre chromosomes, virus et mitochondries, sont impossibles en raison de la différence de la structure biochimique de ces derniers. Bien entendu, ces théories – comme le modèle agrobiologique qui en découle – n'ont pas résisté au temps.

La « loi de la conservation » du Dr Rusch n'est pas le seul modèle farfelu défendu par les pionniers de l'agriculture biologique. La déroutante « hypothèse sur la loi du Cosmos » formulée par Mattéo Tavera, cofondateur de Nature & Progrès, a elle aussi eu ses thuriféraires.

## **L'agriculture cosmotellurique du président de Nature & Progrès**

« *L'agriculture biologique s'appuie sur des découvertes révolutionnaires modernes* », affirme Mattéo Tavera dans une interview accordée au *Midi Libre* en octobre 1969. Pour le viticulteur et arboriculteur narbonnais, l'agriculture biologique est innovante et scientifique. D'où ses nombreuses références à « *l'agrobioélectronique du Pr Louis-Claude Vincent et aux transmutations biologiques du Pr Louis Kervran* ». Toutefois, il développe sa propre théorie – signe d'une imagination débordante –, qu'il résume en un recueil de trente lettres intitulé *La Mission Sacrée, une hypothèse sur le droit à la vie et à la santé*. « *Mattéo Tavera a terminé un ouvrage qu'il nous promettait depuis longtemps et qui a trait aux influences qu'ont sur tous les êtres vivants de notre planète les courants d'électricité naturelle tant de la terre que du cosmos* <sup>3</sup> », explique son ami André Louis, vice-président de N&P, qui recommande chaudement la lecture de *La Mission Sacrée* aux adhérents.

Pour Mattéo Tavera, l'homme « *participe au gigantesque travail de transmission des rayonnements naturels qui joignent la Terre et le Cosmos afin d'assurer la constance de l'État électrique de la biosphère* <sup>4</sup> ». En clair, il se produirait un échange électrique entre le cosmos et la Terre, dont l'homme serait un élément clé. Cet échange a lieu « *à l'aide de pointes* », représentées par « *les éléments pointus des végétaux : feuilles, poils, épines, aiguillons, yeux terminaux* », explique l'auteur de *La Mission Sacrée*. Il précise : « *Les poils des animaux sont autant de pointes qui jouent leur rôle sacré de conduction et*

3. *Nature & Progrès*, n° 3, 1969.

4. Mattéo Tavera, *La Mission Sacrée, une hypothèse sur le droit à la vie et à la santé*, préface d'André Passebecq, Édition Ocia, 1969.

*d'échange terre-cosmos*<sup>5</sup>. » Ce phénomène expliquerait pourquoi on observe une plus grande incidence de cas de cancers à New York et à Chicago. Cette surincidence serait en effet proportionnelle au nombre de bâtiments en pan de fer ou en béton armé édifiés dans ces deux villes ! Ces bâtiments formant des cages de Faraday, ils privent l'homme des courants électriques favorables, assure le co-fondateur de N&P. « *Non content d'avoir par sa bêtise perdu ses poils, donc ses pointes, voilà l'Homme qui s'isole de la terre par des chapeaux, des semelles de caoutchouc ! Ne va-t-il pas jusqu'à ne se plaire qu'en cage de Faraday !!! Mais oui, les voitures automobiles, les avions, sont des cages de Faraday privées de tout champ électrique. [...] Tout ceci est infiniment triste, infiniment angoissant* », déplore-t-il.

Néanmoins, Mattéo Tavera doit admettre que les cas de cancers augmentent aussi dans les campagnes. Les coupables ? Le tracteur et la botte de caoutchouc isolante. « *Dans le même temps, le cheval et le bœuf laissèrent la place au tracteur, ce qui a valu au paysan de s'isoler encore davantage du sol. Le paysan trahit la Nature en ne voulant plus accomplir sa Mission Sacrée, la Nature se vengea* », explique-t-il dans sa vingt-sixième lettre. Quant à la botte, elle a eu la mauvaise idée de remplacer « *le godillot à semelle de cuir, clouté, bon conducteur, et le bon sabot de bois* », soumettant ainsi l'homme à de terribles maladies.

Et ce n'est pas tout. Afin de permettre aux forces électriques de bien circuler, il faut, « *chaque fois que possible, exposer sa peau nue au contact du cosmos, de la terre et des végétaux* ».

5. Cette théorie n'est pas très éloignée de celle de l'agriculture biodynamique. En effet, Rudolf Steiner explique que « *la vache a des cornes afin d'envoyer dans son propre corps les forces formatrices astrales et éthériques qui doivent déployer tous leurs efforts dans ce sens pour progresser jusqu'au système digestif, de telle manière que dans ce système se développe un travail intense par l'intermédiaire précisément du rayonnement en provenance des cornes et des sabots* ».

C'est-à-dire se promener pieds nus ou chaussé d'espadrilles à semelle de corde. Il faut garder un lien direct avec la terre, à l'instar de l'animal sauvage, qui jouit d'une bonne santé car « *il a les pieds nus au contact de la terre, de l'humus, de la forêt, de la savane, de la lande ou de la grande prairie, transmettant ainsi au globe terrestre les courants de conduction que, tous poils dehors, il capte dans l'atmosphère* ». Voilà également pourquoi il est indispensable de ne consommer que des produits issus de l'agriculture biologique. À la rigueur, Mattéo Tavera veut bien reconnaître quelques vertus à ce qu'il appelle l'agriculture de négligence : « *Je le répète encore, aucune denrée n'a de valeur, malgré les qualités qu'elle peut avoir par ailleurs, si elle n'est pas issue d'une agriculture biologique, ou de la nature sauvage, ou encore d'une agriculture de négligence, ce qui revient presque au même, pour le consommateur tout au moins.* » Non seulement les denrées issues de ces modes d'agriculture sont exemptes de tout produit chimique, mais elles contiennent « *une valeur potentielle de vie* », puisqu'elles ont parfaitement accompli leur Mission Sacrée. Bref, voilà la version tavérienne des « forces vitales » de Steiner...

Bien entendu, pour ne pas perturber le « *concert électrobiologique de la Nature* », il faut s'interdire tout engrais chimique. Car s'il ne prend garde, « *l'homme peut tout modifier, jusqu'à faire tourner la roue à l'envers* », avertit l'arboriculteur. « *Bien que souvent apparemment en bonne santé, les arbres qui peuplent la quasi-totalité des vergers ne sont en vérité que de grands malades. Ce sont des êtres anormaux parce qu'au lieu d'humus, il leur est prodigué pour nourriture des engrais chimiques que la nature ignore et dont elle réprouve l'emploi. Ce sont des êtres artificiels dont la nature n'a que faire dans le grand concert qu'elle conduit* <sup>6</sup> », poursuit-il.

Cette mise en garde contre toute intervention dans le

« grand concert de la Nature » est poussée jusqu'à l'extrême, c'est-à-dire jusqu'à l'interdiction de la lutte contre les insectes nuisibles, source de désorganisation de la nature. *« À chaque insecte végétalien (donc dit "nuisible") correspondent un ou plusieurs insectes antagonistes, chargés par la nature de faire disparaître ceux-là, chaque fois qu'ils tendraient à proliférer et à déborder de leur cadre d'exécuteurs d'arbres à bon escient, donc à se rendre nuisibles par ce biais, et à se mettre hors-la-loi en s'attaquant à des arbres bien portants qui ont le droit à la vie »*, affirme Mattéo Tavera. L'ardent défenseur de la « lutte non violente contre les parasites des arbres fruitiers » préfère dialoguer avec les arbres. *« Je suis convaincu que, cette année, j'ai perdu dans un de mes vergers de poiriers la quasi-totalité de ma récolte parce que j'ai eu une congestion pulmonaire au mois de juillet, et que j'ai été obligé d'abandonner mon verger pendant quarante-cinq jours. Et je n'y étais pas, je n'étais pas dans mon verger pour converser avec mes poiriers et leur témoigner de ma présence <sup>7</sup> »*, confie-t-il.

Même face à des phénomènes naturels comme la sécheresse, il est préférable de laisser faire la nature, estime Mattéo Tavera. *« Là où l'homme voit un accident, il n'y a qu'une manifestation biologique et physiologique d'autodéfense de la plante, réglée de façon précise par le jeu de la Mission Sacrée, dans le cadre du climat électrobiologique du moment particulier »*, explique-t-il dans sa douzième lettre. *« Si pour parer à la sécheresse, l'Homme supplée la pluie par des arrosages, des irrigations, alors d'autres désordres surviennent, anormaux ceux-là, et inverses de ceux qui résultent de la sécheresse »*, avertit-il. Prenant la sa-

6. Cité par André Birre dans *Une politique de la Terre*, Édition Vie et Action, 1968.

7. Cité dans *Quand Mattéo nous contait une histoire*, extrait d'une conférence donnée en 1968 à Paris, Fiches écologiques de Daniel Fargeas.

gesse ancestrale à témoin, il ajoute : « *Nos aïeux ne disaient-ils pas : l'eau du ciel est meilleure que celle de l'arrosoir ?* »

Aujourd'hui, ces théories pour le moins extravagantes semblent témoigner d'un esprit soit très imaginatif, soit très perturbé. Est-ce la raison pour laquelle le nom de Mattéo Tavera, l'un des deux fondateurs de N&P, n'apparaît plus dans les textes de l'association ? Plus aucun de ses dirigeants ne semble en effet revendiquer cet héritage un peu gênant. Il est vrai qu'il est difficile de prendre au sérieux l'agriculture biologique lorsqu'elle s'appuie sur de telles théories...

## IX — LE TRIO KERVAN-LEMAIRE-BOUCHER

L'interdiction de l'usage des produits issus de la chimie – engrais et pesticides – prônée par l'agriculture biologique ne repose pas uniquement sur les curieuses théories de Howard, Rusch, Steiner et Tavera. D'autres agronomes et scientifiques ont apporté leur justification à cette contrainte. Parmi eux figure Louis Kervran, chroniqueur régulier au journal *La Vie Claire* et auteur d'un traité intitulé *Transmutations biologiques en agronomie*, également très en vogue dans le monde de l'agriculture biologique français des années soixante.

Pour faire simple une théorie complexe, Louis Kervran prétend démontrer l'existence de transmutations biologiques à faible énergie. Pour lui, des éléments simples (sodium, calcium, potassium) pourraient être fabriqués les uns à partir des autres. Ainsi, en ajoutant un noyau d'hydrogène (proton), on obtiendrait du magnésium à partir du sodium, et du calcium à partir du potassium. Plus fort, en ajoutant un noyau d'oxygène, on obtiendrait du potassium à partir du sodium et du calcium à partir du magnésium. Une véritable alchimie moderne ! « *Du calcium peut naître là où il n'y en*



*avait pas auparavant, sous l'effet de la vie*<sup>1</sup> », affirme Louis Kervran. « *Les transmutations biologiques apportent l'explication du processus de base de l'agriculture biologique, quelle que soit la méthode, même s'il s'agit de celle dite "biodynamique"* », ajoute-t-il.

Cette théorie de la transmutation biologique est au cœur du dispositif du Service de vente des blés Lemaire, le fameux SVB Lemaire. Réputé pour sa « méthode Lemaire-Boucher », qui consiste à utiliser un engrais organique à base d'algue censé redonner aux sols leur vitalité, le SVB Lemaire constitue, avec l'association Nature & Progrès, le principal mouvement de défense de l'agriculture biologique des années soixante et soixante-dix. Son importance dans l'histoire de l'agriculture biologique française est essentielle. En effet, il a lui aussi participé à la justification du refus de l'usage de la chimie. En 1968, non moins de 80 000 à 100 000 ha sont cultivés selon la méthode Lemaire-Boucher<sup>2</sup>. Ce qui représente l'essentiel des surfaces cultivées en bio !

Grâce à son entreprise, Raoul Lemaire dispose d'un vaste réseau de clients dans le monde agricole. Il s'agit pour l'essentiel de paysans qui ne se reconnaissent pas dans le grand mouvement de modernisation de l'agriculture prôné par les chambres d'agriculture, les instituts techniques et les syndicats agricoles. Se présentant comme la seule alternative à cette évolution, Raoul Lemaire et ses proches collaborateurs sillonnent la France afin de promouvoir leur méthode. « *Dans toutes les régions de France, des gens sont en place et ce*

1. Louis Kervran, « Application à l'agriculture biologique, La substitution », *Agriculture et Vie*, novembre 1971.

2. Pierre Cadiou, André Lefebvre, Yves Le Pape, François Mathieu-Gaudrot et Stéphane Oriol, *L'agriculture biologique en France, écologie ou mythologie*, Presses universitaires de Grenoble, 1975.

*sont des centaines ou plus exactement des milliers d'agriculteurs qui assistent aux conférences du Pr Boucher et aux exposés fougueux de Georges Racineux, pionnier indiscutable dans ce genre d'exercice mobilisateur*<sup>3</sup> », peut-on lire dans un texte signé des « Pionniers de l'agriculture biologique ».

À cette époque, Raoul Lemaire lance le premier mensuel dédié à l'agriculture biologique : *Agriculture et Vie*. Rapidement, celui-ci devient un véritable organe de propagande. Son rédacteur en chef, Pierre-Bernard Lemaire, y tient un langage de militant, mélangeant savamment discours moralisateurs, sujets agronomiques et publicités en faveur des produits du SVB Lemaire. « *Face aux arguments de la chimie, la méthode Lemaire-Boucher impose la vérité biologique* », écrit-il en décembre 1971. Pour le SVB Lemaire, « *le vrai progrès* » (c'est-à-dire la science du Pr Kervran) s'oppose à « *cette course frénétique à la surproduction, encouragée par ceux à qui profite l'emploi excessif et anarchique des engrais chimiques et des produits de synthèse, [et qui] est en train d'aboutir à un inextricable fiasco* ». « *Mal conseillé par les mafias de l'argent, le paysan ne pense plus qu'à produire dans la poursuite unique du profit* », indique la revue. Bien entendu, les pages d'*Agriculture et Vie* sont ouvertes aux principaux soutiens de la société Lemaire. Ainsi, Louis Kervran y rédige une *Lettre ouverte à M. Bizet, député de la Manche*, dans laquelle il déclare qu'« *on a fait fausse route, on est dans l'impasse* ». « *Si on peut faire avaler n'importe quoi à des gamins des lycées agricoles, à des adolescents des écoles d'ingénieurs agronomes qui n'ont encore aucune expérience, ceux qui sont en contact avec la réalité quotidienne de la terre constatent les résultats, à leurs dépens* », ajoute-t-il. Pour lui, cela fait cent cinquante ans que l'on est dans l'erreur. Or,

3. Sur le lien [www.loalabouche.org/histoire\\_agribio.html](http://www.loalabouche.org/histoire_agribio.html).

*« si l'erreur est humaine, persévérer (et 150 ans...) dans l'erreur est diabolique » ! Raoul Lemaire reprend cette analyse dans son message de Noël de 1972 : « Au fur et à mesure que tu te rapprocheras de la terre, Papa Noël, tu remarqueras que partout dans le monde, nous vivons sous le règne du mensonge et de l'erreur qui font commettre à l'homme de la civilisation industrielle les pires péchés mortels : pollution de l'air, de l'eau, de l'alimentation, de la terre, des corps et des esprits. Bref, le péché contre nature, celui que Dieu ne pardonne pas ! »*

Ainsi, notre terre est malade. Mais heureusement, le SVB Lemaire détient la solution ! *« Devant les néfastes effets de l'incommensurable bêtise, bêtise dangereuse par surcroît, de l'homme qui détruit inconsciemment, parfois en toute connaissance de cause, tel le Diable, il faut réagir sainement. Nous avons la certitude d'apporter une solution. La solution, c'est la culture biologique avec Calmagol<sup>4</sup> »,* affirment les brochures du SVB Lemaire. Face à une *« dégénérescence accélérée du monde vivant »*, le Calmagol est présenté comme le remède absolu ! *« Nous pouvons maintenant affirmer que la méthode de culture biologique Lemaire-Boucher permet d'arrêter net l'exode rural, de sauver la civilisation chrétienne, l'âme paysanne, nos libertés, nos âmes, l'agriculture et le monde en péril »*, s'enflamme Jean Boucher.

### **La méthode Lemaire-Boucher**

Certes, cette « méthode-miracle » ne se réduit pas au simple usage du Calmagol, un engrais à base de lithothamne (une algue calcaire fossile présente dans l'Atlantique Nord et plus particulièrement dans les Glénans). Les livres publiés par Raoul Lemaire évoquent également l'amélioration de la

4. Jean Boucher, *Précis de culture biologique*, Édition Agriculture et Vie, 1968.

structure des sols, les pratiques de compostage, le rôle des assolements et les rotations des cultures. C'est ce qu'explique Jean Boucher dans son *Précis de culture biologique*, qui se termine par une section sur « *les outils recommandables en culture biologique* ». Les 270 pages de ce manuel fournissent matière à donner une idée très respectable de la méthode Lemaire-Boucher, dont les bases scientifiques sont régulièrement rappelées. Mais dans les faits, l'affaire est beaucoup plus simple. Elle se résume essentiellement à la vision binaire de Jean Boucher, pour qui « *la vie est une lutte entre forces adverses : d'un côté, la Vitalité, l'épanouissement de la Vie saine ; de l'autre côté, la dégénérescence, la dégradation, le vieillissement, la maladie, la mort* ». Afin de favoriser les forces de vie, il faut s'appuyer sur les nombreux macro et micro-organismes présents dans les sols, c'est-à-dire « *développer cette énorme quantité de matière vivante* ». Dans la pratique, il suffit de respecter quelques règles simples, à savoir assurer des apports d'humus et de lithothamne Calmagol, supprimer les apports d'engrais chimiques et surtout, surtout, suivre l'un des nombreux itinéraires agronomiques proposés par le duo Lemaire-Boucher, exclusivement basés sur l'usage du lithothamne et déclinés en plusieurs versions (Dynam Action, Super Dynam Action, Calmagol P, Calmagol H, etc.).

Riche en calcium et en magnésium – comme d'ailleurs tout maërl de bonne qualité –, le lithothamne de l'équipe Lemaire-Boucher n'est pas commercialisé comme simple amendement calcaire, mais comme « *catalyseur et rééquilibrer* ». Sa principale faculté consisterait à favoriser les fameuses « *transmutations biologiques* » du Pr Kervran ! Cette « *nouvelle propriété de la matière est la découverte fondamentale du professeur Kervran, une découverte que beaucoup de scientifiques refusent d'admettre, car tellement contraire à tout ce qui*

*est officiellement admis jusqu'à maintenant, contraire également à certains intérêts puissants de l'industrie et du commerce*<sup>5</sup> », écrit Jean Boucher, qui sent lui aussi le besoin d'asseoir sa légitimité sur des « découvertes » que la science officielle ne reconnaît pas.

« *On remarque que tout l'édifice [de la méthode Lemaire-Boucher] repose sur les théories scientifiques de M. Kervran, qui ne cherche pas à démontrer ses affirmations, mais simplement à indiquer la possibilité de leur existence* », peut-on lire dans le compte rendu d'une réunion de l'Association de coordination technique agricole (Acta) de juin 1970. Or, « *si l'on indique les imperfections et le peu de rigueur scientifique de ces expériences, il ne reste plus de base scientifique pour les agrobiologistes* », souligne le texte. Car les fameuses transmutations biologiques du Pr Kervran n'ont jamais existé ! C'est ce que Léon Guéguen, maître de recherches à l'Inra, a brillamment démontré au début des années soixante-dix.

### **Kervran réfuté**

Dans le sillage de la revue américaine *New Scientist*, qui avait publié en avril 1970 un article démontant l'un des principaux arguments de Louis Kervran, Léon Guéguen a fait paraître un texte intitulé *L'agriculture a-t-elle besoin de transmutations biologiques ?* dans lequel il réfute un par un tous les arguments de l'ami de Raoul Lemaire. « *Cette théorie a déjà fait l'objet de nombreuses critiques, le mécanisme même de telles transmutations n'étant pas imaginable. Kervran lui-même ne cherche pas à analyser ce mécanisme, mais se contente d'énumérer une série de faits ou d'observations "prouvant" que ce phénomène est très courant, à tel point, dit-il par extrapolation abu-*

5. *Ibidem*.

*sive, que “personne ne le nie plus”<sup>6</sup> », rapporte-t-il. « Plusieurs centaines de chercheurs, dans le monde entier, font actuellement chaque jour des bilans minéraux sur animaux dans des conditions expérimentales très rigoureuses et, à notre connaissance, aucun n’a encore eu besoin des transmutations pour interpréter les résultats obtenus (peut-être par manque d’imagination !) », poursuit Léon Guéguen, pour terminer sa démonstration sur une note d’humour. Six ans plus tard, il persiste et signe : « M. Kervran s’est trompé, et a trompé le lecteur non spécialiste<sup>7</sup>. »*

*« Il a fallu attendre la fin des années quatre-vingts pour que Claude Aubert, lors d’un entretien privé, admette finalement que cette théorie n’était pas fondée<sup>8</sup> », confie Léon Guéguen. « Il y a eu également beaucoup d’erreurs faites dans le bio, [comme] cette fameuse méthode qui préconisait de mettre des algues calcaires partout, même sur des sols calcaires... une aberration<sup>9</sup> ! », reconnaissait d’ailleurs Claude Aubert lors d’une interview donnée en 2000. Et pourtant, pendant plus de vingt ans, des dizaines de milliers d’agriculteurs se sont laissé piéger par le SVB Lemaire et sa fameuse « méthode-miracle », censée pouvoir remplacer la chimie de synthèse...*

6. Léon Guéguen, « L’agriculture a-t-elle besoin de transmutations biologiques ? », *Revue Agriculture*, septembre 1972.

7. « Les transmutations biologiques contestées », *Le Télégramme*, 17 février 1976.

8. Entretien avec l’auteur, 20 janvier 2010.

9. Sur le lien [www.satoriz.fr/les-entretiens/Claude-Aubert/article-sat-info-259-5.html](http://www.satoriz.fr/les-entretiens/Claude-Aubert/article-sat-info-259-5.html).



## X — LES ÉGAREMENTS CONTINUENT

On pourrait croire que ces théories farfelues n'appartiennent qu'aux premiers pas de l'agriculture biologique. Or, il n'en est rien. Pour s'en convaincre, il suffit de sillonner les allées du Salon Marjolaine, rendez-vous annuel obligé de l'agriculture biologique. Fondé il y a trente-quatre ans par Nature & Progrès, Marjolaine – qui se veut « *la plus grande vitrine bio de France* » – permet aujourd'hui à quelque 80 000 consommateurs « responsables » d'approfondir leur éco-attitude. Ce qui peut passer par l'adoption d'un système d'échange solidaire, avec pour monnaie le piaf (une heure de bénévolat valant 60 piafs), ou par la « *guérilla jardinière* », une pratique qui consiste à « *se réapproprier les friches et interstices urbains en y plantant illégalement des fleurs, voire des légumes* ». Marjolaine permet aussi à ses visiteurs de découvrir une sélection de produits bio « *innovants* », comme le caviar d'œufs d'escargots Perle & Saveurs, vendu la bagatelle de 1 800 euros le kilo et déjà distribué dans les hôtels 5 étoiles du Proche-Orient. « *C'est à Dubaï que j'ai débuté la promotion de ce nouveau produit auprès de potentiels distributeurs* », explique Patrice Lambert, fon-



dateur de la Ferme aux Escargots, qui distribue ce « *must* » certifié bio <sup>1</sup>.

### **Marjolaine ou le lucratif business de la santé et du bien-être**

Mais surtout, Marjolaine perpétue la tradition liant agriculture biologique et pratiques thérapeutiques et de bien-être pour le moins singulières. Ici, la jeune société Nature in Design propose un voilage associant des fibres naturelles (coton et lin certifiés bio) à une technique de protection contre les ondes électromagnétiques ; là, un « bio-énergéticien guérisseur » offre ses services de « réflexologie énergétique sensitive », tandis que des hôtesse en blouse blanche proposent aux visiteurs de « *corriger ou maintenir l'équilibre vital à partir de l'alimentation et des compléments alimentaires à base d'algues* ». Entre la magnétothérapie (qui « *utilise la force invisible et inépuisable des aimants permanents pour renforcer l'énergie et apaiser les maux* »), l'olfactothérapie, l'iridonévraxologie ou l'aromathérapie, le choix est vaste. Pour les plus téméraires, Marjolaine propose même l'urinothérapie ! Si « *la bio souffre encore de son image floue* », comme le remarque Claude-Marie Vadrot <sup>2</sup>, journaliste à *Politis* (mensuel également présent au Salon), ce n'est sûrement pas Marjolaine qui va rassurer le consommateur un tant soit peu cartésien !

