

Pourquoi devient-on bio ?



EDUCATION PERMANENTE



Ministère
de la Communauté
française



« Envoyez-nous à bouffer,
même un peu de mal bouffe ça ne nous dérange pas... »¹

Réalisation : Service Education permanente Question Santé asbl
Texte : Anoutcha Lualaba Lekede/Question Santé
Remerciements à Frédérique, Bernard et Bob.
Graphisme : Carine Simon/Question Santé
Avec le soutien de la Communauté française
Editeur responsable : Patrick Trefois 72, rue du Viaduc – 1050 Bruxelles
D/2010/3543/9

Impossible de nos jours de passer à côté de la vague « bio » : cosmétiques, vêtements, produits d'entretien, mobilier, matériaux de construction, nourriture pour bébés..., tous ces produits qui peuplent notre environnement ont désormais leurs équivalents bio. Leur succès se calque sur celui que l'on observe pour l'alimentation bio depuis quelques années. En 2009, les Belges ont dépensé près de 350 millions d'euros pour manger bio, soit une hausse de 12% par rapport à 2008². Un an plus tôt, les ménages y avaient consacré 283 millions d'euros³. Une évolution similaire est observée dans la plupart des pays occidentaux.

La question que l'on peut dès lors se poser est de savoir comment les aliments issus de l'agriculture biologique qui, dans les années 1970, n'étaient consommés que par une infime partie de la population, en sont venus à coloniser nos assiettes ?

POURQUOI UNE FRACTION CROISSANTE DE LA POPULATION SE TOURNE-T-ELLE VERS LE BIO ?

A cette question, différentes réponses peuvent être fournies, mais une d'entre elles mérite peut-être que l'on y prête davantage attention. Il s'agit de l'assertion selon laquelle manger bio procède d'un choix individuel.

MAIS, L'ALIMENTATION, QU'ELLE SOIT OU NON BIO, PEUT-ELLE ÊTRE RÉDUITE À UN ACTE RATIONNEL COMME L'AIME TANT NOTRE MONDE CARTÉSIEEN ?

Qu'est-ce que le bio ?

Du bio, ou plutôt de l'alimentation **biologique**, il en est donc énormément question actuellement.

CEPENDANT, QUE MET-ON DERRIÈRE CES TROIS LETTRES ?

Le journal *La Libre Belgique* a apporté un début de réponse dans un de ses articles.

« *"Selon vous, le bio, c'est quoi ?"* Les réponses vont du "une alimentation saine, écolo, sans pesticide, qui conserve moins longtemps" au scepticisme du style "j'achèterais bien du bio si j'avais la certitude que le suivi de la qualité du truc (sic) est bien assuré. Je me pose la question du label. Avec tout ce qu'on nous fait gober...". En passant par : "Il faudrait qu'on nous prouve que c'est meilleur pour la santé, que cela prévient effectivement contre certaines maladies ou encore que les produits traditionnels provoquent des maladies." »⁴

L'asbl BioForum Wallonie, la coupole du secteur bio dans la partie Sud du pays, définit ainsi le bio :

« ... c'est tout simplement des aliments produits de la manière la plus naturelle possible. Les agriculteurs travaillent avec la nature et non pas contre elle. A tous les stades, le produit bio est synonyme de respect : de l'agriculteur, de la nature, des animaux et de notre santé. Le bio suit un cahier des charges très strict et cela, à tous les niveaux de la chaîne. »⁵

Qu'entend-t-on par « de la manière la plus naturelle possible » ? Cela veut dire que : l'usage des produits chimiques de synthèse est interdit ; les animaux disposent d'espaces suffisants pour vivre ; l'ajout systématique d'antibiotiques dans les aliments des animaux est interdit ; et celui d'additifs, comme les exhausteurs de goût, colorants synthétiques dans les produits transformés est limité. Quant à l'utilisation des OGM, elle est totalement interdite.

Pourquoi le bio apparaît-il comme un produit plus intéressant ?

Les raisons qui poussent de plus en plus de consommateurs à s'intéresser à l'alimentation bio sont multiples.

Tout le monde le dit, c'est mieux...

Certains ont commencé à manger bio parce qu'on leur avait dit que c'était bien/mieux. Ce « on » peut renvoyer aux membres de l'entourage : famille, amis ou collègues.

Bernard : *« Dans ma famille, c'est moi qui ai commencé à manger bio. J'y ai amené ma mère. Aujourd'hui, elle a 84 ans et elle ne veut plus rien manger qui ne soit bio ; elle est même devenue plus bio que moi. »*

... pour la santé et l'environnement

D'autres personnes se tournent vers le bio parce qu'elles ont récolté des infos sur le sujet par le biais des médias (radio, TV, journaux, magazines ou Internet).

D'autres encore décident de franchir le pas parce qu'elles ont pris connaissance de données scientifiques, entendu les discours de prévention tenus par des nutritionnistes, des médecins, des politiques, des organismes internationaux comme l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO en anglais)...

