L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DANS LA DRÔME

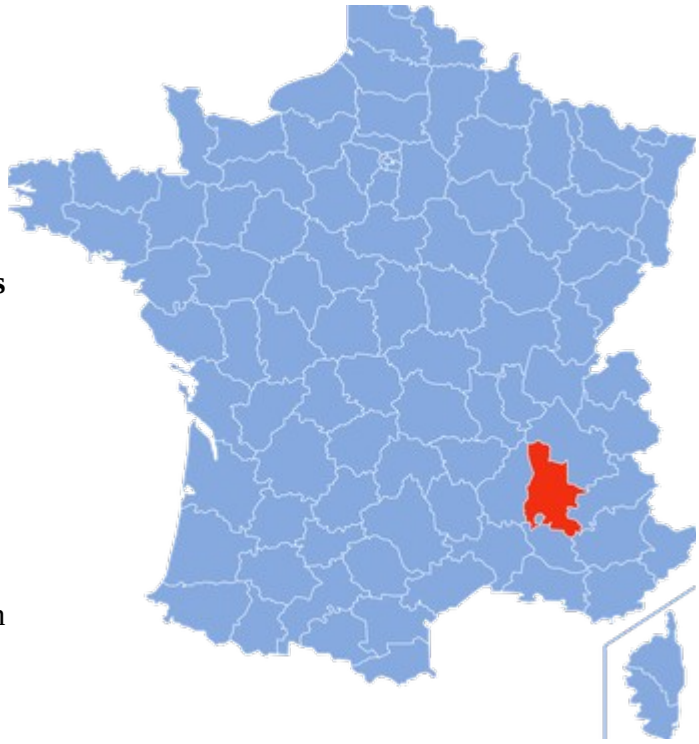
PROBLÉMATIQUE:
-L'agriculture biologique est-elle importante dans notre vie quotidienne et notre santé?
-Est-elle présente dans la Drôme?

INTRODUCTION:
La Drôme est le deuxième département le plus important en matière de production bio, 16,5% de ses terres agricoles cultivent des produits bio.
-Depuis 1970,
la Drôme fait partie des leaders français de productions agricoles bio et a même été le meilleur département producteur.
Aujourd'hui la Drôme est le meilleur producteur et transformateur de plantes à parfums aromatiques et médicinales (PPAM), (cosmétiques naturels et biologiques).
La filière PPAM en Drôme représente 249 exploitations biologiques soit 1486 ha ce qui représente plus de 32 % de la surface nationale. Par exemple 90 % du tilleul bio est produit dans le Sud-Est de la Drôme.

-Voici le résultat du travaille de la filière bio PPAM:

-Dorénavant , faisons une parenthèse sur le bio français.
Les dernier chiffres datant du 31/12/2017 nous indiquent que tous les secteurs concernés par l'agriculture bio sont en constantes augmentations.
On constate sur le territoire : 36664 producteurs,1,77 millions d'hectares de cultures, 12238 transformateurs, 4752 distributeurs, plus de 8 milliards d'euros de chiffre d'affaire.
Ces chiffres sont en augmentation moyenne de 14 %/an.

-Pour nous insérer et pour comprendre comment l'alimentation bio est introduite dans notre quotidien, nous avons posé quelques questions à un professionnel :



Nous avons questionné, lors d'une réunion gastronomique, Nicolas qui détenait un stand de vente de produits bio :

« Depuis quand travaillez vous dans le secteur bio?
- Notre entreprise fonctionne que depuis un mois, nous découvrons totalement ce secteur si particulier et qui prend de plus d'ampleur.

- Pourquoi vous êtes engagé dans le bio?
-Tout simplement par conviction, pour préserver la santé et l'environnement de chacun.
Nous voulons faire prendre conscience à tous les consommateurs qu'une multitude de produits achetés au quotidien dans les grandes surfaces détruisent le locale.
Nous valorisons l'agriculture locale avec la vente de confitures faites à deux pas de chez nous,des pâtes à tartiner faites sans huile de palme…

- Quelles sont les contraintes à surmonter?
-Le plus gros problème est financier. Nos fournitures comme la farine,les fruits… sont plus chères pour respecter la certification bio de nos produits, mais, pour pouvoir vendre, nous sommes obligés d'égaliser nos prix avec la concurrence non bio.
Nos bénéfices sont donc de plus en plus restreints!