La présence de stands aussi extravagants au Salon Marjolaine n'est pas une nouveauté. En effet, dès sa fondation, il mêlait « *la bio et des pratiques farfelues, [ce qui] desservait les agriculteurs et les transformateurs* », rappelle Claude-Marie

1. Sur le site [www.innovation.drome.cci.fr](http://www.innovation.drome.cci.fr).

2. Claude-Marie Vadrot, « Ombres et lumières de la bio », *Politis*, 4 novembre 2010.

Vadrot. La SPAS, qui organise Marjolaine depuis 1991, « *n'a pas encore totalement exilé les produits et les offres qui flirtent parfois avec le charlatanisme dans les autres manifestations qu'elle organise, comme le Salon Zen ou le Salon du Bien-être* », note le journaliste. Sur les 550 exposants de Marjolaine, non moins de 130 exploitent encore le filon très lucratif de la santé et du bien-être ultra-alternatifs ! Ainsi, une petite centaine d'ateliers sont organisés pour initier les écovisiteurs à la « *nouvelle apithérapie énergétique* » ou à la « *chromothérapie et à la luminothérapie* ». Les gourous du « *jardinage bio-holistique* » prodiguent de leur côté leurs conseils aux citadins en manque de verdure, tandis que les héritiers spirituels de Mattéo Tavera, soucieux de remplir la Mission Sacrée de l'homme en assurant le nécessaire transfert électromagnétique entre le cosmos et la Terre, pourront toujours se procurer les sabots en bois stylisés, robustes et confortables, de la marque Woodstock, vendus pour la modique somme de 120 euros la paire par l'un des exposants de Marjolaine, Kenka Chaussures écologiques...

Plus que jamais, Marjolaine est donc bien le Salon du business bio, chic et cher, principalement destiné aux bobos en quête d'une nouvelle spiritualité. Et nul doute que sa nouvelle patronne, Patricia Berthomier-Massip (ex-DG du Groupe Psychologies) saura persévérer dans cette voie. L'ancienne DGA du groupe Industrie Services Info (qui possède des titres tels que *L'Usine Nouvelle*, *Emballages magazine*, *Néo Restauration*, etc.) est en effet une spécialiste de l'événementiel et des salons « *spécialisés en développement personnel* »...

### **La quête spirituelle de Philippe Desbrosses**

Autre grand rendez-vous annuel des adeptes du bio, les Entretiens de Millançay constituent depuis 1991 une tri-

bune de choix pour les stars de l'écologie. Ainsi, Jean-Marie Pelt, Corinne Lepage, François Veillerette ou encore Nicolas Hulot sont régulièrement invités à venir discourir devant un parterre de convaincus. Toutefois, l'ambiance particulière de ces rencontres tient en grande partie à la démarche spirituelle de leur organisateur, Philippe Desbrosses. Membre de Nature & Progrès dans les années soixante-dix, ce militant a fait partie des fondateurs de la Fédération nationale d'agriculture biologique (Fnab) en 1978. Il a ensuite été président-fondateur du Comité interprofessionnel national de l'agriculture biologique (Cinab) et a négocié l'officialisation de la certification de l'AB auprès des pouvoirs publics. Il intervient en tant qu'expert auprès des instances européennes et a présidé jusqu'en 2007 la section agriculture biologique de la Commission nationale des labels et certification de conformité. Avec sa casquette d'homme de dialogue, le propriétaire de la Ferme de Sainte-Marthe fait incontestablement partie des grandes figures historiques de l'agriculture biologique.

*« Ce qui m'a ramené à l'agriculture biologique, c'est la lecture d'un livre un peu décrié mais qui moi m'a fait passer une étape au-dessus, c'était Le Matin des magiciens de Pauwels et Bergier en 1968. J'ai fait ma petite crise mystique à cette époque et j'ai découvert l'alchimie. De l'alchimie au retour à la terre – l'alchimie de la terre, l'or noir des étables – l'importance de cette richesse qui est pourtant une matière nauséabonde, m'est apparue de manière flagrante et c'est comme ça que j'ai quitté le costume à paillettes pour revenir avec les bottes dans le fumier en août 1973 »,* confie-t-il au site Planète Écologie<sup>3</sup>. Cette « *petite crise mystique* » a profondément et durablement marqué le

3. Déclaration effectuée en marge du Forum Écologie et Spiritualité, organisé en octobre 2004 par le WWF.

président d'Intelligence Verte. « *Tout mon parcours est émaillé de cette recherche mystique et spirituelle, que je n'ai jamais dévoilée parce que c'est plutôt contre-productif si vous défendez des idées très sérieuses, très rationnelles, et qu'en même temps vous y mêlez une quête spirituelle, vous êtes vite catalogué comme dépendant d'une secte ou animateur d'une secte* », explique-t-il.

Dans ses nombreux ouvrages, Desbrosses n'hésite pas se référer aux théories éthérées de la biodynamie ainsi qu'à l'alchimie. « *L'état de la matière est sans cesse en changement et obéit aux cycles sur lesquels se fonde l'équilibre de l'univers. Tout est cycle, et selon le principe d'Hermès Trismegiste* <sup>4</sup>, « *ce qui est en haut est pareil à ce qui est en bas et vice versa. Tout est rythme, tout est vibration. Tout a une cause et un effet.* », etc. <sup>5</sup> », explique-t-il.

Le président d'Intelligence Verte accorde aussi crédit aux thèses selon lesquelles les configurations planétaires – et pas seulement la Lune – auraient une influence sur les plantes. « *Quand on sème, ce n'est pas le hasard qui préside à la destinée des plantes, mais un jeu subtil d'énergies qui auront une influence déterminante sur leur développement et leur vitalité pendant toute leur existence. Chaque intervention de l'agriculteur ou du jardinier est ainsi renforcée positivement ou négativement selon l'heure et les configurations planétaires. En d'autres termes, la plante reçoit les forces ou les faiblesses des "musiques célestes" du moment* <sup>6</sup> », affirme-t-il. Cette vision mystique de l'agri-

4. Personnage mythique de l'Antiquité gréco-égyptienne, Hermès Trismegiste serait l'auteur d'un ensemble de textes appelé *Hermetica*, dont les plus connus sont *La table d'émeraude* et le *Corpus Hermeticum*, recueil de traités mystico-philosophiques.

5. Philippe Desbrosses, *L'Intelligence Verte, l'agriculture de demain*, Éditions du Rocher, 1997.

6. Philippe Desbrosses, *Agriculture Biologique, préservons notre futur*, Éditions du Rocher, 1998.

culture biologique transparaît de façon éclatante à chaque édition des Entretiens de Millançay.

### **Une « nouvelle foi écologique »**

Le rendez-vous automnal de Philippe Desbrosses permet aux participants de communier spirituellement autour de grands thèmes comme *Santé et modes de vie : les médecines et l'alimentation du futur*, *Le retour à la terre* ou encore *Des solutions inattendues pour une Terre d'Avenir*. Néanmoins, cette communion écospirituelle n'a de sens que si elle s'étend à la société tout entière. « *Notre époque devra redéfinir les critères d'une nouvelle culture humaine. Après les égarements rationalistes, matérialistes, après les utopies marxistes, les décadences des religions, les erreurs capitalistes, l'humanité a besoin de nouvelles voies, de nouvelles croyances, de nouvelles cathédrales. C'est peut-être l'émergence d'une nouvelle foi écologique dans une vision globale de l'univers, d'une nouvelle approche scientifique, d'un nouveau contrat entre les hommes et leur environnement*<sup>7</sup> », explique Philippe Desbrosses.

Le programme des 19<sup>es</sup> Entretiens de Millançay, qui ont eu lieu du 1<sup>er</sup> au 3 octobre 2010 sur le thème *Guérir la terre en éduquant les humains*, est assez révélateur de cette volonté de changer spirituellement la société. Ainsi, le premier forum était consacré à « *l'écologie intérieure* », un concept inspiré des travaux du psychothérapeute Yann Thibaud (présent aux Entretiens). « *Ce n'est pas par quelques ajustements ou ravalements de façade que l'on se dirigera vers une société authentiquement écologique ; une mutation ou transformation radicale de l'être humain lui-même est pour cela nécessaire : aussi longtemps que*

7. Philippe Desbrosses, *L'Intelligence Verte, l'agriculture de demain*, Éditions du Rocher, 1997.

*l'homme craindra et voudra dominer sa nature intérieure (c'est-à-dire ses émotions, ses instincts, ses désirs et ses rêves), il redoutera et voudra également contrôler et soumettre les autres êtres, qu'ils soient humains, animaux ou végétaux*<sup>8</sup> », explique le psychothérapeute. Afin que cette « écologie intérieure » et cette « foi écologique » ne restent pas purement théoriques, les Entretiens de Millançay ont proposé aux participants des découvertes, à jeun, de la « Forêt du Hui Chun Gong », dirigées par un professeur de Qi Qong, des massages ayurvédiques en liberté conduits par des spécialistes du Centre Tapovan et une initiation à la respiration proposée par un professeur de yoga. Frédérique Pichard, créatrice d'élixirs originaux, a également pris la parole afin de faire connaître son art. Sur son site, cette amie de Philippe Desbrosses promeut ses élixirs floraux et animaux, et ses essences « *créées dans la nature par un rituel en invoquant l'esprit de l'animal en question* ». Toutefois, « *le liquide qui en résulte ne contient aucune matière de l'animal, mais juste son énergie*<sup>9</sup> », précise la spécialiste.

On l'aura compris, l'ambiance à Millançay est plutôt bon enfant. Sauf que derrière cette façade écolo-rétro se cachent des discours plutôt musclés, dont le contenu révèle une vision apocalyptique et messianique. « *L'agriculture industrielle, c'est le Titanic de notre civilisation* », déclarait Philippe Desbrosses en 2005. À cette époque, il militait au sein de son mouvement Objectif Bio 2007, expliquant ici et là que l'élection présidentielle de 2007 serait « *peut-être notre dernier rendez-vous démocratique* » avant qu'on ne « *nous impose l'écologie de manière dictatoriale, parce qu'on ne pourra pas faire autrement* ». « *Les pesticides seront décrétés crime contre*

8. Programme des 19<sup>es</sup> Entretiens de Millançay.

9. Sur le lien [www.institutdony.com/frederique\\_pichard.html](http://www.institutdony.com/frederique_pichard.html).

*l'humanité* », prophétisait-il, tout en se félicitant de voir des milliers de personnes commencer à se mobiliser. À l'instar des Faucheurs volontaires, sur qui il porte « *le même regard que [ses] parents sur la résistance contre le nazisme* ». En matière de dérapage verbal et d'amalgame déplacé, on fait difficilement mieux.

### **L'Université du Vivant**

Le Salon Marjolaine et les Entretiens de Millançay ne sont pas – et de loin – les seuls lieux où se mêlent agriculture biologique et théories fantaisistes. Certaines initiatives prennent même des apparences plus sérieuses. Ainsi, depuis 2004, la Fondation pour le progrès de l'homme (FPH) tente de réhabiliter les théories d'Albert Howard et de Rudolf Steiner à travers un projet pompeusement dénommé « Université du Vivant ». Afin de lui donner une image respectable, la FPH le présente comme une alternative à la recherche actuelle, accusée d'être « réductionniste ». « *Les modèles actuels de la recherche scientifique privilégient la recherche en laboratoire, inspirée de la physique et la chimie. Ils sont mal adaptés à l'approche des systèmes complexes, en particulier des systèmes vivants. La plupart des institutions scientifiques et universitaires étant fondées sur ces modèles, les chercheurs qui préconisent d'autres approches sont marginalisés* <sup>10</sup> », explique Matthieu Calame, l'actuel directeur de la FPH. En réalité, l'expression savante d'« *approche du vivant et de la complexité* » recouvre rien moins que le refus de la recherche telle qu'elle s'est construite depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Dans *Une agriculture pour le XXI<sup>e</sup> siècle*, manifeste pour une agriculture

10. Fondation pour le progrès de l'homme, « Rechercher des démarches scientifiques adaptées à l'approche du vivant et de la complexité », Fiche action 2006-2007.

*biologique* <sup>11</sup>, Matthieu Calame rejette « *la nouvelle agronomie mise en place dans l'euphorie industrielle* », c'est-à-dire dans les années 1850 ! Pour lui, c'est à ce moment que s'est élaborée une « *idéologie bello-mécaniste* », qu'il attribue aux influences néfastes de Descartes, Darwin, Pasteur et Liebig. « *Je me suis permis de créer un néologisme. Bello renvoie au latin Bellum – la guerre – et mécaniste à la mécanique dans le sens de la construction d'automates et d'horloges* », explique le directeur de la FPH. Or, l'agriculture biologique est née du refus de cette vision « mortifère » du monde. « *Ce refus n'était pas celui du progrès en général, mais le refus d'un projet et d'une vision particulière du vivant et de sa gestion, née progressivement et développée en Occident* », poursuit-il. Matthieu Calame propose donc de développer une « *agronomie de la vie* ». Une idée séduisante ! Sauf qu'il s'agit ni plus ni moins d'une agronomie qui « *se réclame soit de Steiner, soit de Rusch, soit de Howard* ». On ne saurait être plus clair !

### **Des associations mobilisées**

Ce sont ces théories farfelues, chassées par la grande porte des sciences, que Matthieu Calame souhaite faire rentrer par la fenêtre, à travers une nouvelle structure baptisée « Pour l'émergence d'une université du vivant » (PEUV <sup>12</sup>). Pour mener à bien son projet, il s'appuie sur une kyrielle de petites associations comme Inf'OGM, Geyser, Biodiversité : échanges et diversité d'expériences (Béde), le Réseau Semences Paysannes, le Groupe international d'études transdisciplinaires (Giet) ainsi que sur quelques acteurs importants du bio comme la Fnab, N&P, l'Itab et surtout, un

11. Matthieu Calame, *Une agriculture pour le XXI<sup>e</sup> siècle, manifeste pour une agriculture biologique*, Éditions Charles Léopold Mayer, 2007.



organisme privé lyonnais sur le déclin : l'Institut Kepler. « *Tout a commencé le jour où deux chercheurs [Christine Balivet et Jean-Paul Gelin] reconnaissent l'évidence : il va falloir fermer l'Institut Kepler, le laboratoire associatif qu'ils ont créé ensemble il y a plus de vingt ans dans la banlieue lyonnaise* », explique Sylvie Pouteau, l'actuelle présidente de PEUV. Or, l'Institut Kepler abrite deux laboratoires spécialisés, l'un en cristallographie, l'autre en morphochromatographie, deux « disciplines » au cœur de l'anthroposophie steinerienne. Développée par Ehrenfried Pfeiffer, un disciple de Steiner, la cristallisation sensible est censée permettre la visualisation des fameuses forces que le père de l'anthroposophie qualifie de « *formatrices* ». Ces forces proviendraient de la modification du rayonnement des planètes (Saturne, Jupiter, Mars), due au passage de ces dernières devant les constellations d'étoiles fixes. Elles exerceraient une influence telle sur les plantes qu'elles leur permettraient « *d'élaborer les substances qui constituent des aliments et [contribueraient] à structurer la matière vivante* » ! Pas étonnant que l'Institut Kepler n'ait jamais bénéficié de financements publics... « *Il a été ponctuellement suspecté de sectarisme* », doit même reconnaître Jean-Michel Florin, responsable du Mouvement de culture biodynamique (MCBD) et vice-président de PEUV <sup>13</sup>.

Au sein de la nouvelle association, la philosophie ésotérique steinerienne est prise très au sérieux. C'est ce dont témoigne un rapport sur « *les méthodes globales d'analyse de la qualité* » rédigé en 2009 à la demande de l'Itab par Bruno Taupier-Létage, responsable de la commission qualité de

12. *Bulletin de liaison*, PEUV, février 2010.

13. Robert Ali Brac de la Perrière et Frédéric Prat, *La mise en place d'un mécanisme financier indépendant pour le développement des recherches et de la formation sur les approches globales du vivant*, Béde-Geyser, mai 2008.

l'institut technique, ainsi que de PEUV. « *Les promoteurs de l'agriculture biologique et biodynamique considèrent que dans un aliment, il y a bien sûr une composante "biochimique", indispensable à l'entretien du corps biologique de l'homme. Mais il y aurait aussi une autre composante aussi essentielle, en lien avec cette notion de vitalité, qui contribuerait à nourrir d'autres aspects plus subtils de l'être humain* <sup>14</sup> », peut-on lire dans le rapport. C'est cette mystérieuse vitalité, qui échappe à l'analyse scientifique, que doivent mettre au jour la cristallographie et la morphochromatographie. « *Il semblerait que ces méthodes représentent un fort potentiel d'innovation pour la bio* », conclut Bruno Taupier-Létage, persuadé par ailleurs qu'il existe « *une demande forte chez le consommateur, sensible aux produits porteurs de vitalité* ».

14. Bruno Taupier-Létage, *Méthodes globales d'analyse de la qualité*, Itab, 2009. Ce rapport a été financé par Synabio, le syndicat regroupant les transformateurs de produits biologiques.



PARTIE III

AGRICULTURE BIO

ET PROJET DE SOCIÉTÉ



## XI — L'AGRICULTURE BIO FRANÇAISE, UN PROJET POLITIQUE

« *Manger est un acte éminemment politique*<sup>1</sup> », affirme Philippe Desbrosses, l'initiateur d'Objectif Bio<sup>2</sup>, un collectif qui prône l'idée d'une « *agriculture 100 % biologique sur l'ensemble du territoire français* ». Pour le Dr Lylian Le Goff, de France Nature Environnement, « *manger bio, en toute cohérence, c'est donner du sens à un véritable développement soutenable par le contenu de l'assiette : ce n'est vraiment pas du luxe, c'est une urgence. [...] Notre comportement de consommateur contribue à orienter l'évolution de la société. Il n'y a pas d'achats innocents car ceux-ci conditionnent les modes de production et l'organisation de la société*<sup>3</sup> ». Même discours du côté de Nature & Progrès : « *La bio selon Nature & Progrès n'est pas une simple liste de produits autorisés ou interdits, c'est un projet de*

1. Philippe Desbrosses, « 100 % bio », *L'Écologiste*, n° 15, avril-mai-juin 2005.

2. Ce collectif est composé notamment de la Fédération nationale d'agriculture biologique, de Synabio, du Mouvement de culture biodynamique, de Biocoop, du Mouvement pour le droit et le respect des générations futures, de Nature & Progrès et d'Ecocert.

3. Lylian Le Goff, *Aliments irradiés : atome, malbouffe et mondialisation*, Édition Golias, juin 2008.

*société durable, basé sur des relations de convivialité et de proximité entre les hommes et leur milieu : une société humaniste, écologique et alternative*<sup>4</sup>. »

Consommer bio relève donc bien d'un acte politique, ou plutôt d'une remise en cause de la société actuelle. Ce qui explique que pour les plus convaincus, l'agriculture biologique n'est pas seulement un type d'agriculture différent, qui pourrait cohabiter avec l'agriculture conventionnelle, mais une solution à part entière. Pour Marc Dufumier, professeur à AgroParisTech et proche de Nicolas Hulot, l'agriculture biologique doit remplacer l'agriculture conventionnelle, vouée à terme à disparaître : « *C'est un virage à 90 ° qu'il faut négocier, avec des objectifs extrêmement ambitieux et, pourquoi pas, viser une agriculture 100 % biologique à l'horizon 2050* »<sup>5</sup>. » Bien entendu, ce virage ne sera possible qu'en changeant le modèle de société, afin de permettre l'émergence d'un modèle plus sobre et surtout moins « destructeur » que le modèle actuel.

### **Le bio au secours de la société**

Notre société moderne est jugée incompatible avec l'agriculture biologique. Ainsi, Philippe Desbrosses fustige « *le culte du progrès et du profit, engendré par nos économies modernes hyperindustrialisées, hyperconcentrées, hyperurbanisées* ». Pour lui, la société industrielle est malade, comme les sols : « *De la même façon que le sol n'est pas un milieu inerte, la société n'est pas une masse informe et hasardeuse. Tout affaiblissement d'un facteur essentiel aux systèmes vitaux produit un effet destructurant, une baisse des immunités, dans les sols comme dans les sociétés, et si les déserts succèdent aux terres fertiles, les*

4. Nature & Progrès, dossier de presse 2007.

5. Marc Dufumier, « Viser une agriculture 100 % biologique d'ici à 2050, c'est possible et nécessaire », *La Tribune*, 21 février 2009.

*ruines succèdent aux hommes*<sup>6</sup>. » Au sein de la Confédération paysanne, Guy Kastler dresse le même constat : « *La société industrielle, depuis qu'elle existe, fait tout pour rendre tout homogène dans le but de faire des marchandises et de pouvoir mettre des étiquettes. Ce fondement nous amène à avoir des produits toxiques et à dérégler les équilibres naturels*<sup>7</sup>. » D'où la nécessité de proposer une autre société, basée sur des valeurs différentes de celles de la société industrielle et de son matérialisme. Bien entendu, c'est ce que propose l'agriculture biologique. Optimiste, Philippe Desbrosses affirme même que « *l'agriculture biologique, biodynamique, écologique, anticipe depuis un quart de siècle les changements inéluctables de la société industrielle*<sup>8</sup> » et qu'elle répond à la volonté d'« *échapper à la spirale du factice, [pour mieux] retrouver l'authentique, le "mieux-vivre", le "bien-vivre"* ».

Cette quête d'authenticité passe par un désir de purification du corps, qui flirte parfois avec la détoxification, et dont l'alimentation constitue un élément clé. En effet, la consommation d'une nourriture « saine », produite sans intervention chimique et sans avoir été « contaminée » par la société productiviste, industrielle et moderne, est indispensable à sa réalisation. C'est pourquoi ce désir va souvent de pair avec l'aspiration à un changement radical de mode de vie, dans le but d'éliminer tout élément jugé superflu. Il s'agit de (re) trouver un savoir-vivre, qu'il importe de généraliser ensuite à la société tout entière. Ce « *bien-vivre* » passe par un retour aux « *vérités premières* » qui, face aux mensonges de la

6. Philippe Desbrosses, *L'Intelligence Verte, l'agriculture de demain*, Éditions du Rocher, 1997.

7. Entretien avec Guy Kastler, dans *Ensemble sauvons notre planète*, Guy Trédaniel Éditeur, 2005.

8. Philippe Desbrosses, *op. cit.*



société – considérés comme autant d'« impuretés » –, donnent la cohérence et l'orientation nécessaires à un monde qui semble les avoir perdues. Car le monde d'aujourd'hui, trop global, trop rapide, ne fournit plus de repères. L'agriculture biologique, au contraire, plante des jalons simples et lisibles, qui permettent de répondre au désir de purification à la fois sur les plans physique, comportemental et sociétal.

C'est donc assez naturellement que l'agriculture biologique est devenue une composante essentielle d'un projet écologique partageant les mêmes constats et les mêmes valeurs. Feu Édouard (Teddy) Goldsmith, le fondateur franco-britannique de *The Ecologist*, a promu dès les années soixante-dix un projet de société compatible avec l'agriculture biologique : « *Petit à petit, je me suis rendu compte que nous détruisions le monde, et que ce n'était pas normal. Que la société traditionnelle était beaucoup moins destructrice que la nôtre. Que c'était donc notre société moderne, industrielle, qu'il fallait mettre en cause [...]. Il faut donc la rejeter et revenir à une société qui a beaucoup plus en commun avec la société traditionnelle*<sup>9</sup>. » Selon lui, la société actuelle conduit à des « *mal-ajustements sociaux, dont les symptômes sont la délinquance, la criminalité, l'alcoolisme, la drogue, la schizophrénie et les suicides, auxquels se livrent des populations désespérées, incapables de s'adapter à un milieu social intolérable* ». Ses préoccupations rejoignent celles de Philippe Desbrosses, pour qui la crise actuelle est avant tout une « *crise de conscience* ». Le patron de la Ferme de Sainte-Marthe se félicite que l'on « *retrouve l'importance des traditions, des racines, du terroir et de ceux qui l'entretiennent*<sup>10</sup> ».

9. Entretien de Laurent Ozon avec Teddy Goldsmith, propos recueillis le 25 novembre 1994.

10. Philippe Desbrosses, *op.cit.*

### **Retour sur les origines**

Ce retour à l'authenticité et aux valeurs traditionnelles est aujourd'hui au cœur du projet politique de l'agriculture biologique. Or, pendant plus de cinquante ans, ce message a été formulé par des personnalités plutôt conservatrices, voire totalement réactionnaires ! Le terme « conservatisme » n'est pas ici à prendre au sens classique d'un positionnement à droite sur l'échiquier politique, mais au sens d'une philosophie politique qui s'oppose au progressisme. Ce conservatisme – qui peut être de droite comme de gauche – rejette tout ce qui bouleverse l'ordre social. Au contraire, il défend les traditions et les valeurs propres à chaque terroir, c'est-à-dire tout ce qui permet de maintenir une société « stable ». Le prince Charles en est un parfait représentant. Fervent défenseur de l'architecture traditionnelle et des coutumes campagnardes, mais aussi des Rolls, des Jaguars et des costumes croisés sortis tout droit de Savile Row, le prince de Galles est par ailleurs adepte du bio et passionné par les spiritualités *New Age*. En Grande-Bretagne, ce lien originel entre l'agriculture biologique et une certaine aristocratie très conservatrice va bien au-delà du cas de l'héritier de la couronne. Il a d'ailleurs fait l'objet d'un remarquable ouvrage signé de l'historien britannique Philip Conford, *The Origins of the Organic Movement*.

