

Découvrez les marchés bio en

En Isère, trois marchés, à Meylan, Bourgoin-Jallieu et Tullins proposent exclusivement des produits biologiques. Leur clientèle augmente régulièrement. Reportage.

« **M**oi, quand j'achète de la viande, des fruits et des légumes bio, je suis sûre de pouvoir les consommer les yeux fermés. » Simone a 62 ans. Cette habitante de Vourey vient tous les vendredis après-midi remplir son panier au marché biologique sur la place Jean-Jaurès de Tullins. Depuis septembre 2005, douze commerçants, producteurs, traiteurs, fromagers et boulangers proposent ici des produits 100 % biologiques. Leur moral est au beau fixe. « Nous avons démarré en puissance avec une centaine de clients et leur nombre ne cesse de progresser », se réjouit Paulette Queyron, présidente de l'association « S eau S environnement », à l'origine de ce marché.

Même effervescence le mercredi après-midi au marché bio de Meylan, à six kilomètres de Grenoble. Lancé il y a 28 ans avec seulement cinq producteurs, il accueille aujourd'hui 24 exposants. « Les trois premières années, nous faisons à peine 30 clients, principalement des militants du bio. Aujourd'hui, nous frôlons les 600 », précise Max Guillermet, l'un des producteurs

qui vient ici depuis le début. « La clientèle s'est diversifiée. On voit de plus en plus de familles avec enfants. » Dernier né il y a deux ans, le marché bio de Bourgoin-Jallieu a tout autant le vent en poupe. « Les commerçants travaillent de mieux en mieux », témoigne Didier Lovison, placier à la mairie. La consommation des produits biologiques monte en flèche en France et en Isère. « Selon une étude de l'Agence bio, les achats bio augmentent de 15 à 25 % par an depuis trois ans et un Français sur deux dit manger au moins un aliment régulièrement », annonce Jean-Philippe Vincent, responsable de l'Association pour le développement de l'agriculture biologique (Adabio) à Grenoble.

Première motivation des consommateurs : rester en bonne santé. « Les campagnes nationales font de plus en plus le lien entre santé et alimentation », remarque Antoine, fidèle client du marché de Bourgoin-Jallieu. Les dangers des pesticides commencent aussi à être connus du public. « Une étude de l'Université de Bordeaux, publiée en 2005, a révélé qu'il y avait trois fois plus de cancers du sang chez les enfants de viticulteurs, une des



» Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à manger « bio », la santé étant de plus en plus associée à l'alimentation : ici au marché de Meylan.

» Question à



Catherine Brette,
conseillère générale, responsable du projet
« Manger bio et autrement à la cantine »

« Des aides pour les agriculteurs »

■ Pourquoi le Conseil général de l'Isère soutient-il la filière bio ?

Si on arrive à atteindre 5 à 10 % de la surface agricole en bio dans les années qui viennent, les produits biologiques seront plus accessibles. Cela permettra de répondre à la de-

mande et d'éviter l'importation des produits étrangers. Le soutien du Conseil général à la filière biologique se traduit par différentes opérations comme « Manger bio à la cantine », ou encore l'attribution d'une aide financière de 1 200 euros aux agriculteurs qui se convertissent à l'agriculture bio.

branches les plus consommatrices de pesticides », précise Jean-Philippe Vincent. La crise de la vache folle et les scandales alimentaires ont également changé les habitudes de consommation et boosté l'achat de produits biologiques. Du coup, et après avoir été chassé de nos assiettes, le naturel revient au galop. La qualité des produits bio fait aussi la différence. « La viande est plus ferme et plus goûteuse, le pain se conserve plus longtemps », souligne Jean-François, qui remplit régulièrement son cabas au marché de Tullins.

Autre argument de poids : le label AB. Mis en place en 1983 pour faire la chasse aux « faux bio », il ga-

rantit des produits à 95 % composés d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. Pour l'obtenir, les producteurs doivent entrer dans une phase de conversion qui dure en moyenne deux à trois ans, puis sont régulièrement contrôlés par un organisme indépendant. Mais bien sûr, tout cela a un coût. Les produits bio sont en moyenne 20 à 30 % plus chers que les autres. « Les rendements sont globalement inférieurs. Lorsqu'un emploi suffit en agriculture conventionnelle, il en faut 1,3 en biologique », explique Jean-Noël Roybon, producteur de fruits bio à Vourey. Si certains consommateurs acceptent de sacrifier d'autres dépenses



Les prix du bio : quelques produits à la loupe

En moyenne, les produits bio sont 20 à 30 % plus chers que les autres. A condition d'acheter des fruits et légumes de saison, les matières premières et de cuisiner soi-même, cet écart peut se réduire. Voici, à titre indicatif, quelques prix relevés dans une grande surface bio de l'agglomération grenobloise.