On ne peut nier également l'influence, depuis une vingtaine d'années, d'une sensibilité plus grande de l'opinion publique occidentale aux questions environnementales, consécutive à l'essor des mouvements écologistes.

Bien sûr, pour certains, manger bio peut aussi découler d'une conviction née de l'ensemble des raisons évoquées précédemment.

Frédérique : *« Je suis gourmande, enfant et ado, j'avalais tout et n'importe quoi sans me poser trop de questions. Puis, on a entendu parler de plus en plus du bio, il devenait à la portée de tous. Et, naturellement, j'ai commencé à consommer bio comme quelque chose qui était enfin possible. A la fois, pour le sentiment de choix, de consommer des aliments sains, mais aussi pour la consistance, le parfum, le goût des fruits et légumes, bien différents ; je préfère ça. Il m'arrive de manger non bio chez des amis, au resto ; ça n'a pas grande importance, mais... autant choisir ce qui me donne le plus de plaisir. »*

Le bio, créateur de liens ?

Dans le village planétaire qui est le nôtre aujourd'hui, il est devenu quasi enfantin de manger des mangues de Côte d'Ivoire ou du quinoa⁶ de Bolivie. Pour satisfaire l'envie de savourer un produit venu du bout du monde, un saut à l'épicerie ou la grande surface la plus proche suffit. Le plus souvent, l'achat est l'affaire de quelques minutes. Mais, avec l'internationalisation des circuits de distribution, que savons-nous de l'agriculteur ivoirien ou bolivien et de ses conditions de travail ? D'autres intervenants de la chaîne de production ? Quels liens avons-nous réellement avec ces personnes ?... Ce sont autant de questions auxquelles la plupart des consommateurs ont généralement beaucoup de mal à répondre.

Ces interrogations sont partiellement levées avec une partie des produits issus de l'agriculture et de l'élevage biologiques. Par exemple, pour manger des fruits et légumes bio aujourd'hui, il est possible de s'approvisionner aux marchés bio, dans les magasins spécialisés et les fermes reconnues. Ou encore de s'inscrire dans un Groupe d'Achat Solidaire (GAS) où des citoyens se regroupent et « s'associent directement avec un producteur paysan pour acheter de façon régulière et à long terme... »⁸.

L'avantage avec ce type d'approvisionnements est que l'on peut mettre un nom et un visage sur le producteur. Il est possible, par exemple, de discuter avec l'agriculteur de son travail à la ferme ; d'avoir des conseils personnalisés auprès de vendeurs d'épiceries bio ; de partager avec d'autres une certaine vision de l'alimentation ; etc.

DES LIENS ENTRE PERSONNES SONT AINSI NOUÉS.

Ce type de liens qui, parfois, prend la forme d'une chaîne de **solidarité** (entre consommateurs et petits producteurs tels que dans les GAS), n'est pas négligeable dans un contexte de mondialisation (où peut exister un sentiment de ne plus rien maîtriser), et de sociétés où la montée de l'individualisme a quelque peu fragilisé les relations entre individus. Ils participent également à la **convivialité** autour de l'alimentation.

Un choix dicté par la peur ?

Le choix de l'alimentation bio ne s'impose-t-il pas aussi parce qu'il existe aujourd'hui une certaine peur pour tout ce qui touche à l'alimentation ?

« ... à l'obsession de pureté biologique, voici que succède une obsession de pureté chimique. On découvre en effet avec angoisse que le progrès alimentaire, dans le moment même où il élevait des protections contre les dangers immémoriaux – la pénurie et la corruption des aliments – soulevait obscurément des périls nouveaux. (...) Car, découvrons-nous, le beau et le bon ne se confondent pas, ne se confondent plus ; les fruits somptueux que nous croquons sont imprégnés de pesticides, enduits de silicones, et de plus insipides. Voici que les aliments les plus familiers, les plus quotidiens se révèlent trompeurs : nous découvrons que les biftecks hachés ne contiennent pas de viande ou peu s'en faut ; que les vins sont "coupés", chaptalisés, soufrés ; que les fruits sont "traités". On nous apprend l'existence "d'additifs" mystérieux : conservateurs, colorants, "agents de texture", de "sapidité", etc. En fait, la technologie alimentaire parvient aujourd'hui à manipuler et contrôler à sa guise tous les caractères sur lesquels se fondait notre reconnaissance des aliments : forme et apparence, texture, couleur, odeur, goût... »⁹.