Paru en 2001, ce livre décrit la création de la Soil Association, première association en faveur de l'agriculture biologique. Le 30 mai 1946, la réunion fondatrice rassemblait essentiellement des membres de l'aristocratie britannique. Sa fondatrice, lady Eve Balfour (1899-1990), n'est autre que la fille du 2<sup>e</sup> comte de Balfour et la nièce de l'ancien Premier ministre lord Arthur Balfour. Lady Balfour s'est fait connaître en 1943 avec la publication, en pleine Seconde Guerre mondiale, de l'un des premiers ouvrages sur l'agriculture biolo-

gique, *The Living Soil* (un livre qui vulgarise l'essentiel des thèses de Howard et Steiner). Le baron Northbourne (1896-1982), autre grande figure de l'agriculture biologique, est pour sa part le premier à avoir utilisé l'expression *organic farming*, terme anglais désignant l'agriculture biologique. Son manifeste *Look to the Land*, publié en 1940, constitue un véritable réquisitoire contre l'« agriculture chimique », qu'il accuse d'incarner les « *forces de la mort* <sup>11</sup> ».

Lady Balfour et le baron Northbourne siègent au conseil d'administration de la jeune Soil Association aux côtés d'autres personnalités très conservatrices comme Rolf Gardiner, le fondateur de Kinship in Husbandry, une association qui promeut une gestion de la terre en opposition à l'exploitation des ressources naturelles faite par l'industrialisme. À l'instar de lord Northbourne, Rolf Gardiner – qui gardera des fonctions au sein de la Soil Association jusqu'à sa mort en 1971 – est convaincu que la nation ne peut être restaurée que dans la mesure où elle retrouve ses véritables racines paysannes et sa culture traditionnelle. « *La société moderne, industrielle et urbanisée, [...] refuse l'Ordre Naturel* », déplore-t-il.

Philip Conford rappelle également que la rédaction de la revue de la Soil Association, *Mother Earth*, a été confiée au sulfureux journaliste Jorian Jenks, membre fondateur de l'association et directeur de la revue jusqu'à son décès en 1963. Or, Jorian Jenks a été longtemps l'une des figures de proue de la British Union of Fascists, le parti fasciste britannique fondé en 1932 par Oswald Mosley (et dont il a rédigé le programme agricole).

Le livre de Conford mentionne bien d'autres personnalités embarrassantes au sein de la Soil Association. Si son

11. Lord Northbourne, *Look to the Land*, Edition Basis Books, 1940.

contenu a pu surprendre la majorité de ses membres, l'ouvrage a néanmoins été bien accueilli par Jonathan Dimbleby, qui présidait la Soil Association au moment de sa publication. Faisant preuve d'une grande honnêteté intellectuelle, ce dernier a même accepté de préfacer l'ouvrage, estimant que *« Philip Conford [avait] rendu un grand service au mouvement bio d'aujourd'hui : il est de loin préférable de laver son linge sale en public plutôt que de blanchir le passé »*.

### Une histoire qui reste à écrire

Il est regrettable qu'en France, un tel travail de recherche sur les origines politiques de l'agriculture biologique n'ait jamais été effectué. Certes, on peut trouver ici et là quelques allusions à ses débuts, qui sont peu glorieux, comme le rappelle Claude-Marie Vadrot, journaliste à *Politis*. *« La bio, qui ne porte pas encore ce nom, commence plutôt mal son parcours <sup>12</sup> »,* commente le spécialiste des questions d'écologie au mensuel altermondialiste, qui explique comment le bio s'est tout d'abord inscrit *« dans une révolte contre l'État laïc collecteur d'impôts et dans un mouvement de retour "aux rythmes naturels", qui condamne la ville et ses turpitudes fantasmées »*. Entre les deux guerres, les premiers agriculteurs dissidents, établis surtout dans l'ouest de la France (notamment en Vendée), commencent par refuser la vaccination du bétail. Ils finissent, *« au cours des années 1930, dans les rangs des Chemises vertes, puissant et éphémère mouvement paysan fascisant d'inspiration mussolinienne, fondé et animé par Henri Dorgères, dont la carrière se porte ensuite, avec une partie de ses troupes paysannes, au service du maréchal Pétain »*, poursuit le journaliste.

*« Cette origine trouble ne s'améliore pas après la guerre, avec la*

12. Claude-Marie Vadrot, « Comment la bio a germé ? », *Politis*, avril-mai 2007.

*création, en 1948, du premier magasin bio par Henri-Charles Geffroy* », continue Claude-Marie Vadrot, qui relève au passage l'admiration de Geffroy pour Alexis Carrel. Après une brève évocation du parcours de Raoul Lemaire, le journaliste passe rapidement à la création de l'Association française de l'agriculture biologique en 1962, puis à celle de Nature & Progrès deux ans plus tard. Les « *néoruraux de l'après-Mai 68 prendront le relais des pionniers de l'agriculture bio* », poursuit-il, sans toutefois expliquer ce singulier passage de la droite radicale aux néoruraux. Il conclut simplement que ces derniers « *voient [dans l'agriculture biologique] non seulement une source de nourriture plus saine et une meilleure préservation des écosystèmes, mais aussi une façon de remettre en cause la société de consommation et le capitalisme* ». Il passe ainsi totalement sous silence les similitudes frappantes qui relient le projet de société de ces pionniers de l'agriculture biologique de la droite radicale à celui de la génération post-68.

Pourtant, ces similitudes sont nombreuses. En témoigne l'histoire politique de l'agriculture biologique, qui traverse trois périodes successives. La première, antérieure aux années soixante, pose les fondements idéologiques de l'agriculture biologique. La deuxième, qui couvre essentiellement la période 1960-1975, correspond à la création des premières associations en faveur du bio. La troisième, postérieure à 1975, signe la reprise en main de l'agriculture biologique par les « *néoruraux de l'après-Mai 68* ». Si à chaque période correspondent des acteurs bien différents, les discours respectifs de ces derniers laissent transparaître une surprenante continuité. Retour aux sources...

## XII — N'ÉCOUTEZ PAS

« CES BEAUX MESSIEURS AVEC LES LIVRES » !

En France, la défense d'une agriculture « saine » et « naturelle » s'enracine dans le courant agrarien antimoderniste qui émerge dans les années trente. Ce courant se définit à la fois par une critique de la ville, symbole de l'industrie et de la modernité, par un nécessaire retour à la terre et par un rejet catégorique de la mondialisation de l'économie. À l'époque, cette mondialisation est représentée par deux tendances : le mercantilisme capitaliste, incarné par la standardisation et la mécanisation croissantes, en plein essor aux États-Unis, et le socialisme de Jean Jaurès et Léon Blum, considéré alors par certains comme une forme d'impérialisme de la classe ouvrière hostile au monde paysan. Entre les deux guerres, la société est en pleine mutation. Dans *Regards sur le monde actuel*, Paul Valéry décrit parfaitement cette France agitée où « *les échanges trop rapides sont fièvres* ».

L'écrivain n'est pas le seul à s'inquiéter. Jean Giono s'in-

terroge lui aussi sur la « santé » de la France. Dans *Regain*, publié en 1930, l'année où les villes deviennent plus peuplées que les campagnes, il décrit les principales lignes de force de ce courant agrarien de l'entre-deux-guerres à travers l'histoire de Panturle, dernier habitant d'un village provençal laissé à l'abandon. Après sa rencontre avec Arsule, qui a connu la déchéance en ville, le héros troque sa condition de chasseur contre celle de paysan. Il décide alors d'ensemencer sa terre avec des graines de blé local, contrairement aux paysans des villages alentour, qui se sont laissés aveugler par les promesses d'un blé venu d'ailleurs. « *On a voulu faire de ce blé d'Inde ; c'était nouveau encore, ça, et tu vois maintenant* <sup>1</sup> », se désole l'un d'eux en désignant sa récolte balayée par un orage. « *Si on avait fait du blé de notre race, du blé habitué à la fantaisie de notre terre et de notre saison, il aurait peut-être résisté. Tu sais, l'orge couche le blé. Faut pas croire que la plante, ça raisonne pas. Ça se dit : bon, on va se renforcer et petit à petit, ça se durcit la tige et ça tient debout à la fin malgré les orages.* » Heureusement, Panturle n'a pas écouté « *ces beaux messieurs avec les livres* ». Il n'est pas allé « *chercher des choses de l'autre côté de la terre* ». Ses semences sont françaises, et son blé est « *beau et solide comme un homme* ». Il pourra donc sans difficulté nourrir l'enfant qu'Arsule porte en son sein. Regain de la terre, regain de l'Humanité.

### **L'arrière-plan idéologique du courant agrarien**

À première vue, rien de très politique dans l'intrigue de ce dernier opus de la *Trilogie de Pan*. *Regain* ne laisse d'abord transparaître que la nostalgie d'un passé antimoderne et rural tel que le célébraient certains courants des arts français

1. Jean Giono, *Regain*, Éditions Bernard Grasset, 1930.

depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. « *Mais ce serait ignorer des aspects du roman qui constituent une sorte d'arrière-plan idéologique qui, lui, reflète une vision fixe et nettement réactionnaire du monde – une vision bien proche au bout du compte de celle du pétainisme* <sup>2</sup> », estime avec raison l'historien Richard Golsan. « *Ce que le roman partage le plus directement avec le discours pétainiste, c'est la célébration du rapport quasi mystique entre les gens et une terre non seulement sacrée, mais presque magique dans sa fécondité* », analyse-t-il. Le message de Jean Giono est beaucoup plus explicite dans sa *Lettre aux paysans sur la pauvreté et la paix* (1938). L'écrivain déplore de voir que les paysans « *s'empressèrent vers les villes ; vers de l'artifice ; abandonnant le naturel ; avides de facilité et de profit. Les chemins noirs de monde asséchaient les champs. [...] Les villes s'engraissaient* <sup>3</sup> ». S'adressant à ceux qui sont restés dans les champs, il déclare : « *Vous descendez de ceux qui n'ont jamais eu confiance dans la technique industrielle mais se sont toujours confiés à la graine.* » « *La France redeviendra ce qu'elle n'aurait jamais dû cesser d'être : une nation essentiellement agricole. Comme le géant de la fable, elle retrouvera toutes ses forces en reprenant contact avec la terre. Elle restaurera les antiques traditions artisanales [...]* <sup>4</sup> », déclarera quelques années plus tard le maréchal Pétain, en écho à Giono. Son fameux discours de Tulle, prononcé le 20 avril 1941, est en effet directement inspiré des écrits de l'auteur de *Regain*, ainsi que de ceux de l'écrivain auvergnat Henri Pourrat.

Le célèbre auteur de *Vent de Mars* (1941) est le lauréat du

2. Richard Golsan, « Jean Giono et la "collaboration" : nature et destin politique », *Mots*, n° 54, mars 1998.

3. Jean Giono, *Lettre aux paysans sur la pauvreté et la paix*, B. Grasset, 1938.

4. Monique et Jean Paillard, *Messages d'outre-tombe du maréchal Pétain*, NEL, 1983.



dernier prix Goncourt à avoir été décerné pendant la guerre. Lors de la remise de son prix, en février 1942, Pierre Caziot, alors ministre de l'Agriculture du gouvernement de Vichy, souligne l'importance de ce roman dans le projet politique du Maréchal : « *Henri Pourrat a bien raison. C'est l'homme à la bêche [titre d'un autre ouvrage de Pourrat], l'homme à la charrue, qui a toujours sauvé et qui une fois de plus sauvera le pays. Et c'est pour cela que le Maréchal a placé à la base de son œuvre de restauration poursuivie avec patience et ténacité, la renaissance de la paysannerie française. [...] À cet effort de redressement indispensable, de grands écrivains se sont associés depuis longtemps pour faire retrouver à la paysannerie son vrai visage* <sup>5</sup>. »

Les écrivains ne sont pas les seuls à prôner un redressement passant par « *l'homme à la bêche* ». L'agronome Pierre Sauvageot lance en octobre 1942 une « *croisade du blé* » à l'intention de « *ceux, chercheurs, réalisateurs, propagandistes... qui veulent sauver le Sol et la race de France par l'aliment "christique"* » <sup>6</sup>. « *Les profondes vertus françaises ressusciteront par le retour à un aliment véritable, naturel et complet, disparu depuis cinquante ans* », affirme-t-il. Inspiré par le courant hygiéniste de l'entre-deux-guerres, Pierre Sauvageot explique comment « *dresser un premier barrage contre la dégénérescence de la civilisation du blé, en remplaçant les succédanés, carencés et toxiques, par des aliments physiologiques et sains* ».

### **Un rejet du capitalisme et du marxisme**

À l'instar de nombreux théoriciens du corporatisme, Henri-Charles Geffroy et Henri Pourrat renvoient dos à dos

5. *La Croix d'Auvergne*, 15 février 1942.

6. Pierre Sauvageot et Paul Grillo, *La culture familiale du blé, facteur de renaissance française*, Éditions Sequana, 1943.

marxisme et libéralisme, qui bouleversent à leurs yeux l'ordre naturel des choses. Pire, selon eux, ces deux doctrines poussent l'humanité dans une course effrénée au matérialisme, voire à l'aliénation. « *Esclave de la misère sous le régime capitaliste qui le traite comme une marchandise, l'homme est peu à peu remplacé par la machine, plus docile, qui ne se révolte pas contre ses maîtres. L'ouvrier devient bientôt l'esclave de la machine* », écrit Geffroy, qui en appelle à la « *déconcentration industrielle [grâce à laquelle] le sang circulera à nouveau dans tous les petits vaisseaux de cet immense corps qu'est la Nation* <sup>7</sup> ».

« *Capitalisme et marxisme sont l'un et l'autre étrangleurs d'abondance. Il faut trouver autre chose* <sup>8</sup> », écrit de son côté Henri Pourrat. « *L'Économie Politique, la Banque, la Bourse, tout cela, c'est le diable. [...] L'argent, c'est toute la civilisation mécanique. Il force à ne voir dans les créatures que des quantités chiffrables. Il les tue. Tout devient problème de rendement, dont les données ne peuvent être qu'économiques* <sup>9</sup> », n'hésite-t-il pas à affirmer. Pourrat oppose deux conceptions de l'agriculture : l'une qui relève de la paysannerie, l'autre, de type industriel. Il prend à témoin le cas du Canada, qui héberge ces deux types d'agriculture : « *[On trouve] à l'Est, sur les fermes, celle de la paysannerie française, d'esprit chrétien ; à l'Ouest, en pays de monoculture, celle des agriculteurs anglo-saxons, de mentalité industrielle. L'Ancien Monde et le Nouveau, la miche de pain et le dollar. Ici, on exploite pour s'enrichir. Là, on fait valoir pour vivre. Vivre, mais en trouvant dans ce travail des champs, dans cet accord avec la création même, une vitalité tellement bonne.* » Ces propos ne sont pas sans rappeler ceux des altermondia-

7. *Au chevet de la France*, retranscription d'un discours intitulé « La résurrection des élites », prononcé par Henri-Charles Geffroy le 8 mai 1943.

8. Henri Pourrat, *Vent de Mars*, Gallimard, 1941.

9. Henri Pourrat, *L'homme à la bêche*, Flammarion, 1940.

listes d'aujourd'hui, qui ont toutefois ajouté à leur longue liste luciférienne Monsanto, Bayer, DuPont, BASF, Nestlé, Danone et consorts. Naturellement, ce rejet de la « civilisation mécanique » s'accompagne du refus de la ville, symbole de cette modernité qu'abhorrent les représentants du courant agrarien.

### **Les campagnes, proies des villes**

« *L'homme n'est pas fait pour vivre dans les villes : il y est malheureux* <sup>10</sup> », affirme Henri-Charles Geffroy en écho à Alexis Carrel, pour qui « *la civilisation moderne se trouve en mauvaise posture parce qu'elle ne nous convient pas* <sup>11</sup> ». Geffroy stigmatise la ville, source de tous les maux. Cette pure construction humaine engendre dégénérescence physique et dégénérescence morale, et tel un monstre tentaculaire, dépeuple la campagne. « *C'est que la ville, le système industriel, le monde enfin tel qu'il roule aujourd'hui, ont vidé et abîmé les campagnes* <sup>12</sup> », explique de son côté Henri Pourrat. « *La civilisation urbaine a pris son grand vol. Elle est venue trouver le terrien chez lui, entre le talus aux noyers et la mare à rouir le chanvre. L'immémorial paysan a cessé d'être l'homme du pays. Cet être, enraciné sur son champ comme le pommier, qui en tire tout par sa racine, est entré dans la cité. Il a accepté de vendre et d'acheter. D'homme de la création, il s'est fait citoyen du Système Industriel. L'honneur avait été de ne jamais mettre la main à la bourse, de ne rien demander qu'à la terre et à Dieu. Désormais il s'agissait d'être producteur et vendeur afin de pouvoir être acheteur. De l'ère de la vie sans argent, on passait de l'ère de la vie toute faite par l'argent* <sup>13</sup> », déplore le Prix Goncourt. Au-

10. Henri-Charles Geffroy, *op. cit.*.

11. Alexis Carrel, *L'homme, cet inconnu*, Librairie Plon, 1935.

12. Henri Pourrat, *Vent de Mars*, Gallimard, 1941.

trement dit, de compagnon de route de la nature, le paysan est devenu le rouage insignifiant d'un système économique anonyme.

Voilà pourquoi le retour aux campagnes s'impose. « *Le salut des hommes est dans le retour à la terre* <sup>14</sup> », affirme Pourrat. « *C'est dans les maisons, au fond du grand pays, par les simples besognes et la chaude règle familiale, que se referont des Français et que se refera la France* », ajoute-t-il. Au mythe de l'unité ouvrière cher au Front populaire, il oppose une vision très idéalisée d'une paysannerie unie et solidaire, véritable rempart contre la corruption de la société citadine. La famille paysanne y représente une unité organique naturelle, qui doit former la cellule de base de la nouvelle société. Pour Henri Pourrat, le retour à la terre n'est pas seulement un impératif moral, c'est aussi une nécessité économique. L'écrivain tient un discours qui ne détonnerait pas aujourd'hui : « *Avec sa grange, son fenil, avec son jardin où sont les ruches de paille, avec ses hangars et ses fagotiers autour de quoi quêtent les poules, chacune de ces fermes est organisée pour nourrir une famille et fournir quelque peu de son surplus aux gens du bourg ou de la ville. Sait-on que ces petits biens produisent autant, à surface égale, que la grande exploitation équipée à la moderne ?* »

Henri-Charles Geffroy défend lui aussi la nécessité de re-localiser l'économie. Lors d'un discours prononcé en pleine Occupation, le 8 mai 1943, il prophétise : « *Ce sera la Résurrection de l'industrie locale, du commerce local, de l'artisanat local, de l'art local et de l'agriculture familiale, tués depuis plus d'un demi-siècle. [...] La Province française verra renaître des Industries et des Commerces véritablement nationaux, c'est-*

13. Henri Pourrat, *L'homme à la bêche*, Flammarion, 1940.

14. Henri Pourrat, *Vent de Mars*, Gallimard, 1941.

*à-dire servis, exercés, dirigés et financés uniquement par des hommes de chez nous [souligné par l'auteur] <sup>15</sup>. »* Geffroy est convaincu que cet indispensable retour à la terre se fera de lui-même, « *car les ouvriers, au lieu de s'empiler dans les immeubles de faubourgs sans air et sans lumière, seront disséminés aux abords de leurs petites usines à travers la campagne, et chacun pourra cultiver son jardin* ».

### **Le régionalisme, source d'exaltation de Vichy**

Cette défense du monde rural s'inscrit dans un désir de renaissance du pouvoir des provinces historiques, témoins d'un passé glorieux, et que la Révolution de 1789 a supprimées. « *Parce que les provinces tiennent plus d'une réalité naturelle, géographique, que d'un découpage arbitraire de législateurs, il faut les préférer aux départements* <sup>16</sup> », estime Pourrat, qui annonce déjà le courant du régionalisme, exalté par le nationalisme cher au gouvernement de Vichy. En effet, c'est dans la juxtaposition de ces terroirs, liés les uns aux autres, que s'inscrit l'histoire de la France. « *L'histoire profonde de la*

15. *Au chevet de la France*, retranscription d'un discours intitulé « La résurrection des élites » prononcé par Henri-Charles Geffroy le 8 mai 1943. Dans ce même discours, Geffroy exprime son adhésion à l'air du temps. Il y dévoile ses pensées sur l'actualité politique, demandant aux Français de suivre l'exemple du peuple allemand qui, après sa défaite en 1914, « *accepta son sort avec dignité et, dans la douleur, puisa sa force morale qui devait lui permettre [...] de recevoir pour chef le Guide qu'il avait mérité par son attitude. C'est ainsi que l'Allemagne allait préparer l'extraordinaire mission qui lui a été dévolue* ». Deux ans auparavant, il avait fait paraître son premier ouvrage, *Nourris ton Corps* (éditions Jean-Renard, 1941), un opuscule qui dispense des conseils sur l'hygiène physique et présente également quelques réflexions sur la situation politique, qui laissent peu de place à l'ambiguïté. En effet, l'auteur se dit scandalisé du fait que « *l'on [soit] arrivé à cette gageure de placer à la tête de l'Éducation nationale française un juif mal élevé, qui avait, quelques années auparavant, traité le drapeau de 1914 de "torche-cul"* ». Geffroy fait allusion ici à Jean Zay (cette phrase ne figure que dans l'édition originale).

16. Henri Pourrat, *op. cit.*

N'ÉCOUTEZ PAS « CES BEAUX MESSIEURS AVEC LES LIVRES » !

*France est dans cette rencontre. L'alliance de la loi terrienne et de l'idée chrétienne explique le paysan français* », analyse l'écrivain auvergnat. Pas étonnant que dans *Le Chef Français* (1942), il loue la figure paternaliste et patriarcale du maréchal Pétain, ce chef d'une nation qu'il souhaite agraire, hiérarchisée, stable et chrétienne...

Enfin, la régionalisation et l'autarcie économique auxquelles aspire Pourrat constituent la seule protection possible contre les échanges commerciaux, responsables des dépressions économiques affectant les nations modernes. Conjugés à l'industrialisation, ces échanges internationaux, fruits du système politique libéral, sont à l'origine de la destruction de l'Allemagne : « *On leur a crié : Voyez ce que cent ans de libéralisme et d'industrie ont fait de l'Allemagne : ce pays à peine paysan pour un quart, maintenant, et ruiné tout à fait, avec des milliers de jeunes gens sans travail et sans espérance. Aucune civilisation n'a commis de plus grand crime contre l'homme. À bas la machine ! À bas l'usine, à bas la ville ! Suivez-nous. Nous changerons si terriblement l'État qu'avant cinquante ans, pour repeupler les campagnes, nous aurons fait disparaître les grandes villes inhumaines* <sup>17</sup>. » Selon Pourrat, le succès du discours national-socialiste tient au fait qu'« *il a soulevé les masses contre les dirigeants invisibles de la Banque et de la Bourse. Il a juré qu'il affranchirait le peuple de l'esclavage des intérêts pour le rendre à la terre, à la vie saine et verte* ». Analyste perspicace, l'écrivain note que la doctrine paysanne du national-socialisme n'est pas tant sortie de *Mein Kampf* que des livres de Walter Darré, ministre de l'Agriculture du régime nazi. Ce dernier aurait en effet compris qu'il « *ne fallait pas craindre même d'aller contre ce qui semblait la fatale évolution libérale*

17. Henri Pourrat, *L'homme à la bêche*, Flammarion, 1940.

*et économique, [mais] s'aider de la condition rurale et des antiques valeurs paysannes. Revenir au paysan, créature du sol qui, comme l'arbre et comme la plante, a conservé à travers les siècles quelque chose d'organique ».*

### **Critique de « l'homme moderne »**

L'air du temps est donc à la critique de la modernité. « *Si le progrès est une marche en avant, le progrès est le triomphe de la mort* <sup>18</sup> », affirme Jean Giono dans *Le triomphe de la Vie*, paru en 1942. Ses écrits suscitent alors l'admiration de la presse collaborationniste parisienne. L'écrivain provençal tient par ailleurs un *Journal de l'Occupation* (publié seulement en 1995), dans lequel il condamne tant « *notre monde moderne et machinal* » que la civilisation « *technicienne et urbaine* <sup>19</sup> ».

Cette critique de la modernité figurait déjà chez Alexis Carrel (1873-1944). Certes plus connu pour ses théories eugénistes, le Prix Nobel de médecine considérait que la société moderne est inadaptée à l'homme : « *L'homme moderne donna la primauté à la matière et sacrifia le spirituel à l'économique. Il préféra le bien-être à la force et à la joie. Il abandonna la terre de ses ancêtres et ses humbles amis, les animaux, pour vivre parmi les peuples sans âme des machines. Il oublia les blés ondulant sous le soleil, le recueillement de la forêt, la paix de la nuit, l'harmonieuse beauté des plantes, des arbres et des eaux. [...] Il se dépersonnalisa dans le monotone travail des usines. Il viola, sans s'en douter, toutes les lois de la vie. Alors, se consumma notre divorce de la réalité* <sup>20</sup>. »

18. Jean Giono, *Récits et essais*, Gallimard, 1989.

19. Jean Giono, *Journal de l'Occupation*, dans *Journal, poèmes, essais*, Gallimard, 1995.

20. Alexis Carrel, *Réflexions sur la conduite de la vie* (œuvre posthume), Librairie Plon, 1950.

N'ÉCOUTEZ PAS « CES BEAUX MESSIEURS AVEC LES LIVRES » !