Produit bio	Prix	Produit bio	Prix
1 kg de tomates	3,90 €	1 kg de pommes de terre	1,95 €
1 litre de lait stérilisé demi écrémé	1,19 €	1 kg de carottes	2,45 €
6 œufs	1,99 €	1 kg de pommes	3,35 €
1 kg de farine	1,35 €	1 kg de poires william	3,30 €
1 kg de pâtes blanches	1,11 €	250 g de steak haché	4,24 €
500 g de riz basmati blanc	2,07 €	250 g de beurre	2,85 €
		1 kg de pain complet	4 €

pour manger bio, le coût élevé de ces produits reste un frein à l'achat. Et pour que les prix baissent, il faudrait que l'offre s'élargisse. Ce qui permettrait de faire des « économies d'échelle » sur le coût de la collecte, de la transformation et de la distribution.

Aujourd'hui en France, seulement 2 % de la surface agricole est en production bio. Après avoir été le premier producteur de produits bio-

logiques en Europe au début des années 1980, notre pays est aujourd'hui en 13^e position, loin derrière nos voisins européens qui affichent une moyenne de 10 %. L'objectif du Conseil général en encourageant la filière est de remonter la pente : la production biologique iséroise a déjà progressé de 53 % depuis 2001 !

Annick Berlioz

Pourquoi ils consomment bio

« C'est une philosophie de vie »

Carine, 46 ans, secrétaire de direction



© A. Berlioz

« Je fais mes courses au marché bio de Meylan depuis 15 ans. J'y achète fruits, légumes, viande et laitages. Les raisons ?

Nous avons trois enfants de 7, 10 et 12 ans. Pour nous, c'est important de leur inculquer dès maintenant une hygiène de vie et le respect de l'environnement. Et lorsqu'on fait ses comptes, ce n'est pas si cher que cela, si l'on achète directement au producteur et qu'on privilégie les produits de saison. Je dépense environ 70 euros pour une famille de cinq personnes et un panier rempli pour une semaine. Avec des aliments d'une qualité bien supérieure à ceux des grandes surfaces. »

« On retrouve le goût des fruits et légumes de notre enfance »

Monique et Antoine, 67 ans, retraités

« Nous sommes tous deux des retraités du CHU. Nous mangeons bio pour éviter tous les problèmes liés aux pesticides, insecticides et engrais chimiques. Pour nous, la santé prime avant tout ! De plus, la qualité des aliments



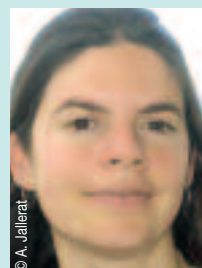
© A. Berlioz

est bien supérieure et certains comme le pain et les céréales sont plus nutritifs. Nous consommons aussi des légumes

provenant de notre jardin que l'on cultive sans engrais. Une façon de nous alimenter qui nous permet de retrouver le goût des fruits et légumes de notre enfance et de rester en pleine forme. »

« Je suis contre les OGM »

Delphine, 25 ans, coordinatrice culturelle



© A. Jalliat

« Avec un petit salaire mensuel de 820 euros, j'arrive à manger bio. Comment ? Tout simplement en négociant des achats groupés auprès des producteurs isérois.

Nous sommes une dizaine d'amis, tous fortement opposés aux OGM et aux abus de la grande distribution. Depuis le début de l'année, on se réunit et chacun de notre côté, on achète plusieurs kilos de denrées biologiques chez les producteurs isérois. Ensuite, on se les partage. »

Les garanties du "bio"

La viande



Les animaux sont élevés en plein air avec des aliments issus de productions locales. Les produits sont contrôlés par des organismes agréés. Les produits sont garantis sans OGM et sans produits chimiques.

Le pain



Le pain est fait avec des céréales de productions locales. Les produits sont contrôlés par des organismes agréés. Les produits sont garantis sans OGM et sans produits chimiques.

Les laitages



Le lait est produit par des vaches élevées en plein air et sans produits chimiques. Les produits sont contrôlés par des organismes agréés. Les produits sont garantis sans OGM et sans produits chimiques.

Les fruits et légumes



Les fruits et légumes sont produits localement. Les produits sont contrôlés par des organismes agréés. Les produits sont garantis sans OGM et sans produits chimiques.