Maintenant, nous allons aborder la question auprès des consommateurs. Quels sont les différents régimes alimentaires au sein de la population ? Quels en sont les causes ? :

Selon «Biocoop» (une société anonyme coopérative), il existe cinq «types» de consommateurs :

- Les «petits mangeurs» qui ne mangent que très peu de bio et qui ont un régime alimentaire de qualité moyenne. (13,6% de bio dans les achats)

-Les «gros mangeurs» qui possèdent des revenus faibles et donc une mauvaise qualité nutritionnelle comportant beaucoup de glucose et de gras. (8,6%)

-Les «petits mangeurs bio» qui mangent peu et de bonne qualité. Ils possèdent de confortables revenus et prennent part à l'écologie.(50,3%)

-Les «mangeurs bio écolo» qui habitent généralement à la campagne, possèdent de bons revenus et sont les plus sensibles à l'environnement. (78,5%)

-Les «mangeurs bio modérés épicuriens» qui ont les plus hauts revenus, mangent plus de viande et boivent plus d'alcool que les autres (plus de fumeurs) et mangent modérément bio.(25,3%).

Ce qui faits le régime alimentaire de chacun ce n'est pas forcément par conviction mais plutôt par possibilité de revenus :
Plus les revenus de quelqu'un sont faibles, plus la qualité des aliments est baisse, et inversement, plus les revenus d'une personne sont élevés, plus la qualité nutritionnelle est haute.

-**Pour terminer, nous allons vous expliquer comment la consommation bio a-t-elle une bonne influence sur notre santé.** Les pesticides présents dans les aliments que nous ingérons détruisent notre organisme, sans eux:

1-Elle réduit les risques d'obésité:
Les scientifiques démontrent une baisse de 31% de l'obésité chez les consommateurs d'aliments issus de l'agriculture biologique.

2-Elle réduit l'exposition aux pesticides pour une meilleure santé:
C'est une évidence, les consommateurs ne sont que très peu exposés aux pesticides.

3-Elle protège le développement de la croissance de l'enfant:
Les aliments issus de l'agriculture commune (qui présentes de nombreux pesticides), sont extrêmement néfastes pour la santé des nourrissons. Des études ont démontrées que, lorsque le cerveau n'est pas encore totalement formé, les pesticides attaques gravement celui-ci.

4-Elle préserve notre système neurologique:
Les scientifiques ont révélé que les QI et les mémoires de travail des adeptes de produits bio sont supérieurs à ceux des autres.

5-Elle limite la résistance aux antibiotiques:
Dans l'agriculture conventionnelle, on administre systématiquement des antibiotiques sur les animaux de façon préventive. D'une part, cette pratique engendre une résistance des bactéries aux antibiotiques. Et d'autre part, nous absorbons ces antibiotiques via la viande que nous consommons entraînant une antibiorésistance généralisée. En conséquence, on diminue le risque de développer une résistance aux antibiotiques chez l'humain.

6-Elle diminue les risques de maladies chroniques:

L'étude a démontré que manger bio diminue le risque de maladies chroniques, notamment du diabète et des maladies cardiovasculaires. L'absence de pesticides préservent des maladies graves telles que la maladie de Parkinson et certains types de cancer. Les scientifiques concluent donc que le système agricole a un véritable impact sur le système immunitaire, la croissance et le développement.

EN CONCLUSION:

La Drôme fait partie des départements les plus productifs d'Europe en matière de produits Bio, depuis 50 ans. Ce marché, grâce à la prise de conscience des problèmes environnementaux, est en constante augmentation malgré son prix élevé et sa rentabilité faible auprès des producteurs, et des consommateurs. La consommation de ce type d'aliment assure une meilleur protection de la planète et de la santé de chacun.

Roman Lukash
Julien Leclerre
Albaraa Eid-Alkheder 2nd 6 Lycée Emile Loubet