« *La civilisation moderne se trouve en mauvaise posture parce qu'elle ne nous convient pas* », estime Carrel dans son best-seller *L'homme, cet inconnu*. « *L'adoption universelle de l'avion, de l'automobile, du cinéma, du téléphone, de la radio, et bientôt de la télévision, est due à une tendance aussi naturelle que celle qui, au fond de la nuit des âges, a déterminé l'usage de l'alcool. Le chauffage des maisons à la vapeur, l'éclairage électrique, les ascenseurs, la morale biologique, les manipulations chimiques des denrées alimentaires, ont été acceptés uniquement parce que ces innovations étaient agréables et commodes* », admet-il avant de lancer ce redoutable avertissement : « *Mais leur effet probable sur les êtres humains n'a pas été pris en considération.* »

Quelle raison pousse le Prix Nobel à considérer l'éclairage électrique, le téléphone et les ascenseurs, comme des sources de problèmes ? C'est qu'en facilitant l'existence humaine, ils soustraient l'homme aux lois de la sélection naturelle ! « *Ce n'est pas la richesse qui est nuisible, mais la suppression de l'effort* », explique Carrel. Or, « *la loi de l'effort, surtout, doit être obéie. La dégénérescence du corps et de l'âme est le prix que doivent payer les individus et les races qui oublient cette nécessité* <sup>21</sup> », poursuit le médecin. « *L'homme atteint son plus haut développement quand il est exposé aux intempéries, quand il est privé de sommeil et qu'il dort longtemps, quand sa nourriture est tantôt abondante, tantôt rare, quand il conquiert par un effort son abri et ses aliments* », explique-t-il, ajoutant : « *On sait combien sont solides, physiquement et moralement, ceux qui, dès l'enfance, ont été soumis à une discipline intelligente, qui ont enduré quelques privations et se sont accommodés à des conditions adverses.* »

21. Alexis Carrel, *L'homme, cet inconnu*, Librairie Plon, 1935.



En supprimant l'effort physique, ou du moins en le diminuant, la révolution industrielle a favorisé l'émergence d'une catégorie de « *sous-hommes* », estime Carrel. « *Il y a, parmi nous, une catégorie d'individus qui se développent incomplètement ou de façon défectueuse : c'est un fait que beaucoup de civilisés sont dépourvus de raison. Ce problème de sous-hommes ne se posait pas à l'époque de la fondation des grandes démocraties [...]. [Les philosophes du XVIII<sup>e</sup> siècle] ne se doutaient pas des conséquences futures de la révolution industrielle sur l'état physiologique et mental de la population. [...] À présent, nous sommes envahis par la multitude des barbares engendrés par les nations civilisées elles-mêmes, barbares que leurs déficiences intellectuelles et affectives empêchent de devenir civilisés* <sup>22</sup> », s'insurge-t-il.

Une telle prose semble prouver que l'adhésion de Carrel au parti fasciste de Jacques Doriot, le Parti populaire français, n'est pas une simple erreur de parcours. Après sa mort en 1944, le Prix Nobel est d'ailleurs plus ou moins tombé dans l'oubli. Jusqu'à ce que Bruno Mégret, membre-dirigeant du Front national, le présente en 1991 comme le « *premier Français vraiment écologiste* » lors d'une controverse avec les Verts...

22. Alexis Carrel, *Réflexions sur la conduite de la vie* (œuvre posthume), Librairie Plon, 1950.

### XIII — LES PIONNIERS FRANÇAIS

Si la fin du régime vichyste entraîne un rejet décisif des thèses agrariennes antimodernistes, la Libération et le triomphe des États-Unis inaugurent une époque de reconstruction et de progrès, particulièrement sensible dans le monde agricole. C'est l'heure où les tracteurs du plan Marshall (John Deere, Massey-Harris, Ford) débarquent en Europe, et où l'on commence à cultiver des semences vraiment productives, comme la fameuse variété de blé Cappelle. En France, la révolution des maïs hybrides transforme les campagnes. Saluées comme un progrès extraordinaire, les premières matières actives organiques de synthèse remplacent peu à peu l'arsenic, la nicotine, les goudrons, les huiles et les acides, pesticides utilisés pour un résultat très modeste.

Alors qu'en Angleterre, la Soil Association de lady Balfour et lord Northbourne se dresse contre cette marche vers le progrès, la France l'accueille à bras ouverts. Du moins jusqu'à la fin des années cinquante, où apparaît pour la première fois une association revendiquant explicitement l'expression d'« agriculture biologique ». Il s'agit du Groupement des agriculteurs biologiques de l'Ouest (Gabo), fondé en 1958

par Jean Boucher, André Birre, André Louis et Mattéo Tavera, pionniers français de l'agriculture biologique. Raoul Lemaire, le patron du SVB Lemaire, les rejoindra quelques années plus tard. Durant plus de deux décennies, c'est ce petit groupe qui présidera aux destinées de l'agriculture biologique française.

### **Birre et Louis dans le sillage de Pierre Sauvageot**

Inspirés par les écrits de Pierre Sauvageot et d'Henri Pourrat, André Birre et Jean Boucher avaient déjà fondé en 1948 l'association L'Homme et le Sol, qui s'était fixée pour principale tâche de « *lancer la Croisade pour l'Humus* <sup>1</sup> » (clin d'œil à la « croisade du blé » initiée cinq ans auparavant par Pierre Sauvageot). « *Je dois [à Pierre Sauvageot], plus qu'à tout autre, d'avoir retrouvé le sens de l'harmonie de la vie naturelle* », reconnaît André Birre dans *Une politique de la terre*, qu'il dédie à l'agronome français. « *C'était en ces heures douloureuses de la Deuxième Guerre mondiale qui allait, par-delà les malheurs qu'elle causa, provoquer, à l'échelle planétaire, cette nouvelle réflexion de l'humanité sur le respect de la vie qui maintenant la gagne souterrainement, et dont ce propos n'est que le modeste reflet* », rappelle-t-il.

Birre ne cache pas sa tentation pétainiste : « *J'ai notamment suivi le phénomène [du retour à la terre] durant la Deuxième Guerre mondiale, alors que les appels de Jean Giono, et ceux d'ailleurs du maréchal Pétain, sensibilisaient les cœurs pour ce retour à la terre nourricière. Dirais-je que l'idée m'avait séduit ?* » Heureusement, il a su résister : « *Mais en raison de mon instinct demeuré paysan, je mesurais avec trop d'acuité les risques d'échec pour me laisser entraîner* <sup>2</sup>. » Pourtant, c'est

1. André Birre, *Une politique de la Terre*, Vie et Action, 1968.

bien la vision agricole défendue par les « amis » du maréchal Pétain qui se trouve au cœur des colloques organisés par André Birre après la Seconde Guerre mondiale (« Journées de l'Humus » en 1948, Congrès de la « Culture en Bon Père de famille » en 1950, etc.). En 1952, l'agronome rejoint l'Association pour la recherche d'une alimentation normale, que le Dr Bas vient de créer. Six ans plus tard, il publie son traité d'agronomie biologique *Un grand problème humain, l'humus*, qui reprend pour l'essentiel les thèses de Sauvageot, néanmoins revisitées par les écrits de Howard et de Pfeiffer, le disciple de Steiner.

C'est au cours d'un de ces colloques qu'André Birre rencontre André Louis, fonctionnaire en charge des questions agricoles. « *Issu d'une famille de vignerons, c'est un homme de la terre, avec un ancrage très marqué dans le catholicisme, d'où le regard positif qu'il porte sur Alexis Carrel, l'une des trois références qu'il cite avec Steiner et Carton* <sup>3</sup> », explique l'historien Gérard Gobbi, qui travaille sur une biographie d'André Louis. C'est grâce à la lecture de *Triade*, la revue de l'anthroposophie (dont il possède la collection complète), qu'il découvre la philosophie ésotérique de Rudolf Steiner. Avec les *Psaumes*, celle-ci devient l'un des piliers de sa pensée religieuse. Mais « *si le protestantisme – auquel il s'est converti après la guerre – apporte une réponse à ses attentes écologiques, André Louis a plutôt une approche déiste mystique que chrétienne* », analyse son biographe. « *C'est pourquoi il trouve dans Howard et Steiner un champ d'expression qui correspond à sa sensibilité* », ajoute-t-il. Une sensibilité qu'il partage avec son ami Mattéo Tavera, arboriculteur et vigneron à ses heures.

2. André Birre, « Recherche communautaire et retour à la terre », *Nature & Progrès*, n° 3, 1971.

3. Entretien avec l'auteur, 7 juin 2010.

Jean Boucher et Raoul Lemaire, quant à eux, restent plus « classiques », inscrivant leur spiritualité davantage dans le mysticisme chrétien de Pourrat et de Giono que dans celui de Steiner.

### **Raoul Lemaire s'engage en politique**

Fils d'un négociant en spiritueux et en grains, Raoul Lemaire inaugure sa carrière en 1931 en fondant à Paris l'une des premières maisons de produits « naturels ». On y trouve son fameux « pain Lemaire », confectionné à partir de blés qu'il sélectionne lui-même. De tous les pionniers de l'agriculture biologique, Raoul Lemaire est celui dont l'engagement politique est le plus affirmé ; et ce, dès les années vingt, époque à laquelle il devient l'ami du Dr Paul Carton, « *son grand maître incontesté*<sup>4</sup> ».

Fervent admirateur de Barrès et Maurras, le Dr Carton aspire au retour de la monarchie. Il exprime régulièrement son indignation contre la société moderne et sa croyance en un vaste complot dans les colonnes du journal de l'Action française. « *Tout cela est orchestré de main de maître par une organisation secrète, dirigée de l'étranger. Sous le couvert de la spiritualité et de la main tendue aux catholiques, elle travaille hypocritement à la paganisation, à la contamination et à l'effondrement moral de la race, en haine de l'ordre unitaire politique et de l'esprit unitaire religieux, chrétien qui, pourtant, constituent les deux colonnes principales du temple humain*<sup>5</sup> », écrit-il en 1935. « *La France, devenue le paillason des métiers et des interdits de séjour des autres nations et la victime des agents de sociétés secrètes, chargés de propager la démolition*

4. Jean Boucher, *Précis de culture biologique*, Édition Agriculture et Vie, 1968.

5. Paul Carton, *Enseignements et traitements naturistes*, édité par l'auteur, 1935.

*de la race, par la cobainisation des enfants, au nom de la Santé sociale, la France devra se nettoyer des parasites qui la vampirisent* », déclare-t-il en guise d'avertissement.

Comme le relate Jean Boucher, l'engagement politique de Raoul Lemaire s'inscrit essentiellement en réaction au Front populaire (1936), alors que « *la mainmise de l'État sur le blé (Office du blé) est décrétée* ». « *La puissance des trusts financiers [sic] accentua son travail de pourrissement en essayant de ruiner et de déshonorer cet homme, qui se dévoue corps et âme pour la cause nationale* », poursuit son proche collaborateur. C'est alors que Lemaire, « *s'insurgeant, devient un homme politique [...]. Il s'attaque seul aux trusts et se présente à Nice contre Dreyfus* ». Mais en raison de la Seconde Guerre mondiale, il doit arrêter « *momentanément cette lutte sans merci et inégale* ».

Quelques années plus tard, Raoul Lemaire se rapproche de Pierre Poujade, dont il porte les couleurs aux élections législatives de 1956 et de 1958. En 1957, il préside le Rassemblement paysan créé à l'initiative d'Henri Dorgères, autre figure historique de la droite radicale française. Raoul Lemaire écrit d'ailleurs régulièrement dans sa revue *La Gazette agricole* <sup>6</sup>.

6. Dès 1940, Henri Dorgères rejoint le maréchal Pétain, qui le nomme délégué général à l'organisation et à la propagande de la Corporation paysanne. En 1943, il publie *Révolution paysanne*, où apparaissent déjà un certain nombre de thèmes annonçant le poujadisme comme « *le fonctionnaire, voilà l'ennemi* » ou encore les attaques contre l'école républicaine, baptisée « *école du déracinement* ». Dans le droit fil de la pensée de Pétain (qu'il désigne comme le « *chef robuste et protecteur, le vieux chêne indéraciné* »), Dorgères insiste sur le lien quasi sacré unissant le paysan et la terre. « *Le fils [du paysan] doit succéder au père selon une chaîne ininterrompue qui remonte dans le passé le plus lointain* », affirme-t-il. Ses positions, trop radicales aux yeux des grands propriétaires présents dans la Corporation, finissent toutefois par le marginaliser. À partir de 1950, il reprend son militantisme politique. En 1956, il se présente en Ille-et-Vilaine à la tête de la liste d'Union pour le salut de la patrie (Groupement pour la réforme de l'État et la défense des libertés électorales, Défense paysanne et des classes moyennes). Un an plus tard, il se rapproche de Pierre Poujade et lance son Rassemblement paysan, dont il confie la présidence à Raoul Lemaire.

En raison de la chute du mouvement poujadiste, Raoul Lemaire met un terme à son engagement politique en 1958. Néanmoins, son opinion sur le rôle des « trusts » n'a pas changé. En témoigne cette lettre adressée à cette figure de l'extrême droite française, Henry Coston <sup>7</sup>, dans laquelle il écrit : « *Je vais à Paris vendredi. J'aimerais vous y rencontrer pour que nous causions ensemble de la situation actuelle qui me paraît grave... Le complot contre la France, qui remonte à plus de 50 ans, s'aggrave à tel point que je suis persuadé qu'à aucun moment de notre histoire, nous n'avons couru un plus grand péril* <sup>8</sup>. »

En renonçant à la politique, Raoul Lemaire peut consacrer tous ses efforts à la promotion de « sa » version de l'agriculture biologique. Officiellement, il se bat pour « *préserver la santé des consommateurs par une alimentation naturelle* <sup>9</sup> ». En réalité, ses diverses activités lui permettent surtout de diffuser sa fameuse méthode Lemaire-Boucher et de promouvoir sa société, le SVB Lemaire. Aidé par Georges Racineux <sup>10</sup>, l'un de ses agents commerciaux, il cible la frange de la popula-

7. Dans les années trente, Henry Coston a été directeur de publication de *La Libre parole*, une revue résolument antisémite. En 1941, il fonde le Centre d'action et de documentation, qui s'occupe des problèmes raciaux, de propagande antisémite et d'information antimaçonnique. L'année suivante, il cofonde la Commission d'études judéo-maçonniques du lieutenant SS Moritz et devient président des admissions au Cercle aryen. Après la guerre, il sera condamné pour faits de collaboration.

8. Lettre adressée à Henry Coston le 19 février 1958. Citée par Henry Coston dans *Non ! L'écologie n'est pas de gauche*, Publications Henry Coston, 1995.

9. Fonds Raoul Lemaire, Germain Dufay, octobre 2008.

10. Autodidacte, Georges Racineux (1922-1988) est tour à tour ouvrier agricole, électricien et apiculteur, avant de devenir l'un des principaux animateurs de l'entreprise de Raoul Lemaire. Comme lui, il porte les couleurs de Pierre Poujade lors des élections législatives de Loire-Atlantique en 1958. L'année du décès de son mentor, en 1972, Georges Racineux décide de voler de ses propres ailes en fondant l'Union française d'agriculture biologique (Ufab) et en déposant sa marque, Le paysan biologiste. Fidèle à son ancrage dans la droite traditionnelle, il participe jusque dans les

tion agricole composée des paysans qui ne se reconnaissent pas dans l'extraordinaire mouvement de modernisation que connaît alors la France. Tel un patriarche, Raoul Lemaire poursuit ses prêches, naturellement publiés dans sa revue *Agriculture et Vie*, le « *seul mensuel pour l'agriculture biologique* ». Car le patron du SVB Lemaire ne fait rien moins que sauver l'humanité ! « *Les forces bénéfiques dont nous disposons sont capables de rendre la fertilité à des terres abandonnées, sous réserve de consacrer à cet effort le travail matériel et mental indispensable. Tout sera sauvé*<sup>11</sup> », affirme son collaborateur Jean Boucher.

### L'aventure de Nature & Progrès

Au sein de la petite communauté naissante de l'agriculture biologique, les ficelles de Raoul Lemaire apparaissent cependant trop grosses. Dès 1964, André Birre, André Louis et Mattéo Tavera décident de créer leur propre structure en faveur de l'agriculture biologique : Nature & Progrès, Association européenne d'agriculture et d'hygiène biologique – dont le siège social est établi au domicile de Mattéo Tavera. Le trio fondateur recrute un jeune assistant, l'agronome Claude Aubert, qui devient premier secrétaire général de l'association et prend en charge la rédaction de sa revue. Nature & Progrès (N&P) se veut alors apolitique et ouverte à tous les courants philosophiques. « *Ici, le communiste comme le royaliste, l'agriculteur comme le citoyen, le prêtre comme le libre-penseur, le*

années quatre-vingts aux Journées Chouannes, organisées par la maison d'édition Diffusion de la Pensée Française (SADPF), spécialisée dans l'édition d'ouvrages politiques, religieux, familiaux et historiques appartenant à divers courants de la droite radicale, voire de l'extrême droite française contemporaine (nationalistes, royalistes, etc.).

11. Jean Boucher, *op. cit.*



*végétarien comme l'omnivore, le buveur d'eau comme le buveur de boissons fermentées, le riche comme le pauvre, se vouent une affection totale et s'embrassent. Ils sont tous amoureux de la nature*<sup>12</sup> ! », se félicite Mattéo Tavera, son premier président. Dès la création de N&P, le ton est donné : « *Notre but reste, avant toutes choses, de dénoncer les dangers d'une alimentation faite de denrées provenant d'une agriculture chimique, à base notamment d'engrais chimiques, de pesticides, d'hormones.* » Contrairement au SVB Lemaire qui cible les agriculteurs, N&P s'adresse principalement aux consommateurs motivés par une nourriture « saine » et « naturelle » – pour reprendre les termes du Dr Bas, membre de son conseil d'administration. « *Au début, Nature & Progrès était constituée d'adhérents provenant du monde urbain, essentiellement de la classe moyenne et aisée, avec pas mal d'instituteurs et même quelques généraux* », rappelle Gérard Gobbi. Le biographe d'André Louis estime que le monde agricole ne représentait alors pas plus que 10 à 15 % du total des 750 adhérents de l'association.

### **Vie et Action ou la défense d'une nourriture saine**

La nourriture saine et l'hygiène biologique occupent une très grande place dans les publications de N&P. Très vite, l'association se rapproche du naturopathe André Passebecq et de son association Vie et Action. « *La chimie et la "religion des ersatz" sont à la source de la dévitalisation des aliments*<sup>13</sup> », affirme Passebecq en 1962. « *La plupart des aliments qui nous sont offerts de nos jours sont toxiques, carencés, dévitalisés, déséquilibrés. Ils ne peuvent plus assurer qu'une santé précaire chez*

12. « Rapport moral de l'assemblée générale du 8 mai 1966 », *Nature & Progrès*, n° 2, avril-mai-juin 1966.

13. André Passebecq, « Cours de santé physique et mentale par l'hygiène naturelle », *Vie et Action*, n° 5, 1962.

*les animaux et les hommes*<sup>14</sup> », en déduit-il.

Le naturopathe tient un discours encore plus radical que les hygiénistes des années trente. Ainsi, il souligne les différences fondamentales entre l'hygiène vitale – dont il est un adepte –, l'hygiène naturelle et l'hygiène artificielle. L'hygiène artificielle se traduit par « *l'emploi de principes, forces et agents artificiels (donc non naturels) dans le but de prévenir et "guérir des maladies"* », explique-t-il. L'hygiène naturelle, elle, « *consiste en l'utilisation instinctive et intelligente des forces et agents naturels, dans le but de préserver et restaurer la santé* ». Quant à l'hygiène vitale, elle « *n'admet aucun remède*<sup>15</sup> ». C'est le laisser-faire complet ! Pour Passebecq, l'avantage de cette dernière consiste à permettre, grâce à la sélection naturelle, le maintien d'une haute « qualité biologique » de l'espèce humaine. « *Dans le passé de l'espèce humaine, la sélection naturelle faisait disparaître impitoyablement les sujets débiles ou tarés, à cause de rudes conditions d'existence. De nos jours, l'expansion des moyens médicaux va à l'encontre des effets épurateurs de la sélection naturelle. Ils aboutissent à faire survivre des êtres qui, jadis, n'auraient pas survécu, à faire durer jusqu'à l'âge de la reproduction des hommes qui jadis ne se fussent pas reproduits. Myopie, bassin étroit, tempérament tuberculinique, diabète, tout cela persiste, qui était éliminé dans l'état sauvage* », écrit le naturopathe, qui en tire cette redoutable conclusion : « *En même temps que la quantité de vies humaines s'accroît, la qualité biologique se réduit*<sup>16</sup> »...

Mais ces propos n'embarrassent pas la direction de N&P,

14. André Passebecq, « La fin de la santé, civilisation et dégénérescence », *Vie et Action*, 1975.

15. André Passebecq, *Initiation à la santé intégrale*, Vie et Action, 1975.

16. André Passebecq, « L'évolution et l'avenir de l'homme », *Vie et Action*, n° 4, 1961.

qui entretient avec Vie et Action des liens tellement étroits qu'en 1970, un tiers des adhérents de N&P sont également membres de l'association d'André Passebecq. « *C'est dire que cette association et sa revue [...] défendent les méthodes naturelles de protection de la vie, [...] travaillant dans le même sens et le même esprit que nous* <sup>17</sup> », peut-on lire dans la revue de N&P. André Louis et Mattéo Tavera sont régulièrement sollicités par Passebecq et participent à ses nombreuses conférences. C'est d'ailleurs au retour de l'une d'elles qu'ils trouveront la mort, au cours d'un accident de voiture.

### **La ville dévore la substance des nations**

Le SVB Lemaire et N&P ne partagent pas seulement la même vision hygiéniste : ils ont les mêmes références idéologiques, notamment en ce qui concerne le monde rural. Un monde qu'ils verraient bien tout droit sorti des écrits d'Henri Pourrat ou de Jean Giono. En effet, Birre, Lemaire et Boucher souscrivent au retour massif à la terre. « *Pour satisfaire à l'obligation de la vie à proximité du sol nourricier, il nous faut saisir la nécessité d'un retour massif des populations au sein d'un monde rural totalement renouvelé* », affirme André Birre, qui explique sans ambiguïté que le redressement de la France ne pourra se faire que grâce à « *la reconstitution des communautés de base : la famille, le village, le pays, la région, par transfert de populations vers les espaces ruraux, exactement à l'opposé de ce qui se fait aujourd'hui* ». En effet, sans ancrage dans la terre, l'homme est en perdition. « *L'homme, usé par la ville, devra, pour reconstituer son organisme, adopter un mode de vie plus conforme aux lois physiologiques, dans lequel le travail manuel et une alimentation moins artificielle retrouveront leur*

17. *Nature & Progrès*, n° 2, avril-mai-juin 1969.

*place*<sup>18</sup> », estime-t-il. Ces arguments sont repris presque mot pour mot par Claude Aubert, le secrétaire de N&P. « *Nous bénéficions de la vigueur de la race paysanne dont nous sommes issus. Rares sont ceux d'entre nous qui n'ont pas un grand-père ou un arrière-grand-père paysan. [...] Comment l'organisme humain réagira-t-il à long terme aux conditions de vie de plus en plus artificielles du monde industriel et urbain ? Il semble bien que l'on assiste à une dégénérescence progressive dont les signes visibles sont les maladies dites de civilisation* », écrit-il en 1970. Il ajoute : « *Les paysans ayant disparu, il n'y aura plus d'endroit où trouver des hommes ayant conservé intact leur potentiel vital*<sup>19</sup>. » Même discours de la part du duo Lemaire-Boucher : « *Le rural transplanté à la ville reçoit une instruction peut-être favorable à son nouvel emploi d'ouvrier, mais sûrement pas à son ascension morale et à sa dignité d'homme*<sup>20</sup>. » C'est que contrairement à la campagne, la ville corrompt l'âme du paysan, explique le compagnon de route de Raoul Lemaire. « *Par nature, vivant en harmonie avec le monde vivant, le paysan respecte la Création, il est honnête, il est charitable et a l'esprit d'entraide. Que reste-t-il de tout cela après plusieurs années passées en ville ?* », s'inquiète-t-il.

