

5 bonnes raisons de consommer **BIO**



1 PAS DE CHIMIE DE SYNTHÈSE

En bio, seuls les produits naturels sont autorisés : vinaigre, huile de colza, bière, cuivre, petit-lait... par exemple



2 PRÉSERVATION DE LA QUALITÉ DE L'EAU

En 2023, 1/3 de l'eau consommée par les français-es n'était pas conforme car on y trouvait des traces de pesticides de synthèse (Source : Anses)

3

4 RESPECT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

& des animaux nourris en bio et sans OGM, ayant accès à l'extérieur dès que possible



5

6 LA GARANTIE D'UN PRODUIT DE QUALITÉ

L'agriculture biologique est le mode de production le plus contrôlé !



+

+30% DE BIODIVERSITÉ
sur les fermes bio



& PAS FORCÉMENT PLUS CHER !

en cuisinant
en achetant local
en réduisant le gaspillage



FNAB
Fédération Nationale
d'Agriculture Biologique

La transition écologique n'est pas une option, c'est une nécessité.

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

TOPO DE LA BIO*

CE QU'ON ENTEND SOUVENT SUR LA BIO

**Extrait d'un document réalisé par la CAB Pays de la Loire*

“C'EST VRAIMENT
BIO ???”



OUI

- S'IL A LE LOGO, C'EST QU'IL EST BIO !  
- UN CAHIER DES CHARGES EXIGEANT (300 PAGES !)
 - RESPECT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL
 - PAS DE PRODUITS DE SYNTHÈSE NI D'OGM
 - RESPECT DU CYCLE NATUREL DES PLANTES
- C'EST LE MODE DE PRODUCTION LE PLUS CONTRÔLÉ (MIN. 1 FOIS/AN)

OUI MAIS
INSUFFISANT !

- EMPREINTE CARBONE DE L'ALIMENTATION :
 - 70% EST LIÉE AU MODE DE PRODUCTION
 - 20% SEULEMENT EST LIÉE AU TRANSPORT !
- INUTILE D'OPPOSER “BIO” ET “LOCAL”
 - SEULE LA BIO PROTÈGE L'EAU, LA BIODIVERSITÉ, LA SANTÉ.
 - CONSOMMER BIO ET LOCAL PERMET DE CRÉER DES EMPLOIS (30% DE MAIN D'OEUVRE EN PLUS QUE SUR UNE FERME NON BIO)

“LE LOCAL C'EST
DÉJÀ BIEN...”



“TOUT EST
PRESQUE BIO !”



FAUX !

- LA CERTIFICATION “AGRICULTURE BIOLOGIQUE” CONTRAINT LES PRODUCTEURS À UN CHANGEMENT DE SYSTÈME DE PRODUCTION.
- SON IMPACT SUR LA SANTÉ HUMAINE, LA QUALITÉ DES SOLS, LA QUALITÉ DE L'EAU, LA BIODIVERSITÉ OU LE BIEN-ÊTRE ANIMAL EST POSITIF ET MESURABLE.