

Bio : à qui va profiter le nouvel or vert?

Par [Jean-François Arnaud](#) et [Valérie Xandry](#) le 03.03.2018 à 09h21

Un marché qui croît de 17 % en un an à plus de 8 milliards d'euros, qui dit mieux ? Industriels et distributeurs se ruent sur l'or vert.



Une déferlante. Avec 8,2 milliards d'euros de ventes en 2017 en hausse de plus de 17 %, ce marché est l'un des plus prospères de l'économie. La France devient bio ! Et la décision du gouvernement d'instaurer 50 % de menus bio dans les cantines scolaires, les hôpitaux et les maisons de retraite va accélérer la tendance. " *Ce n'est plus une mode*, indique Florent Guhl, le directeur de l'Agence Bio. *Nos études montrent un niveau record de la confiance des Français dans les produits bio à 84 %*. " Selon le cabinet d'études Xerfi Precepta, le marché bio pourrait peser une douzaine de milliards d'euros dans deux ans. Cet irrésistible appétit est renforcé par la succession des scandales alimentaires souvent mal résolus. Œufs contaminés au fipronil qui se retrouvent dans les rayons, lait infantile de Lactalis contaminé à la salmonelle et vendu comme si de rien n'était par la quasi-totalité des enseignes... Acheter bio limiterait les risques. De même, les Français approuvent massivement l'interdiction prochaine du glyphosate. " *Quels que soient nos convictions et nos arguments, nous devons tenir compte de l'opinion publique qui paraît s'être cristallisée ces derniers mois sur le sujet du glyphosate* ", reconnaît Christiane Lambert, la présidente de la FNSEA. Signe des temps, la patronne du puissant syndicat paysan, elle-même éleveuse de porcs en Mayenne, reste officiellement partisane du modèle agricole productiviste français, mais reconnaît qu'à titre personnel, elle " *achète parfois des légumes bio au marché et les poulets bio élevés par l'un de mes neveux, mais je ne mange pas bio tous les jours* ".

Pénurie pour le lait, les oeufs, la viande...

Pour de nombreux agriculteurs, le bio apparaît comme une planche de salut les libérant des aléas des cours mondiaux des matières premières et leur permettant de bénéficier d'aides à la conversion. " *Avec seulement 8 % des fermes françaises et 11 % des emplois agricoles, le bio est encore très minoritaire*, indique Florent Guhl. *Une montée en puissance rapide est nécessaire*. " Pour l'heure, seules 5,6 % des surfaces agricoles ont été " converties ". Si le gouvernement espère arriver à 8 % dans les deux ans, cela ne suffira pas à éviter les pénuries déjà visibles dans plusieurs produits tels le lait, les œufs ou encore la viande. Bien malin qui peut se fournir en viande de porc bio française aujourd'hui. Soucieux de répondre aux attentes des consommateurs, des industriels comme Herta (groupe Nestlé) s'approvisionnent à l'étranger.

AMAP

En Seine, brin d'Orge!

Brin d'Info



<http://www.enseinebrindorge.fr>
contact@amapjuvisy.fr

Distribution du 8 mars 2018

1 - Composition du panier

Carottes · Poireaux · oignons · Pommes de terre · épinards

Ce week-end plantation des choux raves et des plants de navets.

2 – la recette de la semaine

Purée de pommes de terre, poireau-épinards aux croûtons

INGRÉDIENTS pour 4 Pers

250 g de pommes de terre, 1 poireau, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 150 g d'épinards, 1 sachet de croûtons, huile, cerfeuil, persil, 1 dl de crème, 50 g de beurre, sel, poivre.

PRÉPARATION

Pelez les pommes de terre, épluchez l'ail et l'oignon.

Versez de l'eau dans une grande casserole. Salez-la, puis plongez les pommes de terre, l'oignon, l'ail. Faites cuire le tout pendant 30 min.

Ajoutez le poireau en cours de cuisson.

Pendant ce temps, prenez une autre casserole, et faites également cuire les épinards à l'eau pendant 15 min.

Au terme de ces deux cuissons, égouttez tous les légumes.

Passez-les au presse-purée après avoir ajouté 1 c. à soupe de persil et 1 c. à soupe de cerfeuil haché.

Faites fondre le beurre dans l'une des deux casseroles, incorporez la purée de légumes, puis arrosez de la crème. Salez, puis mélangez.

Versez 1 c. à soupe d'huile dans une sauteuse, et mettez-y les croûtons.

Laissez-les dorer sur toutes les faces.

Servez aussitôt avec la purée.