### **Les mirages de la technologie industrielle**

Vingt ans après Carrel, Raoul Lemaire et André Birre s'insurgent encore et toujours contre ce progrès qui réduit l'homme à un simple élément d'une communauté technique. « *Hier le paysan pouvait nourrir sa famille s'il possédait seulement deux bœufs, une charrue et un coin de terre qu'il gou-*

18. Cité par Claude Aubert dans *L'industrialisation de l'agriculture*, Le courrier du livre, 1970.

19. Claude Aubert, *op. cit.*

20. Jean Boucher, *op. cit.*

*vernait à son gré. Aujourd'hui, le même paysan ne le peut plus que de façon précaire, malgré l'aide des engins mécaniques. Dès qu'il entre dans le progrès, l'homme de la terre n'est plus, comme celui de la ville qu'il envie, qu'un rouage d'une communauté technicienne* <sup>21</sup> », déplore Birre en 1957.

Au sein de N&P, ces propos sont constants. En témoigne l'ouvrage de Claude Aubert *L'industrialisation de l'agriculture*, dans lequel l'auteur compare cette évolution à un « suicide de l'homme ». Sous le titre *La mécanisation de l'agriculture biologique*, N&P publie en 1975 un article traitant de « la double face du progrès matériel : pour le meilleur et pour le pire », qui est très inspiré de Claude Aubert. « *La mécanisation de l'agriculture n'a pas échappé à cette dualité et finit par aboutir au pire* », peut-on y lire. « *Si l'homme croit que [la machine] est sa destinée, il restera au siège de son tracteur jour et nuit, au lit, à table, devant le tiroir des factures de ses fournisseurs et jusqu'à ce que sa colonne vertébrale s'y refuse* », prédit son auteur, qui conclut : « *L'industrialisation de l'agriculture est une erreur parce que son outil de production est vivant : le sol et l'animal.* »

Certes, Claude Aubert admet que « *grâce aux machines, le travail sera moins pénible. L'agriculteur pourra plus facilement partir en week-end et prendre des vacances. Ses revenus seront plus élevés. Sa femme disposera de plus de temps pour son foyer et ses occupations personnelles* ». Mais « *quel prix faudra-t-il payer ces avantages ?* », s'interroge-t-il. « *Traditionnellement très varié, [le travail de l'agriculteur] deviendra de plus en plus monotone* » et l'usage du tracteur permettra de tenir « *de moins en moins compte des rythmes naturels : quand le jour tombe, on allume les phares et on continue, toute la nuit s'il le faut* <sup>22</sup> », poursuit-il.

21. André Birre, *Un grand problème humain, l'humus*, Entretien de la Vie, 1959.

Le duo Lemaire-Boucher partage ce point de vue. « *L'homme est esclave d'un moteur sans réactions vivantes et son esprit s'en trouve avili* », explique le collaborateur de Raoul Lemaire. « *Le plus grave, à mes yeux, est l'engourdissement mental, la passivité, qu'il provoque chez son conducteur* », ajoute-t-il, avertissant : « *Le paysan d'autrefois chantait sa joie dans le travail des champs, son esprit pouvait s'élever ; le conducteur de tracteur ne peut qu'être diminué, s'il n'y prend garde, par l'emprise d'une machine trop parfaite, et qui bientôt, même, n'aura plus besoin de sa présence* <sup>23</sup>. »

La revue *La Vie Claire*, diffusée jusqu'à 500 000 exemplaires, combat elle aussi la technologie industrielle. « *La civilisation, le machinisme, le développement du commerce et de l'industrie ont peu à peu modifié la composition des aliments de base, enlevant ceci, ajoutant cela, et il en est résulté des troubles profonds dans les diverses fonctions de l'organisme humain, dont la maladie est le signe* <sup>24</sup> », explique son fondateur Henri-Charles Geffroy. Ce dernier aspire lui aussi à un changement en profondeur de la société. Ou plutôt à un retour en arrière, comme il l'admet lui-même : « *Ce qui rend extrêmement difficile l'application de solutions d'ensemble au problème de dégénérescence physique et morale des peuples civilisés, c'est que ces solutions constituent une véritable révolution, une révolution dans le sens le plus strict du mot, c'est-à-dire un retour en arrière* <sup>25</sup>. »

22. Claude Aubert, *op. cit.*

23. Pierre Cadiou, André Lefebvre, Yves Le Pape, François Mathieu-Gaudrot et Stéphane Oriol, *L'agriculture biologique en France, écologie ou mythologie*, Presses universitaires de Grenoble, 1975.

24. Henri-Charles Geffroy, *Le secret de la santé*, édité par l'auteur, 1960.

25. « Utilité d'un cours d'alimentation saine », conférence d'Henri-Charles Geffroy donnée en mai 1957.

### Mêmes idées, même combat

Comme Raoul Lemaire, Henri-Charles Geffroy est un grand ami d'Henry Coston, adversaire convaincu du grand capital et des trusts en tout genre. Dans un opuscule consacré aux racines de l'écologie, l'auteur de *Les Juifs et leurs crimes* fait l'éloge du « père véritable de ce qu'on nomme aujourd'hui écologie, Henri-Charles Geffroy, le créateur de La Vie Claire <sup>26</sup> ». « Nous avons fait connaissance, Henri-Charles Geffroy et moi, un jour de 1958. Je venais de faire paraître La haute banque et les trusts, et il vint me voir, rue de la Harpe, où j'avais alors mon bureau. [...] "Nous avons les mêmes ennemis !", me dit-il tout de go en pénétrant dans mon bureau. Ce que vous écrivez, je souhaite que mes lecteurs le sachent », écrit Henry Coston. Un mois plus tard, *La haute banque et les trusts* était distribué dans les magasins La Vie Claire, à côté des courges bio et du pain Lemaire... « C'est par milliers d'exemplaires que le réseau La Vie Claire diffusa ce livre – et aussi plusieurs autres – pendant une vingtaine d'années », se réjouit Henry Coston. L'auteur reçoit des centaines de lettres de fidèles de La Vie Claire, qui sont reconnaissants de leur avoir enfin donné la clé du mystère. Geffroy et Coston n'ont pas seulement les mêmes ennemis : ils ont des idées très voisines. « Il était de droite, comme on l'était dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, c'est-à-dire fermement attaché à notre sol et à nos traditions, et non moins fermement hostile aux puissances d'argent », poursuit Coston.

En 1978, alors que La Vie Claire traverse une période financière critique (le réseau sera ensuite racheté par Bernard Tapie), Henry Coston impute la responsabilité de cette situa-

26. Henry Coston, *Non ! L'écologie n'est pas de gauche*, Publications Henry Coston, 1995.

tion à un complot de « *gauchistes* ». Pour lui, La Vie Claire a été « *insidieusement attaquée par des forces obscures* ». « *Des éléments anti-VC (Vie Claire), infiltrés, grâce à l'on ne sait quelle complicité, se trouvaient à pied d'œuvre* », commente-t-il, déplorant l'émergence d'une nouvelle génération d'écologistes, ces « *gauchistes qui dirigent aujourd'hui les diverses associations et la plupart des publications "écologistes", qui ne sont pas les véritables initiateurs de la défense de la Nature et de la Vie* ». « *Les "écolos" qui sont devenus la piétaille des politiciens de la gauche, doivent redevenir, en même temps que les protecteurs de notre environnement, les défenseurs de notre alimentation, donc les promoteurs de l'agriculture biologique, exempte de produits chimiques* », estime Henry Coston.

Son vœu s'est formidablement réalisé ! Reste à comprendre comment « *la défense de la "terre qui ne ment pas" est passée du pétainisme à l'extrême gauche* », pour reprendre les termes du philosophe Bernard Charbonneau...





#### XIV — ANNÉES SOIXANTE-DIX : LA GRANDE MUE DE L'ÉCOLOGIE

Avant d'avoir lieu en France, le grand chassé-croisé droite-gauche de l'écologie se produit aux États-Unis dans les années soixante. Il se traduit par l'émergence d'une « Nouvelle Gauche » – la *New Left* –, qui se distingue de la gauche traditionnelle progressiste et pro-industrielle par l'adoption de ce que le sociologue américain Theodore Roszak nomme la « contre-culture ». Ce mouvement se manifeste entre autres par une opposition radicale à la société industrialisée, considérée comme liberticide.

L'auteur britannique Aldous Huxley (1894-1963) est l'une des grandes figures de cette mutation. Dès les années trente, il se révolte contre la société industrialisée, notamment à travers son roman d'anticipation *Le meilleur des mondes* (1932). Installé aux États-Unis à partir de 1937, il réussit à transcrire cette critique de la société industrialisée, formulée habituellement par le courant idéologique ultratraditionaliste, dans un langage acceptable par la gauche. Pour ce faire, il dénonce l'annihilation de l'individu provoquée par l'excès d'organisation de la société industrielle, permis par les progrès de

la technique : « *Pour s'intégrer dans ces organisations, les personnes ont dû se dépersonnaliser, renier leur diversité native, se conformer à des normes standardisées, faire de leur mieux, en bref, pour devenir des automates*<sup>1</sup>. » Or, « *toute civilisation qui, soit dans l'intérêt de l'efficacité, soit au nom de quelque dogme politique ou religieux, essaie de standardiser l'individu humain, commet un crime contre la nature biologique de l'homme* », affirme Huxley en 1958.

Au thème de la chute de la civilisation causée par les excès de la science s'ajoute celui des communautés primitives considérées comme un modèle. « *La Nouvelle Gauche, qui se rebelle contre la manipulation technocratique au nom d'une démocratie de participation, se rattache souvent, sans s'en rendre compte, à une tradition anarchiste qui a toujours exalté les vertus de la horde, de la tribu, du village primitif*<sup>2</sup> », écrit Theodore Roszak. Ces deux aspects se retrouvent en France chez l'écrivain René Barjavel, notamment dans son roman *Ravage* (1943) – dont les relents pétainistes, émanant de tout ce qui a trait à la vénération du chef et de la famille, sont néanmoins absents de l'œuvre de Huxley<sup>3</sup>.

1. Aldous Huxley, *Retour au meilleur des mondes*, Plon, réédition 1978.

2. Théodore Roszak, *Vers une contre-culture*, Stock, réédition 1980.

3. Aldous Huxley a joué un rôle important dans la contre-culture, notamment à travers ses expériences de consommation de drogues psychédéliques, décrites dans son livre *Les portes de la perception*, ainsi que par son intérêt pour les spiritualités orientales. Néanmoins, son idéologie est réactionnaire. Il va même jusqu'à défendre les théories eugénistes dans *Retour au meilleur des mondes*. « *Dans cette seconde moitié du vingtième siècle, nous n'intervenons pas scientifiquement dans notre reproduction, mais à notre manière anarchique et chaotique, nous ne sommes pas seulement en train de surpeupler notre planète, nous avons l'air de faire en sorte que ces êtres sans cesse plus nombreux soient d'une qualité biologique inférieure. Au mauvais vieux temps, les enfants souffrant de vices héréditaires graves ou même bénins survivaient rarement ; aujourd'hui, grâce à l'hygiène, à la pharmacutique et à la conscience modernes, la plupart de ces diminués atteignent la maturité et propagent leur espèce* », écrit-il, avant de conclure qu'« *un déclin de l'intelligence moyenne pourrait bien accompagner cette détérioration* ».

### Les années Fournier

C'est dans le sillage de Mai 68 que débarquent en France la Nouvelle Gauche et la contre-culture américaines. Apparaît alors un écologisme hexagonal, baptisé « les années Fournier » par le responsable Vert Yves Frémion. Rédacteur de chroniques pour *Charlie Hebdo*, puis fondateur de *La Gueule ouverte* et organisateur de la première grande manifestation antinucléaire française, Pierre Fournier (1937-1973) est un personnage clé des débuts de l'écologisme français. Il incarne mieux que quiconque cette ambivalence de l'écologisme mêlant conservatisme et gauchisme libertaire. « Si j'étais "de droite" il y a vingt ans, c'est parce que l'irréalisme intégral des idéologues de gauche m'écœurerait [...]. Si je suis "de gauche" quinze ans plus tard, c'est parce que la droite appelle "faits" le simple "état de fait"<sup>4</sup> », se justifie-t-il.

Pierre Fournier est conscient des origines réactionnaires de l'écologie. « À la fin de l'autre siècle, le retour à la nature était un mythe anar. Sa décadence a suivi celle de son support et, tandis que la gauche structurée récupérait l'anarchisme, la droite traditionnelle récupérait l'utopie naturaliste. Rien d'étonnant à ce que le regroupement se soit opéré autour de la mémoire de gens comme Alexis Carrel ou ce génie méconnu que fut le docteur Carton », rappelle-t-il. « Il était bien normal que, face à ce front commun, à peu près sans faille, de la Gauche et du messianisme industriel, la réaction des minorités conscientes d'assister à un processus de dégradation ait été un mouvement de recul, de raidissement, un appel à la résistance des "vieilles valeurs" qui avaient fondé, avant l'ère industrielle, un monde

4. *Y'en a plus pour longtemps*, recueil de textes de Pierre Fournier parus dans *Hara-Kiri Hebdo*, *Charlie-Hebdo* et *La Gueule Ouverte*, de 1969 à 1973, Édition du Square, 1975.

*stable* », poursuit-il. C'est ce qui explique pourquoi « *les premières manifestations d'un éveil de la conscience écologique [...] ont rencontré un accueil favorable d'abord et surtout dans les milieux de droite et d'extrême droite* ».

En 1972, Fournier pense que la Nouvelle Gauche est capable de changer la situation mieux que ne peut le faire l'extrême droite. Grâce à « *l'adoption de la revendication écologique par la "new left" américaine* », [...] *de socialement réactionnaire, l'écologie est devenue socialement révolutionnaire*<sup>5</sup> », explique-t-il. La critique de l'écologie de gauche porte alors essentiellement sur l'énergie nucléaire, symbole de la toute-puissance industrielle. Rien de très significatif n'est en revanche reproché à la chimie, qui reste le thème favori de l'écologie de droite. « *On vit alors paraître de nombreux ouvrages "écologistes" très prolixes sur les méfaits du nucléaire et absolument muets sur ceux des produits chimiques dans l'industrie alimentaire et dans l'agriculture*<sup>6</sup> », témoigne le militant d'extrême droite Henry Coston, qui déplore la reprise en main de l'écologie par « *de grands intérêts économiques affichant des tendances de Gauche* ».

Pourtant, Fournier ne cache ni sa sympathie pour La Vie Claire de Geffroy, ni son intérêt pour les écrits d'Alexis Carrel. À l'instar du Prix Nobel, il justifie la révolution écologique par la nécessité d'accepter un « ordre biologique » qui s'enracinerait dans la nature. Une « *révolte de l'instinct vital* » est à l'œuvre, déclare-t-il, car « *en détruisant les liens organiques qui nous unissaient aux autres hommes et à la nature [...], la société industrielle [...] a fait de nous des êtres atomisés*<sup>7</sup> ».

5. Pierre Fournier, « La gauche et l'écologie », *op. cit.*

6. Henry Coston, *Non ! L'écologie n'est pas de gauche*, Publication Henry Coston, 1995.

## Les communautés libertaires

L'arrivée en France de la contre-culture donne naissance à un grand courant libertaire, qui participe à l'émergence de l'agriculture biologique et se trouve à l'origine de la création de nombreuses communautés néorurales. Bien que très impliqué dans ces communautés, Pierre Fournier reste mal à l'aise avec l'hédonisme antibourgeois prôné par certaines d'entre elles. Il critique notamment les communautés « *incapables de concevoir que la famille [...] n'est pas une structure sociale, mais le contraire : l'émanation organique, le prolongement biopsychologique de l'être humain socialisé* ». À ses yeux, n'ont de légitimité que les communautés qui « *ne cherchent pas à détruire la famille, mais au contraire à retrouver l'authenticité du lien familial, que la société marchande a détruit* ». Dans un courrier adressé en 1972 à *Nouvelle École*, le journal de la Nouvelle Droite, Fournier reconnaît que son propre projet de village communautaire « *doit beaucoup plus à Lanza del Vasto* <sup>8</sup> *qu'aux idéaux anarchistes* ». Pour lui, il s'agit « *de*

7. De la même façon, Fournier assimile le nazisme à une « *poussée irrationnelle d'instinct vital, [...], un réflexe collectif (un réflexe collectif est forcément "monstrueux", en tout cas inhumain, et forcément inadéquat), une réponse de défense de l'homme sauvage (chacun de nous), encerclé par la technologie* ». *Op. cit.*

8. Fondateur des Communautés de l'Arche, Lanza del Vasto (1901-1981) s'est beaucoup inspiré des philosophies orientales, en particulier de Gandhi. En pleine guerre mondiale, il a publié *Le Pèlerinage aux sources* (1943) aux éditions Robert Denoël, l'éditeur collaborationniste de Brasillach, Céline et Mussolini. Il y décrit notamment « *les points communs du régime de Gandhi avec les trois qui se disputent l'hégémonie en Occident* » : « *Avec le régime libéral : la liberté politique telle que les libéraux la conçoivent. Le respect de l'opinion de l'opposant. Le sentiment que même le bien des gens ne peut leur être imposé par la force. Avec le régime communiste, ceci : la primauté du travail. Le devoir pour tous du travail manuel. L'égalité des devoirs et des droits dans la diversité des fonctions et quelle que soit l'inégalité des aptitudes. Avec le régime nazi-fasciste, ceci : l'autarchie. Le principe de solidarité corporative substitué à celui de concurrence commerciale. L'affirmation du vouloir de l'homme comme indépendant des conditions économiques. Le recours à la personne et à son autorité. La formation des cadres et des chefs.* »

*recréer un “clan”, et non de faire une “communauté” au sens gauchiste du terme* ». Sans ambiguïté, il affiche la coloration générale de son projet : « *Je suis, profondément, avec mon obsession de l’enracinement, de la fidélité, de la pérennité, un type de droite.* »

De toutes ces communautés, celles de l’Arche sont presque les seules à avoir survécu. Précisément parce qu’elles ont adopté un mode de fonctionnement conservateur, que les sociologues Bertrand Hervieu et Danièle Hervieu-Léger ont parfaitement identifié. Ces communautés véhiculent des valeurs qui « *non seulement cherchent à reconstituer, mais à revaloriser la répartition traditionnelle des rôles masculins et féminins, la fidélité monogamique, voire l’autorité paternelle dans la famille, [...] tout comme si la symbolique de la famille rurale traditionnelle l’emportait* »<sup>9</sup>, écrivent les sociologues. En clair, en renouant les liens traditionnels unissant l’homme à la terre, elles recherchent « *quelque chose d’une société pré-capitaliste où un individu pouvait être son propre maître* ».

Cette aspiration à la société pré-capitaliste doit beaucoup à l’influence de trois penseurs français : Jacques Ellul, Bernard Charbonneau et Denis de Rougemont.

## **L’Ordre Nouveau**

Dès les années trente, Ellul, Charbonneau et Rougemont rejoignent le courant de pensée dit personnaliste, qui comporte trois tendances : celle d’Emmanuel Mounier, fondateur de la revue *Esprit* ; la « Jeune Droite », incarnée par des personnalités plus ou moins dissidentes de l’Action française ; et L’Ordre Nouveau<sup>10</sup>, fondé par un groupe de jeunes

9. Bertrand Hervieu et Danièle Hervieu-Léger, *Retour à la Nature ; au fond de la forêt*, Édition Aube, 2005.

intellectuels : Alexandre Marc, Arnaud Dandieu et Robert Aron. C'est principalement à cette dernière tendance que se rattachent Ellul, Charbonneau et Rougemont.

Pour L'Ordre Nouveau, tout ce qui peut aliéner ou standardiser la personne humaine représente un danger ; que ce soit l'État centralisateur, la société productiviste ou le machinisme. Ellul et Charbonneau considèrent le personnalisme comme une révolution « *contre la grande usine, [...] contre la grande ville, [...] contre l'État totalitaire, quel qu'il soit, [et] contre la nation* ». Ils rejettent aussi bien capitalisme que communisme, ces deux doctrines faisant l'apologie du progrès industriel et du nationalisme.

Influencés par les penseurs anarchistes et se revendiquant du « *ni gauche ni droite* », les personnalistes défendent néanmoins des idées profondément conservatrices. En témoignent leur insistance sur l'attachement de l'individu à sa terre et leur rejet de tout ce qui peut véhiculer des valeurs universelles. Pour Ellul et Charbonneau, la société doit tendre vers une « *cité ascétique* » et enraciner de nouveau l'homme dans une communauté restreinte. « *L'homme ne peut se sentir pleinement homme que dans un groupe étroit – là seulement il est en contact avec des personnes et avec des objets ayant leur caractère propre. La grande agglomération fait l'homme déraciné partout. Il faut que l'homme soit à un moment, dans un pays, chez lui – il n'est jamais citoyen du monde – ceci est un mensonge* <sup>11</sup> », affirment-ils. « *L'universalisme, c'est-à-dire la tendance à rendre universel un type donné de civilisation, recouvre d'un vernis étouffant les particularités de race et de sol ; elle*

10. À ne pas confondre avec le mouvement d'extrême droite du même nom, actif dans les années soixante-dix.

11. Jacques Ellul et Bernard Charbonneau, « Directives pour un manifeste personnaliste », 1935, réédité dans *Cahiers Jacques Ellul*, n° 1, 2003.



*fait, contre nature, tous les hommes différents dans des moules identiques* », avertissent Ellul et Charbonneau.

Comme Henri Pourrat mais aussi comme l'anarchiste Proudhon, L'Ordre Nouveau défend un régionalisme très « charnel » : « *La patrie, la terre des pères, est en effet une réalité d'ordre sensible, charnel, réalité rattachée de la façon la plus immédiate à des facteurs physiologiques, aux puissances troubles et fécondes du sol et du sang. C'est pourquoi la patrie appartient au même ordre que la famille. Comme elle, elle doit rester à l'échelle de l'homme. [...] De même qu'il n'y a de famille que groupée autour d'un foyer, de même il ne peut y avoir de véritable patrie que régionale* <sup>12</sup>. »

La révolte de ce petit groupe de non-conformistes contre les principes de la Troisième République s'accompagne d'une certaine fascination pour le national-socialisme. Ils en apprécient l'antimatérialisme et partagent sa croyance en une décadence du monde occidental, dont la pire image serait l'*American way of life*. En 1931, Dandieu et Aron rédigent un ouvrage intitulé *Le cancer américain* dans lequel ils dénoncent le matérialisme des valeurs libérales et démocratiques ainsi que « *la suprématie de l'industrie et de la banque sur la vie entière d'une époque* ». Pour les fondateurs de L'Ordre Nouveau, les Américains sont des « *nomades* », des « *déracinés... assujettis seulement à l'impératif barbare de la production et de la spéculation* ». À l'inverse, « *sur le plan culturel et spirituel, le national-socialisme manifeste une volonté de rupture avec le matérialisme... Il combat tous les sous-produits de la libre-pensée et s'élève avec véhémence contre l'immoralité décadente, la licence, l'avilissement des mœurs* », peut-on lire dans leur

12. « Lettre à Adolf Hitler », signée L'Ordre Nouveau, dans *L'Ordre Nouveau*, n° 5, 15 novembre 1933.

revue. En novembre 1933, les membres de L'Ordre Nouveau signent collectivement une *Lettre à Adolf Hitler, Chancelier du Reich*, dans laquelle ils n'hésitent pas à écrire : « *Votre œuvre est courageuse, elle a de la grandeur... Votre mouvement possède, dans son fondement, une grandeur authentique, [qui est] d'être, par l'héroïsme, le sacrifice et l'abnégation qu'il enseigne, une protestation contre le matérialisme contemporain.* »

Toutefois, leur attrait pour le national-socialisme ne fait pas long feu. Dès 1933, ils condamnent les brutalités auxquelles se livre le régime nazi. Mais ils estiment surtout que le productivisme et le mode de gouvernance totalement centralisateur prônés par Hitler trahissent le national-socialisme en ne laissant aucun espace de liberté à la personne.

### **Ellul et le refus du progrès technologique**

Jacques Ellul a également inspiré les théories justifiant le refus du progrès technologique en soutenant dans ses écrits que ses effets néfastes sont inséparables de ses effets favorables. « *Bien entendu, la technique n'est pas la cause directe et immédiate [...] des horreurs de notre siècle. Mais c'est elle qui, d'une part, a rendu possible l'extension des désastres et qui, d'autre part, a induit la décision politique. [...] Elle donnait tant de possibilités d'action aux organismes politiques que ceux-ci étaient induits à devenir totalitaires. Aucune des atrocités de notre temps n'eût été possible sans les techniques* <sup>13</sup> », assure-t-il. Ellul ne rejette pas toutes les formes de progrès technique, mais il souhaite que ces progrès s'opèrent lentement, avec des contraintes fortes, comme dans les sociétés traditionnelles : « *Dans certaines civilisations, on n'avait pas le droit par exemple de labourer la terre avec des instruments en fer, parce que la terre*

13. Jacques Ellul, *Le bluff technologique*, Hachette littératures, 2004.

*était considérée comme la mère, et qu'il ne fallait pas la blesser avec un outillage trop dur*<sup>14</sup>. » Il estime que la technique des siècles passés n'était pas problématique car elle « *était relativement stable, [et] ne changeait pas beaucoup. [...] C'était une technique qui restait la même de génération en génération, avec très très peu de modifications. [...] Il y avait bien évidemment un élément d'efficacité qui existait, mais il y avait l'élément de stabilité qui compensait complètement* ».

