

Fruits et Légumes frais et Pommes de Terre de l'agriculture biologique.

Les Fruits et Légumes **Bio** c'est tout Naturel.

Le respect de l'environnement et la modernité

Le producteur bio maintient la fertilité de son sol grâce à l'utilisation de matières organiques naturelles (compost, fumier) et à la rotation des cultures. M. Hubert, producteur de légumes en Bretagne : « Pour produire en bio, j'alterne mes cultures de chou-fleur avec des cultures de céréales comme le blé ou l'avoine, ou avec des engrais verts (cultures intermédiaires) ».

Un des principes de base de l'agriculture biologique est l'interdiction de produits chimiques de synthèse et d'OGM. M. Libourel, producteur de fruits dans le Sud-Est : « Quand on travaille en agriculture biologique, la terre est une notion très importante : la terre est l'élément nourricier, mais c'est aussi notre planète ! ».

Pour respecter l'environnement, l'agriculture biologique préserve les ressources et les équilibres naturels, et protège la faune et la flore sauvages.

Les logos Bio = la garantie



Les fruits, légumes et pommes de terre bio se reconnaissent facilement car ils doivent obligatoirement porter au moins l'un des deux logos, européen ou français. M. Petit, acheteur pour la distribution : « Les consommateurs ont l'assurance du contrôle des logos. Il y a un cahier des charges à respecter, et le logo est garant de ce respect ». Tous les maillons de la filière sont contrôlés par un organisme indépendant.

Un prix justifié

Les fruits, légumes et pommes de terre bio sont parfois plus chers. Plusieurs raisons à cela : l'agriculture biologique est utilisatrice d'une main d'œuvre importante (techniques de production, désherbage manuel...), les rendements peuvent être plus faibles et plus irréguliers. M. Carpentier, producteur : « Le mode de fertilisation est moins intensif pour les cultures bio, ce qui implique des rendements plus faibles et donc des prix plus élevés ».

Des défauts d'aspect qui chantent la vie

Les fruits, légumes et pommes de terre bio sont naturels, sensibles, ce sont donc des produits fragiles qui nécessitent une attention particulière. En bio, il y a des spécificités qu'il faut accepter. M. Bielle, producteur : « En abandonnant les traitements chimiques de synthèse, la peau des raisins blancs type Chasselas est parfois plus marquée ».

Tous les bienfaits des fruits et légumes frais,
la santé de la terre en plus.



Campagne Financée avec le Concours de la Communauté Européenne et de l'Office National Interprofessionnel des Fruits, des Légumes et de l'Horticulture