Dans les années d'après-guerre, le mouvement personnaliste de Charbonneau, Ellul et Rougemont subit toutefois le même sort que le courant agrarien : il est balayé par la politique de reconstruction. Néanmoins, les écrits d'Ellul trouvent un écho favorable outre-Atlantique, grâce à... Aldous Huxley, qui fait connaître aux États-Unis *La technique ou l'enjeu du siècle*, traduit en 1964 sous le titre *The Technological Society*.

### **L'écologie politique dans la lignée de L'Ordre Nouveau**

Alors que l'écologie politique fait son apparition en France, les idées des personnalistes sont redécouvertes dans les années soixante-dix, puis vulgarisées. Cependant, à la grande surprise d'Ellul, Charbonneau et Rougemont, cette résurgence ne s'opère pas au sein de la tendance politique dont ils sont eux-mêmes issus. « *Tenez, en Mai 68, ça m'a fait une bien curieuse impression de voir tant de jeunes gens – qui n'avaient probablement pas lu une seule ligne de moi, ni d'Arnaud Dan-dieu, ni de Robert Aron – reprendre en chœur ce que nous écrivions, à l'époque, dans "L'Ordre Nouveau"*<sup>15</sup> », s'amuse Denis

14. Entretien avec Jacques Ellul pour la télévision hollandaise, « Het verraad van de techniek », ReRun Producties, 1993.

15. Entretien au *Nouvel Observateur*, 3 octobre 1977.

de Rougemont, qui s'empresse de rapprocher les écologistes des mouvements régionalistes : « *Je vois [...] une profonde analogie de structure entre agression industrielle contre la Nature et agression stato-nationale contre les communautés locales ou ethniques. La réaction contre l'agression industrielle s'appelle Écologie. La réaction contre l'agression stato-nationale s'appelle Région* <sup>16</sup>. » C'est pourquoi il appelle de ses vœux une alliance entre écologistes et régionalistes. Alliance surprenante, que décrit parfaitement André Reszler, le directeur du Centre européen de la culture fondé par Rougemont : « *Regardons bien ces photos de famille. Sur la première, nous voyons le théoricien du socialisme libertaire en compagnie de son cousin fêru d'un fédéralisme du type "Action Française". Ils ont l'air gênés d'être embarqués dans la défense d'un environnement menacé. [...] Ils partagent néanmoins la même défiance fondamentale à l'égard de la révolution industrielle qui fait bon ménage avec l'esprit centralisateur du siècle [...]. Pour l'un et l'autre, le respect de l'autonomie locale – communale et régionale – va de pair avec l'image ineffable d'une nature décentralisée et fédérative* <sup>17</sup>. »

Parmi les militants de cette époque, José Bové est celui qui revendique le plus ouvertement son affiliation à Ellul et Charbonneau. « *J'ai rencontré Ellul en 1970 dans le cadre de notre groupe à Bordeaux, le groupe de soutien aux objecteurs et en même temps un groupe de réflexion et d'action non-violente [...]. Jacques Ellul venait à nos réunions, peut-être une fois par mois, et on discutait à la fois sur l'État, sur l'armée, sur la technique. [...] Ensuite, Jacques Ellul m'a suivi quand je suis allé sur le Larzac* <sup>18</sup> », se souvient l'ancien leader syndical. Le courant

16. Denis de Rougemont, « Écologie, régions, Europe fédérée : même avenir », *Cadmos*, n° 5, printemps 1979.

17. André Reszler, « Écologie et histoire », *Cadmos*, n° 5, printemps 1979.

18. Propos tenus lors de l'émission « Là-bas si j'y suis », *France Inter*, 14 avril 2003.

gauchiste antiprogressiste était alors très mal considéré par la gauche traditionnelle, reconnaît Bové. *« Il y a eu de vraies polémiques parce que dans beaucoup de mouvements de gauche, que ce soit le PSU ou les chrétiens de gauche, Jacques Ellul n'était pas du tout quelqu'un qui était une référence. Et on s'est affronté de manière très forte, à cette époque-là dans les années 70-74, avec des gens de ces mouvements [...], qui avaient toujours un culte de l'État absolument extraordinaire »*, se souvient-il.

### **Nature & Progrès prend le virage à gauche**

À la même époque, Nature & Progrès connaît elle aussi ce renversement droite-gauche, facilité par la forte aversion qu'éprouvent la majorité de ses adhérents envers la science, l'État et le productivisme.

Suite au décès tragique du président de N&P Mattéo Tavera, Roland Chevriot prend la présidence de l'association en 1970. N&P s'ouvre alors aux grandes causes qui animent la société, comme le nucléaire, la surpopulation, le Larzac, les nouvelles communautés... En 1972, le Club de Rome publie son fameux rapport *Halte à la Croissance ?*, qui marque durablement les esprits. Deux ans plus tard, un candidat écologiste se présente pour la première fois à l'élection présidentielle : René Dumont.

Au sein de N&P, la part des adhérents exerçant la profession d'agriculteurs n'excède toujours pas les 20 % (soit moins de 800 adhérents sur 4 000). Ce qui explique que la revue de l'association – comme d'ailleurs l'essentiel de son activité – s'adresse principalement à un public non agricole. Lors des congrès de N&P, les problèmes agricoles (travaux du sol, techniques d'élevage ou traitements contre les parasites en agriculture biologique) font certes l'objet de tables rondes. Cependant, des thèmes plus généraux y sont abor-

dés, comme les thèmes sociétaux. En 1974, pour son dixième congrès, l'association loue le Centre international de Paris, situé Porte Maillot. Certains adhérents ironisent sur ce choix du « *symbole du délire de l'ère pompidolienne* »<sup>19</sup>, qui jure avec le thème du congrès « Comment changer ? » (clin d'œil à *Changer ou disparaître ?*, le best-seller de Teddy Goldsmith).

Les éditoriaux de *Nature & Progrès* traitent alors volontiers d'énergie, de famine, de qualité alimentaire, mais rarement d'agronomie. Ce qui renforce la désaffection du lectorat agricole. « *N&P ne serait-il qu'une revue d'information écologique ? À quand la fusion avec la Gueule ouverte ?* », s'interroge un lecteur. Quant aux rares articles sur l'agriculture, ils restent trop théoriques. « *Ce dernier numéro correspond certainement aux désirs et aux possibilités du comité directeur, mais en tant que paysan, je ne m'y reconnais plus ; cette revue n'est pas faite pour moi, ne s'adresse pas à moi. Devient-on paysan avec un microscope (Rusch)* »<sup>20</sup> ?, écrit un autre adhérent. « *Le nombre d'agriculteurs biologiques a atteint actuellement un palier, duquel il peine à décoller* », doit reconnaître Roland Chevriot, qui justifie néanmoins sa ligne directrice : « *De plus en plus de Français s'inquiétaient de la voie dans laquelle s'est engagée notre société, et un grand nombre d'entre eux aspiraient à vivre différemment et à changer* »<sup>21</sup>. »

En 1976, lors du rapport moral de N&P, le président ne cache pas les problèmes de l'association, faisant état de « *la difficile pénétration [de l'agriculture biologique] dans le monde agricole* ». L'association s'apprête à traverser sa plus grave crise identitaire, avec une cohabitation difficile entre les différents

19. Bernard Charbonneau, *Le Feu vert, autocritique du mouvement écologique*, Parangon, 2009.

20. Courrier des lecteurs, *Nature & Progrès*, n° 2, juin 1974.

21. Roland Chevriot, « Comment changer ? », *Nature & Progrès*, n° 3, 1974.

courants politiques qui s'y croisent. À côté de la génération des fondateurs, on trouve en effet un nouveau type d'adhérents, plutôt de tendance anarchiste (comme Daniel Caniou, membre de la communauté libertaire du Planel del Bis et du groupuscule Survivre et vivre). Les différentes sensibilités politiques de l'association reflètent l'ébullition intellectuelle alors à l'œuvre dans la société. « *Dans ce melting pot, l'on trouve de tout. La jeunesse dernier cri qui lit Hara-Kiri et Pilote y rencontre parfois les survivants de la "terre qui ne ment pas", remis sur orbite par les avatars de l'Histoire. [...] On trouve des écolos de tout poil, même ras* <sup>22</sup> », commente Bernard Charbonneau. « *Nature & Progrès des années soixante-dix illustre bien cette confusion intellectuelle dans laquelle on retrouve des courants aussi opposés que celui de l'anarchie libertaire et anti-militariste, représenté notamment par Survivre et vivre, et celui des héritiers d'un conservatisme très traditionnel* <sup>23</sup> », note l'apiculteur Philippe Lecompte, à l'époque membre de N&P et de Survivre et vivre.

Afin de « *trouver la sérénité indispensable pour que Nature & Progrès conserve son unité et continue d'avoir une action dynamique* », Roland Chevriot organise une grande consultation générale en 1982. C'est le congrès d'Issy-les-Moulineaux, qui débouche sur un changement total de l'équipe dirigeante. Marc Trouilloud, le nouveau président, tente de rassembler les différents courants. Cependant, le temps aidant, la génération des fondateurs disparaît peu à peu pour laisser place à une nouvelle équipe. Depuis, rares sont les responsables de N&P qui citent encore en public les noms d'André Birre, de Mattéo Tavera et d'André Louis. On peut les comprendre.

22. Bernard Charbonneau, *op. cit.*

23. Philippe Lecompte, entretien avec l'auteur.

## XV — L'ÉCOLOGIE : UNE « RÉVOLUTION CONSERVATRICE »

Dans les années soixante-dix, les derniers héritiers du courant agrarien antimoderniste de l'entre-deux-guerres cèdent la place à une nouvelle génération de militants. Issus des mouvements contestataires de l'après-Mai 68, ces derniers sont libertaires, antiracistes et antiautoritaires. Ils rejettent nationalisme et militarisme, et dénoncent bien entendu avec force toute dérive eugéniste. Leur défense de la communauté locale – et du communautarisme hippie – se veut ouverte sur le monde extérieur, et non pas exclusive. Enfin, ils sont souvent de tous les combats en faveur de la liberté et de la justice sociale. Bien qu'ils aient assimilé les théories d'Ellul, de Charbonneau et de Rougemont, ils n'accepteraient sûrement pas d'être qualifiés de conservateurs ou de réactionnaires. Au contraire, ils se voient plutôt du côté du progrès, voire de l'avant-garde. « *Pour nous, il va de soi que, sur notre planète dégradée, où les forces de production alimentaire conventionnelle ont dominé pendant un demi-siècle, le mouvement bio est du côté du progrès. Comment quiconque pourrait penser autrement face à une telle évidence* <sup>1</sup> ? », s'interroge ainsi Jonathan Dim-



bleby, ancien président de la Soil Association.

Pourtant, le projet politique de ces militants sur l'agriculture biologique n'a pas fondamentalement changé : il prône toujours un retour à des valeurs très traditionnelles. C'est le syndrome du « bon vieux temps » ! « *Tout en recrutant ses militants dans un milieu gauchiste qui rêve de société parfaite, sur le terrain, le mouvement écologique défend ce qui est : ces arbres, ces villages, cette culture. Il est à la fois révolutionnaire parce qu'il réclame un changement de sens radical de la société, et conservateur : à tout instant nous le découvrons dans le paradoxe* », commente le philosophe Bernard Charbonneau. « *Il ne doit pas avoir honte d'être conservateur, loin de là, il doit arracher ce terme à une droite qui ne conserve plus rien du trésor accumulé par la terre et les hommes* », poursuit-il avant de conclure : « *L'entreprise écologique peut être qualifiée de révolution conservatrice*<sup>2</sup>. »

### Une société stable

« *Je n'accepte pas la notion moderne du progrès. Je crois que ce progrès dont on nous rebat les oreilles est la source de nos problèmes. Même l'explosion démographique est attribuable au progrès*<sup>3</sup> », déplorait l'écologiste franco-britannique Teddy Goldsmith. En 2009, la disparition de cette figure incontournable de l'écologie moderne suscite les éloges des militants écologistes français. Ainsi, Philippe Desbrosses salue la mémoire d'« *un militant, un humaniste, un visionnaire, [un] être d'exception pour alerter les peuples des dangers qu'ils courent*

1. Philip Conford, *The Origins of the Organic Movement*, Floris Books, 2001.

2. Bernard Charbonneau, *Le Feu vert, autocritique du mouvement écologique*, Parangon, 2009.

3. Entretien de Laurent Ozon avec Teddy Goldsmith, propos recueillis le 25 novembre 1994.

*et pour les entraîner à plus de sagesse et de raison* ». François Veillerette reconnaît sa dette intellectuelle envers Goldsmith, dont les œuvres ont « *façonné sa vision du monde* » et à qui il doit « *une bonne part de [ses] connaissances et convictions présentes sur la nécessité d'une relocalisation de l'économie dans un monde basé sur des communautés* »<sup>4</sup>. Le journaliste Hervé Kempf souligne pour sa part l'influence de Teddy Goldsmith sur son parcours, notamment à travers la participation de ce dernier « *au réseau d'intellectuels Ecoropa (avec Denis de Rougemont, Jean-Marie Pelt ou Agnès Bertrand), qui allait devenir un des rouages discrets mais importants du mouvement altermondialiste* »<sup>5</sup>.

Pourtant, le discours de Goldsmith revendique une radicalité conservatrice qui se marie difficilement avec le discours traditionnel de gauche. Goldsmith croit en effet « *à la famille, à la communauté, à la tradition et à l'importance de la religion* »<sup>6</sup>. Il distingue son conservatisme de celui du parti conservateur britannique, adepte du progrès scientifique, technologique et industriel. « *Les conservateurs favorisent ce qui nous mène aujourd'hui à une économie globale, qui par sa nature même ne peut que détruire ce qui reste de la famille, de la communauté, de la religion traditionnelle et de l'environnement* », s'insurge-t-il. Ce qui n'a pas empêché son héritier spirituel, Zac Goldsmith (l'actuel propriétaire de *The Ecologist*) d'être élu député de Richmond Park sur la liste de David Cameron en 2010 !

4. François Veillerette, « L'organisation merveilleuse du vivant », *L'Écologiste*, n° 30, hiver 2009.

5. Hervé Kempf, « Teddy Goldsmith, écologiste et altermondialiste », *Le Monde*, 28 août 2009.

6. Entretien de Laurent Ozon avec Teddy Goldsmith, propos recueillis le 25 novembre 1994.

Le fondateur de *The Ecologist* s'inspire fortement du modèle des sociétés traditionnelles. « *Le développement impose des changements de direction continuels, pour s'adapter aux progrès réputés désirables. Or, 99 % peut-être de l'expérience humaine sur la planète s'est déroulée dans des communautés tribales dédiées, au contraire, au maintien de la stabilité face au changement*<sup>7</sup> », explique Teddy Goldsmith. « *Nous devrions être capables de produire notre nourriture et nos outils de base, [...] de gérer nos affaires, d'éduquer nos enfants, de nous occuper de nos vieillards, de soigner ceux d'entre nous qui tombent malades, bref d'assumer toutes ces fonctions qui, dans notre société, ont été usurpées par l'État*<sup>8</sup> », estime-t-il. Un discours antiétatique que reprend par son neveu Zac : « *L'État tel qu'il existe aujourd'hui est une structure très peu légitime, corrompue et/ou corruptible, non représentative et sans droit moral ou social pour agir au nom des personnes et des communautés auxquelles il a progressivement ôté le pouvoir*<sup>9</sup>. » À l'inverse, les petites sociétés permettraient un meilleur maintien de l'ordre public, notamment grâce à ce que le fondateur de *The Ecologist* appelle « *le potin méchant* » : « *Seule l'opinion publique reflétant les valeurs traditionnelles, alimentée par "le potin méchant", est capable de maintenir l'ordre public. Ceci n'est possible que dans une communauté cohésive. Dans une grande ville, les gens sont largement à l'abri de l'opinion publique. Ils font ce qu'ils veulent*<sup>10</sup>. » Le modèle favori des Goldsmith est donc sans

7. Teddy Goldsmith, « Avant le développement », dans *Défaire le développement, refaire le monde*, Parangon, 2003.

8. Teddy Goldsmith, « La société écologique », *Cadmos*, n° 5, printemps 1979.

9. Zac Goldsmith, « La démocratie passe-t-elle par la communauté ? », *L'Écologiste*, n° 18, mars-avril-mai 2006.

10. Entretien de Laurent Ozon avec Teddy Goldsmith, propos recueillis le 25 novembre 1994.

ambiguïté celui des communautés tribales qui, à la différence de nos sociétés modernes, constituent un modèle de stabilité et d'harmonie <sup>11</sup>.

Bien entendu, ni Zac, ni Teddy n'invitent explicitement à revenir à l'âge préindustriel, ni à remodeler la France en groupements de petits villages gaulois. Ils souhaitent simplement s'inspirer des sociétés traditionnelles afin de réorganiser l'économie mondiale, et notamment l'économie agricole. Comme l'affirme Thierry Jaccaud, rédacteur en chef de l'édition française de *The Ecologist*, il faut « *vivre et travailler au pays* ». Cette nécessaire relocalisation de l'économie passe par le retour de droits de douane élevés sur tous les produits et par la construction d'« *écorégions* ». Des mesures qui permettraient à la France de compter au minimum 1,2 million d'exploitations agricoles, contre 600 000 aujourd'hui ; ce qui supposerait un retour à 2 millions d'agriculteurs dans l'Hexagone.

Le retour à la terre est également au programme de Nature & Progrès. « *Imaginons le bouleversement de notre monde si chacun de nous pouvait s'engager dans la voie de la proximité* », rêve l'association. Car « *pourquoi acheter des tomates venues d'Espagne ou d'Israël, alors que se rendre chez le producteur le plus proche et lui acheter des produits de saison contribue*

11. Bernard Charbonneau a toujours mis en garde ses amis écologistes contre le danger que représente cette idéalisation des sociétés primitives. « *L'intégriste de la nature en vient à proposer les sociétés animales comme modèle humain. Ou les microsociétés subsistant dans une nature invincible et à peu près intacte : les Indiens de la prairie ou de la forêt amazonienne, les Esquimaux de l'Arctique. En dépit des récits favorables des ethnologues, on peut se demander si un Occidental pourrait s'en accommoder autrement qu'en passant. La situation de la femme n'y est pas exactement conforme à l'idéal du MLF ; ni les pratiques sanglantes imposées par la religion ou la disette à celui des écologistes non-violents. Quant au marginal qui prétendrait toucher aux coutumes et refuser l'autorité des chamanes et le pouvoir des chefs, il le paierait probablement de l'exclusion et même de la vie* », rappelle le philosophe dans *Le Feu vert*.

*au maintien des agricultures locales et préserve l'environnement de la pollution des transports*<sup>12</sup> ? », s'interroge-t-elle. « Réapprenons à nous rendre chez le paysan producteur, pour connaître sa vie et son métier, pour choisir des produits de saison et retrouver la diversité », conseille donc N&P, dont le discours sur l'économie locale n'a pas varié depuis quarante ans. Dans la même veine, Guy Kastler, de la Confédération paysanne et N&P, veut « remettre en grand nombre des femmes et des hommes dans les champs, [d'autant plus qu']il ne manque pas en France de chômeurs qui ne demandent qu'à avoir accès aux terres en friches pour vivre ». Pour lui, la décroissance, « dans un pays comme la France, cela veut dire redistribuer des terres à plusieurs millions de familles<sup>13</sup> ! ». Le message est clair.

### **Du rejet de la mondialisation...**

Le rejet du commerce international et de la mondialisation a pour corollaire la volonté de revenir à une économie locale. Il ne relève ni d'une question sanitaire, ni d'une question écologique mais s'inscrit dans une démarche purement politique. Pour Guy Kastler, ne sont valables que « *l'échange et le commerce de proximité, [car] il n'y a pas d'autonomie possible si on travaille sur le marché mondial*<sup>14</sup> ». Cette autonomie devrait permettre un meilleur partage de la plus-value au profit des agriculteurs, estime-t-il. Pourtant, « *un ouvrier agricole brésilien qui travaille dans une grande ferme exportatrice de viande de bœuf est souvent bien mieux rémunéré qu'un*

12. Nature & Progrès, dossier de presse 2007. Sachant qu'Israël exporte en France moins de 10 000 tonnes de tomates, alors que le Maroc – pour ne citer que ce pays – en exporte 250 000, on peut légitimement s'interroger sur les motivations de cette mise à l'index...

13. Entretien avec Guy Kastler, dans *Ensemble sauvons notre planète*, Guy Trédaniel Éditeur, 2005.

14. Guy Kastler, *Ibidem*.

*petit fermier brésilien local* <sup>15</sup> », doit admettre Philippe Collin, porte-parole de la Conf'.

Or, comme le rappelait l'écrivain Paul Valéry dans les années trente, les échanges mondiaux permettent également les échanges culturels. « *Le même navire, la même nacelle, apportaient les marchandises et les dieux ; les idées et les procédés* <sup>16</sup> », écrit l'auteur de *Regards sur le monde actuel*. « *La liberté d'esprit et l'esprit lui-même ont été le plus développés dans les régions où le commerce en même temps se développait. À toute époque, sans exception, toute production intense d'art, d'idées, de valeurs spirituelles, se manifeste en des points remarquables par l'activité économique qui s'y observe* », ajoute-t-il. Ainsi, le bassin méditerranéen, où se sont associés commerce, culture et esprit, a été selon lui « *une véritable machine à fabriquer de la civilisation* ». Et « *tout en créant des affaires, cette civilisation créait nécessairement de la liberté* », conclut l'écrivain.

### **... aux théories du complot**

Hélas, pour de nombreux partisans de l'agriculture biologique, l'idée d'une perte d'autonomie due à la mondialisation tourne vite à la théorie du complot. Un complot qui serait orchestré par les multinationales. « *L'érosion de la diversité cultivée est le résultat du monopole de quelques multinationales qui veulent contrôler l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la semence jusqu'au droit des peuples à se nourrir* <sup>17</sup> », affirme Guy Kastler. Pour sa part, Philippe Desbrosses se demande si « *nous voulons une société totalement artificialisée et inféo-*

15. Entretien avec l'auteur, 14 juin 2010.

16. Paul Valéry, « La liberté de l'esprit », dans *Regards sur le Monde Actuel*, Librairie Stock, 1931.

17. Guy Kastler, « Menaces sur la biodiversité », [www.semencespaysannes.org](http://www.semencespaysannes.org), 8 juin 2009.

dée aux cartels anonymes qui mettent la planète en coupe réglée et privatisent nos ressources communes<sup>18</sup> ». Évidemment, il ne s'agit plus de la conspiration des Coston, Carton et de certains précurseurs de l'agriculture biologique française dans laquelle juifs, francs-maçons et grands trusts tiraient les ficelles du monde afin de l'asservir. Aujourd'hui, les maîtres de la nouvelle conspiration ont pour nom Monsanto, Bayer, BASF, Pioneer, Rockefeller, Bill Gates, etc. Cependant, le schéma de pensée paranoïaque reste similaire, de même que les expressions utilisées. Dans leur ouvrage *Pesticides, Révélations sur un scandale français*, François Veillerette et Fabrice Nicolino s'attachent ainsi à « démontrer un système et démontrer que l'industrie a pénétré jusqu'au cœur des services d'un État qu'on croyait impartial ». « Des lobbyistes astucieux, redoutablement efficaces, parviennent à convaincre que l'intérêt privé se confond avec l'Histoire en marche et le bien commun. Ils vont s'emparer en dix années de tous les leviers de pouvoir, de tous les centres de décision », écrivent-ils. Reprenant une image très en vogue durant la Seconde Guerre mondiale, ils ajoutent que « le lobby des pesticides a visiblement choisi la stratégie de l'araignée. Tisser des toiles, relier des points, tenir l'espace. » Seule la cible aurait changé<sup>19</sup>.

Le thème de la conspiration est également au cœur de l'enquête de Marie-Monique Robin *Le monde selon Monsanto*. Pour la journaliste, le semencier américain serait à l'origine

18. Philippe Desbrosses, « 100 % bio », *L'Écologiste*, n° 15, avril-mai-juin 2005.

19. Sans dresser de procès d'intention, il est troublant de constater que Fabrice Nicolino et François Veillerette, dans leur livre, commencent le portrait de Fritz Haber – un pionnier de la mise au point des pesticides – par les termes de « ce juif allemand », et qu'ils l'achèvent en signalant qu'Haber « a également contribué à la création du Zyklon B, utilisé dans les chambres à gaz nazies » ; alors que la religion d'aucun autre personnage mentionné dans le livre n'est précisée et que par ailleurs, Haber est mort en 1934, bien avant l'utilisation du Zyklon B dans les camps de la mort...

*« d'un vaste projet hégémonique menaçant la sécurité alimentaire du monde, mais aussi l'équilibre écologique de la planète ». Tout en se défendant d'être « un adepte de la théorie du complot », Nicolas Hulot, qui a préfacé le livre éponyme (sorti comme le film en 2008), se demande « s'il faut continuer à permettre à une société comme Monsanto de détenir l'avenir de l'humanité dans ses éprouvettes et d'imposer un nouvel ordre agricole mondial ».*

Pour Raoul Jacquin, responsable de l'association spécialiste des semences anciennes Kokopelli, c'est un complot visant à affamer la population mondiale qui est à l'œuvre. *« Sans entrer dans les notions de nouvel ordre mondial ou de théorie du complot, on peut quand même se demander si tout n'est pas mis en place pour affamer la population mondiale, sachant que ce qui vaut pour le maïs, existe pour le blé, le riz, et le soja, quatre piliers de l'alimentation de l'humanité ! », s'enflamme-t-il dans la revue Nexus. Le président de Kokopelli, Dominique Guillet, explique quant à lui que « la mafia semencière contre laquelle Kokopelli défend son droit d'exister, c'est cette même mafia qui contrôle la pharmacie, et qui contrôle l'agrochimie, et qui contrôle les chaînes de distribution alimentaire. Ce sont les multinationales des Sciences de la Mort qui stérilisent, qui virtualisent et qui synthétisent le Vivant<sup>20</sup> ». Sans craindre le ridicule, il ajoute même que « le Nouvel Ordre Mondial est maintenant au grand jour et [que] tous les joueurs de ce monopoly alimentaire planétaire ne se donnent même plus la peine d'occulter leurs liaisons intimes. La règle de base de ce grand jeu est simple, et elle fut dictée par Henry Kissinger, en 1970, un acteur clé du grand terrorisme mondial : "Contrôlez*

20. Dominique Guillet, « Le mot du président » sur le lien <http://www.kokopelli.asso.fr/divers/mot-president.html>.



*le pétrole et vous contrôlez les nations ; contrôlez la nourriture et vous contrôlez les peuples”* ». Au cœur de la nouvelle pieuvre planétaire se trouveraient ainsi les héritiers d’Henry Kissinger, c’est-à-dire les grandes entreprises de la chimie et des semences ! « *Ces monstres de la chimie (qui s’autoproclament les “sciences de la vie”), Monsanto, Bayer, BASF, DuPont, Syngenta, Dow... sont ceux-là mêmes qui sont en train de terroriser l’humanité avec leurs chimères génétiques. Avec, comme cheval de Troie, la Fondation Rockefeller* <sup>21</sup>. » Bref, le grand complot est de retour ! Face à cette mainmise économique des multinationales et de certaines fondations privées, le seul rempart possible serait la pratique et surtout le développement de l’agriculture biologique.

### **Pas de vrai bio sans décroissance**

Enfin, l’agriculture biologique s’accompagne de l’invariable discours sur la sobriété. On y retrouve, une fois encore, l’esprit de Pourrat et Giono, qui furent en leur temps conduits à la frugalité en raison de leur hostilité au matérialisme. Mais à leur ancrage dans un certain mysticisme – à l’origine de cette exigence – s’est substituée l’idée que la sobriété est nécessaire à la survie de la planète. Qu’elle soit soutenable ou solidaire, « *la décroissance n’est pas un gros mot* », affirme aujourd’hui Nicolas Hulot. D’autant plus que « *nous sommes entrés dans l’ère de la rareté* <sup>22</sup> ». Au sein de la Fondation Nicolas Hulot (FNH) – une institution financée par quelques grands du CAC-40 –, les thèses de la décroissance remplacent désormais celles du développement durable. Ainsi, Jean-

21. Dominique Guillet, « Effet de “serres” et révolution verte eugénique », sur le lien <http://www.liberterre.fr/gaiasophia/gaia-climats/generaux/eugenique.html>.

22. Entretien avec Christophe Barbier, *L’Express.fr*, 4 juin 2008.

Paul Besset, ancien journaliste au *Monde* et ex-porte-parole de la FNH, est convaincu de leur bien-fondé, tout comme le philosophe Dominique Bourg, ancien pape du « dédé » (développement durable) et mentor de l'écologiste de TF1. « *Le défi de la décroissance ne peut plus être esquivé, il s'impose comme une nécessité physique* <sup>23</sup> », affirme Nicolas Hulot. « *Nous croyons à la nécessité d'une décroissance soutenable et d'une croissance progressive du vivre mieux en vivant et travaillant autrement* <sup>24</sup> », renchérit Daniel Cohn-Bendit. Pour les principaux dirigeants d'Europe Écologie-Les Verts (Noël Mamère, Yves Cochet, Denis Baupin, Marie-Christine Blandin, Marie-Anne Isler-Béguin et Alain Lipietz), il faut pratiquer une « *décroissance solidaire* <sup>25</sup> ».

« *Selon moi, pour avoir une civilisation plus calme, plus pacifique, il n'y a que la décroissance qui puisse être efficace* », soutient Yves Paccalet. L'auteur malthusien de *L'humanité disparaîtra, bon débarras !* porte un regard nostalgique sur l'agriculture du XIX<sup>e</sup> siècle, qu'il déclare avoir connue « *dans [son] hameau natal des Alpes, [...] avec le mulet, les vaches traites à la main – et trente à quarante familles [qui] vivaient sur des lopins minuscules, ce qui leur interdisait un accroissement démographique important. Il y avait équilibre entre capacités naturelles et besoins* <sup>26</sup> ».

Bien qu'il n'utilise que très rarement le terme de décroissance, José Bové en est lui aussi un adepte. Ce lecteur assidu de Jacques Ellul a tenté à une époque de vivre selon les prin-

23. Patrick Piro, « La décroissance : on n'y coupera pas ! », *Politis*, 15 mars 2007.

24. Tchat sur *Rue89*, 26 août 2008.

25. « Pour une décroissance solidaire », tribune collective parue dans *Les Échos* le 20 août 2008.

26. Entretien avec *Nouvelles Clés*, <http://www.nouvellescles.com/Entretiens/Seule-une-frugalite-drastique>.

cipes de cette fameuse « cité ascétique » imaginée par Ellul et Charbonneau en 1935. « *Une véritable prise de conscience de ces problèmes implique un changement de vie radical, un renoncement à des facilités, et pourquoi le cacher, un retour à une certaine frugalité* <sup>27</sup> », avertissait d'ailleurs Ellul. Mais comme le confie sa fille Marie Bové, l'expérience a été plutôt rude ! « *La décroissance, j'ai testé pour vous ! Petite, à cause du froid, j'étais tout le temps malade. Je me souviens de la pénibilité du travail de mes parents qui élevaient des brebis. Travailler à la ferme quand on n'a pas d'outils modernes, c'est dur. Il fallait porter l'eau à bout de bras, l'hiver elle était parfois gelée* <sup>28</sup> », témoigne l'ancienne candidate d'Europe Écologie.

27. Patrick Troude-Chastenet, *Entretiens avec Jacques Ellul*, La Table Ronde, 1994.

28. « Portrait de campagne : Marie Bové », Le blog de Sonia Moumen, 29 janvier 2010.

## XVI — QUAND LE TOTALITARISME GUETTE

*« Les fondamentalistes de l'écologie développent des tendances proprement religieuses ; ils diffusent un millénarisme catastrophiste et inquisitorial qui transforme le tri sélectif des ordures ménagères en religion de salut <sup>1</sup> », s'indigne Jacques Julliard dans *Le Nouvel Observateur*. Commentant l'affrontement théorique entre la Nature (le donné) et la Culture (le construit) qui a commencé à partir de Rousseau, l'éditorialiste s'interroge sur les conséquences de cette grande nouveauté que représente l'irruption au sein de la gauche « d'une philosophie conservatrice comme l'écologie ». « Pour la première fois dans l'histoire surgit un parti de gauche qui ne se réclame pas principalement de la transformation de la nature mais de sa préservation. Il y a désormais deux écologies : l'une qui s'efforce de concilier la sauvegarde de la nature avec le progrès ; l'autre qui constitue un véritable tête-à-queue par rapport à l'humanisme occidental classique », écrit-il avant de lancer ce très sévère avertissement : « On se souviendra que*

1. Jacques Julliard, « Non à la déesse Nature ! », *Le Nouvel Observateur*, 3 décembre 2009.

*dans sa phase ascendante, le nazisme s'est complu dans un bric-à-brac naturiste, sur fond de forêt primitive et de sources sacrées, de Wandervögel, de Walkyries et de Walhalla. Et il n'est guère de secte New Age qui ne s'adonne au culte de la Lune, ou du Soleil, ou des étoiles. »* Si Jacques Julliard ne s'oppose pas à une « *écologie rationnelle, à un nouveau pacte entre l'homme, la nature et l'animal* », il met en revanche en garde contre « *la réintroduction en contrebande d'une philosophie irrationaliste, anti-industrialiste, réactionnaire, à relents fascistes* ».

L'éditorialiste exagère-t-il ? Perçoit-il un danger là où il n'y a rien à craindre ? Certes, il ne s'agit pas de suggérer que l'écologie version Europe Écologie se rapproche de cette tendance extrême. Cependant, il est indéniable que les partisans du slogan soixante-huitard « *il est interdit d'interdire* » sont devenus quarante ans plus tard les plus virulents porte-parole de toutes sortes d'interdictions, souvent présentées sous la forme édulcorée de moratoires (interdiction des OGM, des pesticides, de l'irrigation, des 4 x 4, du nucléaire, des nanotechnologies, d'un aéroport, d'une autoroute, etc.). Toujours au nom de l'urgence écologique, des militants toujours plus nombreux laissent entendre que sauver la planète nécessite une réglementation contraignante. Quitte à devoir s'interroger sur le bien-fondé de la démocratie...

### **Dominique Bourg et la tentation totalitaire**

Pour le très respectable philosophe du développement durable Dominique Bourg, membre du Comité de veille écologique de la Fondation Nicolas Hulot (FNH), la démocratie représentative n'est pas le système adéquat car elle ne répond pas aux grands enjeux environnementaux. « *Il existe pour le moment une incompatibilité entre le fonctionnement de nos démocraties et la considération des problèmes d'environnement* <sup>2</sup> »,

affirme-t-il. Car le système représentatif et démocratique n'a de critère d'action que le court terme, et non les générations futures, voire la survie de la biosphère. Il n'est donc plus adapté à la situation actuelle où, pour la première fois dans l'histoire de l'humanité, l'homme interfère directement avec la biosphère. En témoigne selon lui le fait que le climat se trouve modifié par l'action de l'homme.

Un changement radical de comportement est donc nécessaire. Pendant longtemps, le philosophe a cru au développement durable. Mais aujourd'hui, ce n'est plus le cas. « *Le rêve d'un découplage entre la croissance des économies et la consommation de ressources a fait long feu. Il convient donc de refermer la parenthèse du développement durable. [...] Finissons-en avec la rhétorique des trois piliers et d'un équilibre aussi trompeur que mensonger entre les dimensions économique, sociale et écologique* », écrit Dominique Bourg, qui est persuadé que « *la décroissance n'est pas un choix idéologique, mais une nécessité* ». C'est pourquoi il revient aux fondamentaux de l'écologie politique, c'est-à-dire à ceux des années soixante et soixante-dix. « *Repensons à ce que disaient les grands textes fondateurs de la réflexion écologique des années 70, ceux d'Illich, des époux Meadows, les auteurs du rapport de Club de Rome, de Georgescu-Roegen, Goldsmith ou Gorz. Tous n'envisageaient d'autre possibilité qu'une décroissance des économies. Or, nous sommes désormais contraints de considérer à nouveau cette perspective* », assure-t-il.

Bien entendu, le philosophe préfère une transition « volontaire » et en douceur, afin que les populations acceptent ce « *monde plus rude* <sup>3</sup> » qu'il appelle de ses vœux. Un monde

2. Dominique Bourg, « L'écoscepticisme et le refus des limites », *Études*, juillet-août 2010.

qui restreindra les déplacements et diminuera radicalement le pouvoir d'achat. Mais contrairement au père spirituel du principe de précaution, Hans Jonas, il ne va pas jusqu'à proposer un « *environnementalisme autoritaire* ». Suffisamment lucide, Dominique Bourg sait qu'un tel discours est aujourd'hui inaudible. « *Nous affirmons donc, on ne peut plus clairement, qu'une politique écologique doit rester démocratique* », rassure-t-il. Pour faire simple, sa propre version de la démocratie consiste à laisser les ONG environnementales bloquer toutes les décisions qu'elles jugent non conformes à la survie de la planète. Car seules les ONG écologistes pourraient prétendre « *parler au nom du bien public, pour une cause, et non pour quelques intérêts aussi limités que privés, sans pour autant être électoralement validés* ». Des associations comme le WWF ou la FNH, « *sensibles à la beauté et à l'intégrité des choses naturelles* », auraient ainsi une sorte de droit de veto sur toutes les décisions essentielles, c'est-à-dire toutes celles qui menacent la biosphère.

Comme le remarque avec pertinence Étienne Dubuis, journaliste au quotidien genevois *Le Temps*, ce que propose Dominique Bourg « *n'est pas une démocratie, comme prétendu, mais une dictature* ». Il s'explique : « *Le peuple n'est plus souverain lorsqu'une institution non issue de lui a le pouvoir de décider des lois. Or, c'est bien ce qui est prévu. Les sénateurs sont choisis par une minuscule minorité de militants écologistes, qui ne peuvent en rien prétendre représenter l'ensemble des citoyens. Et avec leur droit de veto, ils ont la capacité de trancher sur toutes les questions environnementales. Ce qui signifie qu'ils décident de tout, puisque l'environnement concerne de près ou de*

3. Entretien avec Dominique Bourg, « Arrêtons la farce du développement durable ! », [www.bretagnedecroissance.fr](http://www.bretagnedecroissance.fr), 27 juillet 2010.

*loin les domaines de l'existence les plus variés, de l'alimentation à la morale, en passant par les transports, la santé, l'éducation, etc.*<sup>4</sup>. »

On pourrait même ajouter tout ce qui concerne la biodiversité, et plus largement, la nature. En effet – et c'est bien là qu'apparaît la queue du diable –, Dominique Bourg reconnaît avoir certaines difficultés avec le rapport nature-liberté. « *La liberté dans son essence même dresse l'intelligence humaine et le raisonnement moral contre la nature* », affirme le philosophe. Or, il a clairement pris son parti : celui de la nature. Pour lui, « *l'homme et la technique ne sauraient s'élever au-dessus de la nature, ils lui sont au contraire totalement immanents, et soumis* ». Aucun dépassement de la nature n'est possible, ni par le biais de l'art, qui « *n'aboutit pas à une surnature qui viendrait compléter et parachever, et encore moins menacer ou dépasser, la nature* », ni par celui de la technique, qui « *ne saurait rien produire de réellement extraordinaire* ».

À l'instar des fondateurs de l'écologie politique, c'est donc bien la fin du triomphe provisoire de la culture – c'est-à-dire de la société humaine – sur la nature que souhaite Dominique Bourg. Ce renversement de valeurs prôné par l'écologie moderne est parfaitement décrit – et décrié – par l'écrivain Iégor Gran, dans sa critique du film *Home* de Yann Arthus-Bertrand. « *Quand il entend le mot culture, Yann sort son hélicoptère. Produit par Luc Besson, grand pourvoyeur de finesse devant l'Éternel, il nous assène quelques vérités grosses comme Las Vegas. Imagine-t-on combien il a fallu gaspiller de ressources fossiles pour construire cette ville inutile ? Terrifiantes images de mégalofoles : la bande-son devient angoissante, tendue. Los Angeles – quelle horreur ! New York, Dubaï – monstrueux ! Ne*

4. Étienne Dubuis, « Vers une dictature écologique », *Le Temps*, 13 novembre 2010.



*dirait-on pas des monolithes extraterrestres, de vilaines colonies venues de l'espace ? Et l'île de Pâques ? Ses habitants auraient mieux fait de s'occuper de leur forêt en péril plutôt que de perdre du temps avec de stupides statues. Regardez comme leur caillou est invivable maintenant ! [...] Tous les Homère, Newton, Brunelleschi du monde ne sont rien à côté de la beauté sauvage d'une chute d'eau. La civilisation peut aller se rhabiller devant un éléphant gabonais galopant dans la brousse <sup>5</sup> », ironise l'écrivain.*

Or, Iégor Gran ne dit rien de très différent que le fort raisonnable Bernard Charbonneau qui soulignait le risque de tomber dans un trop fort asservissement à la nature. « *La valorisation de la nature sans le contrepoids de la liberté mène tôt ou tard à un déterminisme biologique dont la conclusion est un "écofascisme" qui s'apparenterait d'ailleurs plus au nazisme qu'à la tragi-comédie mussolinienne. Si on place la nature au-dessus des raisons et des valeurs humaines, on est ramené au Blut und Boden et à la lutte pour l'espace vital, c'est-à-dire le territoire* <sup>6</sup> », avertissait le philosophe en 1980.

### Inquiétudes

Les relents coercitifs de certains discours environnementalistes soulèvent de nombreuses inquiétudes, y compris dans les rangs des écologistes. En réaction au *Syndrome du Titanic*, le film apocalyptique de Nicolas Hulot – qui a repris à son compte le discours de Dominique Bourg –, le libertaire Daniel Cohn-Bendit a tiré la sonnette d'alarme : « *Si Hulot continue comme cela, où va le conduire la radicalité de sa pensée ? Dire qu'il y a urgence, cela ne veut pas dire qu'il faut*

5. Iégor Gran, « Home ou l'opportunisme vu du ciel », *Libération*, 4 juin 2009.

6. Bernard Charbonneau, *Le Feu vert, autocritique du mouvement écologique*, réédité chez Parangon en 2009.

*imposer. Le danger d'un certain argumentaire de la radicalité écologique, comme de la radicalité sociale, c'est de mettre entre parenthèses la démocratie<sup>7</sup>. »* Un avertissement également formulé par le philosophe et biologiste Henri Atlan, qui estime que *« la religion écologique du “sauver la planète” risque de nous emporter dans des débordements idéologiques, non sans danger de totalitarisme, comme certaines gouvernances mondiales qui sont déjà préconisées ; tout cela évidemment pour le bien de l'humanité et au nom de “la science”, comme ce fut le cas des idéologies totalitaires du XX<sup>e</sup> siècle<sup>8</sup> »*.

La philosophe Élisabeth Badinter est elle aussi très préoccupée. Dans *Le conflit, la femme et la mère*, elle pousse un violent cri de colère. *« Il se livre depuis près de trois décennies une véritable guerre idéologique souterraine dont on ne mesure pas encore pleinement les conséquences pour les femmes. Le retour en force du naturalisme, remettant à l'honneur le concept bien usé d'instinct maternel et faisant l'éloge du masochisme et du sacrifice féminins, constitue le pire danger pour l'émancipation des femmes et l'égalité des sexes. Les partisans de cette philosophie, plusieurs fois millénaire, détiennent une arme incomparable pour faire évoluer les mœurs dans la direction qu'ils souhaitent : la culpabilité des mères<sup>9</sup> »*, écrit-elle, dans un appel à la raison à l'intention des *« bonnes mères écologiques »* hostiles à la pilule, à la péridurale et aux couches-culottes jetables, mais dévouées corps et âme à leur progéniture, au risque de porter atteinte à leur vie de couple et à leur vie professionnelle.

La philosophe a visé juste. Car la femme au foyer est bel et bien au programme de l'écologie version Teddy Goldsmith.

7. « Cohn-Bendit passe aux aveux », *Marianne*, n° 650, 3 octobre 2009.

8. Henri Atlan, « La religion de la catastrophe », *Le Monde*, 28 mars 2010.

9. Élisabeth Badinter, *Le conflit, la femme et la mère*, Flammarion, février 2010.

« Dans presque toutes les sociétés traditionnelles, les autres fonctions accomplies par les femmes, et qui ne sont pas directement reliées à élever leurs enfants, tendent à être dans leur maison ou dans son voisinage, alors que l'homme se balade davantage au loin <sup>11</sup> », se réjouit l'écologiste franco-britannique, qui conclut que la quête d'égalité entre l'homme et la femme « ne peut qu'aggraver l'effondrement de l'unité familiale qui dépend pour sa survie d'une division claire du travail parmi ses membres ». En clair : à l'homme le grand large et l'aventure, à la femme le retour au foyer, l'éducation des enfants et la popote bio ! Précisément le modèle qu'applique aujourd'hui... la famille Hulot. En tout cas à en croire madame Hulot, qui décrit de la sorte l'emploi du temps de son mari : « Les enfants, il s'en occupe assez peu. Il les adore, mais il n'est guère présent dans le quotidien. Papa très classique, qui ne connaît pas les horaires de leurs activités. Mais qu'importe. Il est macho, et alors ? J'ai décidé de ne plus me battre pour que mon mec retienne tout ça, ou qu'il fasse la vaisselle ou les courses <sup>12</sup>. » Même le mensuel *La Décroissance* s'indigne : « On apprend que madame Hulot a renoncé à son mandat politique pour la carrière de son mari et pour rentrer à sa cuisine s'occuper des gosses... C'est donc ça, le syndrome du Titanic <sup>13</sup> ? »

11. Edward Goldsmith, « Education – what for ? », *The Ecologist*, janvier 1974.

12. Cité par Bérengère Bonte dans *Sain Nicolas*, Plon, 2010.

13. Sophie Divry, « Sauvons madame Hulot », *La Décroissance*, juin 2010.

## CONCLUSION



## QUEL AVENIR POUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?

Aujourd'hui, l'agriculture biologique a le vent en poupe. Pour de nombreux producteurs, elle est source d'espoirs, comme en témoigne l'augmentation des conversions enregistrées (en moyenne 300 par mois depuis le début de 2009). Ces nouveaux « convertis » sont en grande majorité des agriculteurs professionnels qui ont choisi l'AB pour répondre à une demande sociétale croissante, ou pour mettre en pratique des techniques agronomiques qu'ils considèrent comme plus respectueuses de l'environnement. Nombre d'entre eux n'opposent pas l'agriculture biologique à l'agriculture conventionnelle. Certains pratiquent même les deux modèles sur leur exploitation. Indifférents aux discours des écologistes radicaux, ils bénéficient aujourd'hui des mêmes structures logistiques que leurs collègues « conventionnels » (chambres d'agriculture, coopératives, syndicats agricoles, réseaux de distribution, fournisseurs d'intrants, etc.). De plus,

l'État et les régions leur apportent un soutien important et constant, qui se chiffre en millions d'euros.

Et pourtant, l'avenir de l'agriculture biologique n'est pas aussi serein qu'il n'y paraît. En tout cas, pas sous la forme souhaitée par les pionniers de l'agriculture biologique ! Comme le reconnaît Dominique Marion, président de la Fnab, l'objectif de 6 % des surfaces agricoles cultivées en agriculture biologique en 2012 « *n'est pas atteignable*<sup>1</sup> ». Et si de nouvelles filières françaises voient le jour, des filières d'importation beaucoup plus concurrentielles s'imposent aujourd'hui dans les grandes surfaces. Ainsi, en 2010, la France a importé 25 % de son lait, 30 % de sa charcuterie et plus de 60 % des fruits et légumes estampillés bio. En outre, rien ne garantit que ces chiffres diminueront au fil des conversions. Car il ne s'agit pas simplement d'une question de volumes de production. Comme le souligne Philippe Collin, porte-parole de la Confédération paysanne et producteur de céréales bio, « *aucun agriculteur bio français ne pourra résister face à un agriculteur bio ukrainien qui gère 10 à 20 fois plus de surfaces, ou face à un éleveur bio brésilien qui produit par ailleurs une viande d'une qualité irréprochable*<sup>2</sup> ». Or, cette concurrence existe déjà à nos frontières.

### **De 8 000 à 15 000 hectares... en bio !**

Propriétaire d'une exploitation de 8 000 ha, Semen Antoniets exerce exclusivement en bio près de Poltava, à trois heures de la capitale ukrainienne. Il cultive blé, orge, maïs, tournesol et avoine tout en élevant 1 880 vaches laitières

1. « Bio : la demande et la production augmentent, les importations aussi », Terraeco.net, 20 mai 2010.

2. Entretien avec l'auteur, 14 juin 2010.

et 800 cochons. En théorie, quinze fermes de la taille de la sienne suffiraient à couvrir les besoins du marché français en céréales bio ! D'ailleurs, depuis qu'il a obtenu la certification Ecocert, plus rien ne l'empêche d'écouler sa production en France, ses prix de revient étant largement inférieurs à ceux des agriculteurs bio français...

Pour les fruits et légumes, le problème est encore plus sensible. Un producteur bio français ne peut en effet pas rester compétitif face, par exemple, à un producteur marocain, en raison de la différence du coût de la main-d'œuvre. Précisément le point faible du bio ! Il est vrai que l'indication de la provenance des produits permet au consommateur de privilégier un agriculteur de l'Union européenne. Mais déjà au sein de l'UE, la concurrence est rude, la structure des exploitations bio françaises limitant considérablement leur rentabilité. Ainsi, un producteur de légumes bio français cultive en moyenne 3,1 ha (12 681 ha pour 4 052 exploitations selon les chiffres 2009 de l'Agence Bio), et rares sont ceux qui dépassent les 10 ha de serres ou les 100 ha de cultures en plein champ. En revanche, ces cas de figure sont très fréquents en Hongrie, en République tchèque, mais aussi en Espagne, en Grande-Bretagne et en Allemagne.

Outre-Rhin, le maraîcher Rainer Carstens cultive des légumes bio sur 800 ha. Installé à Friedrichsgabekoog, non loin de la mer du Nord, il produit une gamme de légumes qui va des aubergines aux choux en passant par les carottes, les échalotes, les betteraves, les oignons et les petits pois. M. Carstens possède sa propre unité de conditionnement, et il livre sa production à la grande distribution. Toujours en Europe, le groupe Behr, propriétaire de plus de 5 000 ha en Allemagne, en Europe centrale et en Espagne (dont 400 ha en bio outre-Rhin), est aujourd'hui le principal four-



nisser européen de salades et de brocolis bio. Comme le souligne Dietmar Luz, le numéro deux du géant allemand KTG Agrar, « *bio ne rime pas forcément avec exploitation de petite taille* ». Et pour cause ! L'ancien avocat d'affaires dirige une galaxie de fermes implantées sur 30 000 ha, dont la moitié est consacrée aux céréales bio. « *Il y a douze ans, note-il, nous sommes allés voir la grande distribution pour leur demander s'ils étaient prêts à vendre des produits bio. Leur réponse a été sans équivoque. Il leur faut une qualité constante, des volumes importants, et ils demandent à être livrés à l'heure dite. Toutes conditions que des petites exploitations ne sont pas capables de remplir* », explique Dietmar Luz. *Success story* à l'allemande, KTG Agrar représente aujourd'hui 20 % de la production européenne ! Quant à Dietmar Luz, il « *se contente de... 300 ha, où il produit des céréales et des pommes de terre bio, des bovins et des oies, comme un artisan* », ironise le journaliste Jean-Claude Jaillette dans *Marianne*, qui note que sur les 9 millions d'euros de bénéfices réalisés en 2009 par le groupe KTG, « *8 millions d'euros proviennent de subventions allemandes et européennes* ». Or, dans les magasins, rien ne distingue ses produits de ceux des petits producteurs...

Les agriculteurs français convertis au bio ne pourront pas se soustraire aux lois du marché. Certes, ils bénéficient encore aujourd'hui d'une situation très favorable, notamment en raison d'une demande forte. Certains d'entre eux profitent également de la vogue des circuits courts et de la vente directe, qui durera un certain temps, mais ne suffira pas à assurer un développement plus général du bio. C'est pourquoi de plus en plus d'exploitations bio misent sur les marchés d'expédition. Elles se retrouvent ainsi en concurrence avec les producteurs bio du monde entier. Développées principalement autour des villes de Nantes et de Lyon, ces exploi-

tations affichent des surfaces similaires à celles des exploitations conventionnelles, et leurs gérants sont plus proches de la FNSEA que de la Confédération paysanne. Autrement dit, acheter bio assure de moins en moins de revenus aux petits producteurs traditionnels...

Cette évolution embarrasse l'association Nature & Progrès, qui regrette que « *l'agriculture biologique [soit] actuellement dans une phase de récupération marchande, comme l'illustre l'arrivée de la bio discount* <sup>3</sup> ». Fin 2010, N&P a lancé un cri d'alarme, en réaffirmant « *la nécessité de produire et de consommer localement* <sup>4</sup> ». « *65 % des fruits et légumes bio proposés sur les étals français en 2009 proviennent de l'importation (Italie, Espagne, Maroc)* », note l'association, qui se demande s'« *il n'y a pas là une véritable aberration, un détour scandaleux éloignant toujours plus la bio de ses principes fondamentaux* ». « *N&P s'inquiète [...] du développement d'une bio "industrielle", porteuse des mêmes effets pervers que l'agriculture dont elle se veut l'alternative* <sup>5</sup> », déclare de son côté Guy Kastler. Philippe Collin, de la Confédération paysanne, est lui aussi très inquiet. « *La grande distribution va se servir du bio comme d'un produit d'appel, pour regonfler ses marges, sans se soucier des dégâts sociaux que ça peut entraîner* <sup>6</sup> », avertit-il. Une déclaration qui montre bien au passage qu'il est parfaitement conscient du fait que les produits bio n'apportent pas de réelle valeur sanitaire ajoutée aux consommateurs. Sinon,

3. Nature & Progrès, dossier de presse, 2007.

4. « Halte à la bio importée et à ses dérivés ! », communiqué de presse de Nature & Progrès, 23 novembre 2010.

5. Entretien avec Guy Kastler, dans *Ensemble sauvons notre planète*, Guy Trédaniel Éditeur, 2005.

6. « France, la grande distribution popularise le bio, au risque de la dénaturer », AFP, 31 mai 2010.

comment pourrait-il déplorer que la grande distribution permette à des milliers de personnes d'avoir accès à une meilleure alimentation ?

### **Concurrence avec une agriculture de plus en plus propre**

Autre difficulté à laquelle est confrontée l'agriculture biologique : les nouvelles formes d'agriculture conventionnelle, certes intensives, mais qui sont de plus en plus respectueuses des exigences environnementales et qui finiront par rendre inaudible tout discours sur les prétendus avantages environnementaux de l'agriculture biologique. Comme le reconnaît Martin Bortzmeyer, du Commissariat général au développement durable, il est indispensable que le bio mette au point des indicateurs pertinents, fiables et synthétiques, afin de pouvoir apprécier correctement ses impacts positifs. Or, tout le problème est qu'« *il n'y a pas une agriculture conventionnelle et une agriculture biologique, mais bien une diversité de démarches* »<sup>7</sup>, comme le résume avec justesse Alain Delebecq, de l'Itab. En effet, qu'elle porte le nom de « raisonnée », d'« écologiquement intensive » ou de « haute valeur environnementale » (HVE), l'agriculture conventionnelle vit depuis quelques années une grande mutation, rendue possible grâce aux progrès fulgurants des sciences de la biologie et de l'agronomie. Ces progrès lui permettent de produire plus et mieux, ce qui est incontestablement une bonne nouvelle pour l'environnement. Or, paradoxalement, ceux-ci sont très mal acceptés par les militants du bio, qui ne se réjouissent pas de voir apparaître sur le territoire national une agriculture conventionnelle qui marche sur leurs plates-

7. Cité par *Référence Environnement*, 4 octobre 2010.

bandes. Lors de la dernière assemblée générale du Syndicat national des entreprises bio (Synabio), la certification HVE a ainsi été au cœur des débats. Redoutant une « *distorsion de concurrence* », Maria Pelletier, l'une des influentes administratrices de Synabio (et par ailleurs présidente de l'association antipesticides Générations Futures), a déclaré : « *Le terme HVE lui-même est source de confusion : il laisse croire que les produits polluants pour l'environnement sont interdits, ce qui n'est pas le cas* <sup>8</sup>. » Toujours le même discours fallacieux : seul le bio respecterait l'environnement, qui serait *son* monopole !

Pourtant, dans son numéro d'octobre 2010, *Que Choisir*, habituellement guère favorable aux pesticides, cite une étude qui démontre que certains nouveaux pesticides de synthèse présentent un profil toxicologique plus respectueux de l'environnement que les pesticides utilisés par les producteurs bio <sup>9</sup>. En ce qui concerne la lutte contre le puceron du soja, des chercheurs canadiens ont testé l'impact de six insecticides : deux anciens, deux nouveaux et deux biologiques. Leurs résultats sont sans équivoque : « *Les deux produits bio sont moins efficaces sur le puceron mais plus nocifs pour les insectes non cibles que les spécialités chimiques.* » En réalité, l'étude est plus nuancée dans la mesure où elle conclut que les produits bio sont plus respectueux de l'environnement que les deux anciens produits de synthèse (cyhalothrine et diméthoate), mais plus toxiques que les deux nouveaux (le spirotétramat de Bayer et le flonicamide de la société japonaise ISK Biosciences).

8. Rapporté par *Agrapresse*, « HVE : la transformation bio redoute des distorsions de concurrence », 20 septembre 2010.

9. Christine A. Bahlai, Yingen Xue, Cara M. McCreary *et al.*, « Choosing Organic Pesticides over Synthetic Pesticides May Not Effectively Mitigate Environmental Risk in Soybeans », *PLoS ONE*, 22 juin 2010.

### La pensée unique se fissure

Enfin, tôt ou tard, le consommateur finira par reconnaître que les multiples vertus du bio sont chimériques, et que le matraquage médiatique autour du bio n'est que le fait d'une propagande habilement entretenue depuis plusieurs décennies par les vendeurs de produits bio. D'ailleurs, de plus en plus de voix s'élèvent pour mettre en doute les vertus du bio. Jean-Paul Gén , chroniqueur gastronomique pour le magazine *Le Monde* 2, estime que le bio n'est pas toujours à la hauteur. Après avoir testé la baguette bio d'un boulanger du deuxième arrondissement de Paris et celle, classique, d'un autre boulanger situé quelques mètres plus loin, l'amateur de bonne chère a vite déchanté : « *La baguette de Kayser qui n'est pas bio est meilleure que celle de Monge qui l'est* <sup>10</sup>. » Même analyse de la part de Laurent Kahn, directeur général de la restauration rapide haut de gamme Exki, qui utilise pourtant 30 % d'ingrédients bio dans la composition de ses salades, sandwiches et autres tartes salées : « *Il existe de bons fromages AOC par exemple, dont la version bio ne justifie pas la différence de prix* <sup>11</sup>. » Les consommateurs ne sont pas forcément prêts à payer plus pour une valeur ajoutée qui s'avère au final nulle, explique-t-il. Virginie Garin, journaliste en charge de la chronique développement durable sur RTL, apporte elle aussi une note dissonante au concert de louanges en faveur de l'agriculture biologique. « *Un hamburger bio,  a contient autant de gras et de calories qu'un hamburger normal, donc qu'on ne nous fasse pas croire que c'est meilleur pour la santé* <sup>12</sup> »,

10. Jean-Paul G n , « Le bio à géométrie variable », *Le Monde Magazine*, 2 octobre 2010.

11. « Le bio manque dans la restauration de chaîne », AFR, 22 septembre 2010.

12. Virginie Garin, « Les produits bio meilleurs pour la santé ? », RTL, chronique du 28 septembre 2010.

déclare-t-elle. « *Quand on prend produit par produit, et qu'on compare des œufs ou un yaourt bio à des œufs ou à un yaourt conventionnel, et bien, aucune étude n'a prouvé jusqu'à présent que c'était meilleur pour la santé* », rappelle la journaliste, qui rejette également l'argument selon lequel la présence de pesticides dans les produits conventionnels représente un facteur de différence : « *Il faudrait en manger des kilos [de pesticides] selon les scientifiques. Des petites doses, même tous les jours, ça ne rend pas malade.* » Bref, les 2 % de produits issus de l'agriculture biologique n'assurent pas une meilleure alimentation du point de vue de la santé que les 98 % restants, conclut-elle. Fort heureusement !

### **À la croisée des chemins**

L'agriculture biologique, qui exige un savoir-faire et une technique sans faille, se trouve aujourd'hui à la croisée des chemins. Car soit elle s'intégrera dans un modèle économique global, qui prend en compte les réalités du marché et les progrès de la science, soit elle décidera de rester dans la marginalité en s'accrochant au modèle politique historique dans lequel l'écologie politique veut la contenir, tout en s'appuyant sur un cahier des charges basé sur des connaissances scientifiques qui datent du début du XX<sup>e</sup> siècle ; c'est-à-dire en s'obstinant à se définir en opposition au reste du monde agricole.

Pour l'Union européenne, l'AB doit évoluer. Dans le but de favoriser son développement, les États-membres ont décidé de refondre le cahier des charges bio en adoptant un modèle moins restrictif que celui du label français. L'Agence Bio s'en est félicitée, estimant que cela « *renforçait le processus d'harmonisation entre les États-membres et facilitait l'identification de l'origine des produits* <sup>13</sup> ». En revanche, certains

irréductibles du bio se sont enfermés dans une logique d'isolement. Ainsi, la Fnab a contesté le label à la feuille d'arbre étoilée dès sa mise en application, déplorant que le producteur ne soit plus obligé de produire une partie de l'alimentation animale sur sa ferme et qu'il ne soit plus soumis à des contraintes concernant le nombre de traitements antiparasitaires administrés à ses animaux. En réaction à la proposition de l'Union européenne, les associations les plus endurcies ont même lancé leur propre label bio, Bio Cohérence, destiné à des produits issus d'un mode de production « plus bio que bio ». Cette guerre microcholine entre faux amis peut-elle aboutir à autre chose qu'un renforcement de la confusion chez les consommateurs, déjà largement dépassés par la multitude des logos ?

Cette dérive est d'autant plus regrettable que comme toute production de qualité, l'agriculture biologique a sa place dans l'éventail des productions agricoles. En effet, l'AB reste un élément essentiel pour rappeler que l'agriculture est avant tout la science de l'agronomie. Elle ne se résume pas à l'exclusion des produits de synthèse, mais choisit de s'appuyer sur la science du vivant – à condition de ne pas s'égarer dans des théories farfelues ou ésotériques. Tout ceci afin de composer davantage avec la nature pour s'efforcer d'en retirer le meilleur, en utilisant à la fois des rotations plus longues, des cultures associées, des engrais verts et, de plus en plus, divers auxiliaires... Mais tout cela exige un savoir-faire et, surtout, plus de recherche, comme l'admet Dominique Marion, bien conscient que sans recherche, le futur de l'agriculture biologique demeure incertain. Déjà aujourd'hui, l'Inra est forte-

13. Constance Molle-Proudhon, « Un label bio européen », *La Vie*, 30 septembre 2010.

ment mobilisé pour apporter des solutions là où le monde du bio est confronté à des impasses techniques. C'est également le cas des entreprises chimiques, qui diversifient leurs produits afin de mieux répondre aux besoins des agriculteurs bio (palette de plus en plus étendue d'auxiliaires, qui supplantent chez beaucoup de serristes les insecticides traditionnels, élaboration d'agents fongicides à base de bactéries ou de champignons antagonistes, relance de travaux sur la stimulation de la résistance naturelle des végétaux, etc.).

Plutôt que de s'accrocher de manière nostalgique à une époque révolue, l'agriculture biologique aurait tout avantage à regarder l'avenir de façon positive. Notamment en adoptant un discours rationnel sur l'innovation. Un premier pas a déjà été franchi avec l'abandon des théories sulfureuses de certains de ses fondateurs, qui ont beaucoup nui aux premiers agriculteurs bio. C'est ce que rappelle André Louis, qui évoque les innombrables victimes « *plus ou moins ruinées et dégoûtées à tout jamais de la culture biologique* <sup>14</sup> » par la méthode Lemaire-Boucher.

### **Et les biotechnologies ?**

Cependant, à terme, un deuxième pas sera nécessaire. En effet, tôt ou tard, les partisans du bio seront conduits à considérer différemment les apports possibles des biotechnologies, qui pourraient bien leur ouvrir un nouvel univers. On peut comprendre que certains OGM soient proscrits en bio, comme ceux qui facilitent l'usage d'un herbicide. Mais rejeter en bloc un espace de recherche entier au motif qu'il intègre dans son champ d'application des modifications visant les gènes d'une plante n'est pas raisonnable. Les biotech-

14. Correspondance personnelle d'André Louis à Maurice Houbre, 17 mars 1970.



nologies sont d'autant plus compatibles avec l'agriculture biologique qu'il s'agit d'une science du vivant. Le décryptage du génome – pour ne prendre que cette technique – permet ainsi de mieux connaître l'histoire des variétés et leur fonctionnement, et par conséquent d'obtenir des variétés écologiquement avantageuses.

Fortuna, la pomme de terre résistante au mildiou, illustre parfaitement ces propos. Pendant plus de quarante ans, on a essayé, au moyen de croisements classiques entre pommes de terre, d'obtenir une variété qui soit en même temps comestible et résistante au mildiou. La tâche s'est avérée impossible. Or, les biotechnologies ont changé la donne. Dans un premier temps, il a été possible d'identifier chez certaines souches de pommes de terre les gènes précis qui leur conféraient cette résistance. Dans un second temps, on a réussi, grâce à la transgénèse, à implanter ces gènes dans des variétés commercialisables. Dans moins de cinq ans, Fortuna sera disponible pour les agriculteurs, qui pourront ainsi cultiver des pommes de terre sans utiliser de fongicide. Alors que leurs collègues bio continueront à déverser des kilos de cuivre dans les sols afin de combattre le mildiou...

Aujourd'hui, nous sommes également capables de bloquer l'expression de certains gènes afin d'obtenir des caractéristiques spécifiques. Grâce au blocage – par insertion d'un gène inversé – du gène permettant la production de l'enzyme catalysant la biosynthèse de l'amylose (l'un des deux composants de l'amidon), on a déjà réussi à obtenir une pomme de terre qui ne contienne que de l'amylopectine (l'autre composant). Ce qui est très utile, notamment pour l'industrie du papier. Cette technique, baptisée « antisens », pourra demain être utilisée pour éliminer la synthèse de protéines connues pour leurs propriétés allergéniques par les plantes. « *Mieux encore,*

*il sera possible d'obtenir des végétaux dont les facteurs antinutritionnels perturbant grandement la digestion des protéines et des sucres auront été neutralisés. Ce qui permettra d'augmenter considérablement la masse nutritive consommable d'une plante, et donc de réduire les besoins en eau, en énergie et en intrants »,* explique le Dr Jean-Louis Thillier, conseiller scientifique de l'Institut européen de l'expertise et de l'expert (IEEE).

Grâce au séquençage récent du génome du maïs, l'équipe de Patrick Schnable, de l'université de l'Iowa, a découvert que certains gènes présents dans des maïs anciens avaient disparu du génome. Car la nature, loin d'être parfaite, provoque elle aussi des accidents ! Lors de la reproduction cellulaire, des erreurs de transmission peuvent en effet induire des pertes dans le patrimoine génétique ou, pire, des modifications entraînant des conséquences létales pour l'organisme qui en est porteur. La transgénèse permettra de réintroduire ces gènes dans les lignées récentes de ces variétés, ou de rendre silencieux ces gènes créés accidentellement par la nature. Autrement dit, elle pourra réparer les erreurs de reproduction cellulaire qui se produisent à l'état naturel. L'agriculture biologique proscrira-t-elle également cette technique réparatrice ?

Rien n'est inscrit dans le marbre. Réfléchir sur l'apport du génie génétique, et plus généralement sur l'apport des sciences du vivant, ne représente en aucun cas une trahison de la longue histoire de l'agriculture biologique. Il s'agit au contraire de pouvoir disposer d'un outil particulièrement performant au service de ceux qui désirent s'affranchir de la chimie et souhaitent privilégier les sciences du vivant.

Cette réflexion est déjà en cours dans les pays anglo-saxons. Lord Peter Melchett, ex-dirigeant de Greenpeace et actuel responsable de la Soil Association, a d'ores et déjà

indiqué qu'il soutenait certaines techniques issues des biotechnologies comme la sélection assistée par marqueurs (SAM). « *Il y a parmi nous un grand mouvement pour soutenir une méthode de sélection variétale intitulée la sélection assistée par marqueurs (SAM), qui permet d'utiliser la connaissance de l'ADN pour rendre plus rapide et plus efficace la sélection conventionnelle* <sup>15</sup> », a-t-il déclaré lors du deuxième Forum Planète Durable, organisé à Lyon par le quotidien *Libération* en 2010.

Cette opinion est partagée par certains hauts responsables du WWF. « *Puisque nous sommes face à ce défi de produire deux fois plus de nourriture avec les mêmes quantités de terre et d'autres intrants comme l'eau, etc., nous devons intensifier la production de nourriture. Les biotechnologies deviendront certainement l'une des façons d'y parvenir* <sup>16</sup> », affirme Jason Clay, l'un de ses vice-présidents. « *Je pense personnellement que les gains les plus importants que peut nous apporter la génétique ne viendront sans doute pas, au départ, de l'insertion de traits d'une espèce dans une culture alimentaire essentielle, mais plutôt de l'utilisation de nouvelles biotechnologies, de l'identification et de l'amélioration des traits existants dans le génome, qu'ils concernent la productivité, la tolérance à la sécheresse, la production ou la capture de nutriments. L'université de Davis (Californie) travaille sur une variété de maïs d'Oaxaca (Mexique) qui produit son propre azote. Cela permet de changer la donne de façon globale, sans nécessiter de modifications génétiques. Mais cela implique des techniques de génie génétique très sophistiquées* », ajoute-t-il.

15. Propos tenus lors du Forum Libération, débat « Un menu sans OGM », 28 septembre 2010.

16. Entretien de Marc Gunther avec Jason Clay, [producemoreconservemore.com](http://producemoreconservemore.com), 10 juin 2010.

En France, le mentor de Nicolas Hulot, Dominique Bourg, n'exclut pas par principe que les biotechnologies puissent répondre aux défis posés par les enjeux environnementaux. « *Je n'ai pas d'a priori contre. Quelle est en effet la différence entre une semence obtenue avec la transgénèse et une semence générée par une exposition à un rayonnement, sinon que la première est régulée alors que la seconde ne l'est pas*<sup>17</sup> ? », s'interroge-t-il avec raison.

Faciliter l'accès aux biotechnologies végétales permettra à ces techniques d'être utilisées par davantage d'opérateurs. Ce qui aura pour conséquence la perte du monopole détenu par les grandes sociétés multinationales. Un monopole paradoxalement entretenu par la pression exercée par les écologistes.

17. Entretien avec Dominique Bourg, *Agriculture & Environnement*, n° 85, octobre 2010.



## TABLE DES MATIÈRES

PRÉFACE – Aux sources troubles du bio .....	9
INTRODUCTION – Vive le bio ! .....	13
PARTIE I : LA NUTRITION	
I. Au cœur des forces vitales .....	33
II. Les chevaliers de l'Apocalypse : Bas, Geffroy et Passebecq ..	51
III. Agriculture biologique et pesticides .....	63
IV. Des résidus de pesticides dans le bio .....	77
V. Vous avez dit goût ? .....	87
PARTIE II : L'ENVIRONNEMENT	
VI. Le bio face aux autres modes de production .....	97
VII. La révolution des engrais chimiques .....	111
VIII. Le cycle de la vie .....	127
IX. Le trio Kervran-Lemaire-Boucher.....	137
X. Les égarements continuent .....	145
PARTIE III : AGRICULTURE BIO ET PROJET DE SOCIÉTÉ	
XI. L'agriculture bio française, un projet politique .....	159
XII. N'écoutez pas « ces beaux messieurs avec les livres » !.....	167
XIII. Les pionniers français .....	179
XIV. Années soixante-dix : la grande mue de l'écologie .....	195
XV. L'écologie : une « révolution conservatrice » .....	209
XVI. Quand le totalitarisme guette .....	221
CONCLUSION	
Quel avenir pour l'agriculture biologique ? .....	231

Manger bio, se laver bio, habiter bio et même voyager bio...  
Difficile d'échapper à ce label! Difficile aussi de ne pas être séduit  
tant le bio semble naturel. Bref, le bio, c'est le nec plus ultra.  
Puisqu'on vous le dit!  
Plus onéreux, les produits bio seraient meilleurs pour la santé,  
ils respecteraient davantage l'environnement et permettraient  
de soutenir les petits paysans. Sans contestation possible.  
Et pourtant...

Dans une passionnante contre-enquête, Gil Rivière-Wekstein  
passe le bio au crible d'une analyse rigoureuse. De l'agronomie  
à la toxicologie en passant par les travaux de médecine et  
les recherches en nutrition, il décrypte les études parues tant  
en France qu'à l'étranger. Il révèle également les théories étranges,  
voire ésotériques, qui ont servi de base à l'agriculture biologique,  
et nous plonge dans son histoire, pas toujours reluisante.  
Avec clarté et précision, l'auteur livre les résultats de ses recherches,  
conduisant le lecteur à une vérité qui dérange : rien ne permet  
d'affirmer que le bio puisse répondre à ses promesses.  
« Gil Rivière-Wekstein ne parle pas de croyance mais de résultats  
de travaux de recherche convaincants, répliqués dans plusieurs pays  
et qui lui permettent d'affirmer avec force ces vérités », précise  
Jean de Kervasdoué, l'auteur de la préface, à l'intention  
des sceptiques.

Un ouvrage vivifiant pour la pensée, qui s'aventure hors des sentiers  
battus et apporte un nouvel éclairage à un sujet si consensuel :  
celui du bio.

**GIL RIVIÈRE-WEKSTEIN** est le fondateur  
de la revue mensuelle *Agriculture et  
environnement*. Spécialiste des questions  
agricoles et environnementales, il a déjà  
publié « Abeilles, l'imposture écologique ».  
Il est membre de l'Association française  
des journalistes agricoles (AFJA).

**JEAN DE KERVASDOUÉ** est professeur  
d'économie au Conservatoire national  
des arts et métiers (CNAM) et membre  
de l'Académie des technologies. Ingénieur  
agronome de l'institut national agronomique  
Paris-Grignon, il est également l'auteur  
de « La peur est au-dessus de nos moyens »,  
et « Les pêcheurs de l'apocalypse,  
pour en finir avec les délires écologiques  
et sanitaires ».

ISBN : 978-2-35061-019-1 19€



9

782350 610191