Comme l'indique le sociologue Claude Fischler, **la conscience croissante des manipulations qui s'exercent sur les aliments a érodé la confiance du mangeur moderne.** Celui-ci, poursuit-il, « est comme saisi par le vieux fantasme de "l'incorporation du mauvais objet", comme repris par une "néophobie" qui s'exercerait à l'encontre de la nourriture la plus familière... »

A cette méfiance, sont peut-être aussi venues se greffer les inquiétudes consécutives aux crises alimentaires/sanitaires de ces dernières années. Ces crises ont pour noms : la maladie de la vache folle (ESB), la tremblante du mouton, la contamination des poulets et des poissons par la dioxine et le PCB, etc. Ces deux substances chimiques sont connues pour avoir des incidences graves et multiples sur l'environnement et la santé humaine¹⁰.

Il peut dès lors être aisé de comprendre, dans un contexte où peur et anxiété sont étroitement liées, que les produits bio apparaissent comme étant plus sains pour une partie grandissante de la population. L'attrait pour des fruits et légumes naturels, c'est-à-dire non traités avec les produits phytosanitaires de synthèse, et pour une viande ne contenant pas de résidus d'antibiotiques, s'en trouve fortement accru.

LE BIO PERMETTRAIT-IL DE CONJURER LA PEUR ?

Pas nouveau, la peur ?

Cependant, il peut être intéressant de questionner cette peur à laquelle semble être confrontée actuellement une partie importante de la population des pays développés. Dans quelle mesure l'amplification des infos diffusées par les médias¹¹ n'alimente-t-elle pas des peurs anciennes, voire ancestrales ? Les mangeurs contemporains peuvent en effet avoir l'impression qu'une plus grande menace pèse sur eux. Ainsi, choisir « que manger aujourd'hui ? » serait plus difficile qu'autrefois. Bref, « c'était bien meilleur avant ». **En est-on si sûr ?**

Bob : « *Mais, c'est depuis que je suis adolescent (dans les années '50) que l'on dit que notre nourriture est empoisonnée...* ».

En réalité, l'origine de la méfiance envers les produits fabriqués dans les usines remonte aux débuts de l'ère industrielle. L'opposition aliments industriels (corrompus/mauvais) et naturels (sains/bons) doit être située à cette époque. On peut aussi rappeler que depuis le début de l'histoire de l'humanité, l'alimentation a toujours fait l'objet de peurs : de manquer, de s'empoisonner (ou de l'être), de manger ce qui n'est pas permis culturellement¹², religieusement, etc.

Muni de ces informations, ne peut-on se demander si les peurs actuelles ne doivent pas, parfois, être « relativisées » ? Quelle est la frontière entre réalité et « fantasmes » ? Mais aussi, comment considérer le contrôle de la chaîne alimentaire exercé par des organismes comme l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) ? Cet organisme n'a-t-il pas, parmi ses principales attributions, l'obligation de veiller à la qualité des aliments que nous mangeons ?

Pourquoi achète-t-on bio ?

Les arguments généralement évoqués

L'achat et la consommation sont conditionnés par les motivations qui poussent, dans un premier temps, à s'intéresser aux produits bio.

Notamment par le fait que les fruits, les légumes et la viande sont produits grâce à des méthodes qui sont plus respectueuses de l'environnement, et où une plus grande attention est prêtée au bien-être des animaux. Les éléments qui sont le plus souvent mis en avant : **une faible présence de résidus de pesticides et de nitrates, et une quantité plus importante de vitamines et minéraux** dans les fruits et légumes biologiques. Au regard de ces arguments, ne peut-on dire que « manger bio, c'est mieux parce que moins nocif » ?

D'autres caractéristiques sont également relevées comme une **meilleure qualité organoleptique (goût), une meilleure teneur en matière sèche** – qui permettrait de manger moins parce que la sensation de satiété arriverait plus vite –, une plus grande diversité de produits...

A cela s'ajoute la possibilité de privilégier les **circuits de distribution courts**. Quand le choix est fait, par exemple, de s'approvisionner directement à la source : boutiques, marchés, GAS ou fermes bio. L'approvisionnement direct suppose **une plus grande fraîcheur** des aliments (avec plus de qualités nutritives), mais aussi **une plus grande proximité** entre client et vendeur, entre consommateur et producteur.

Un autre élément mérite d'être souligné. « L'alimentation est un domaine où les mangeurs ont une certaine "prise", au sens commun d'"avoir prise sur", c'est-à-dire d'"avoir un moyen d'agir sur" (...) Car les choix qu'ils font en matière alimentaire, notamment en contexte d'incertitude, peuvent avoir des effets : on peut éviter le risque éventuellement attribué à la viande de bœuf en cessant d'en manger, tandis que si l'on vit en ville, on ne peut échapper à la pollution de l'air par une décision individuelle »¹³.

Dès lors, ne peut-on penser que manger bio ou faire ses courses dans un magasin spécialisé, par exemple, peuvent parfois **donner aux consommateurs bio le sentiment de faire partie des gens plus autonomes, d'avoir une maîtrise sur leur santé ?** D'intégrer un groupe de citoyens plus responsables parce que réfléchissant sur leur environnement et leur alimentation, ils font des choix en conséquence ? **D'être des « consomm'acteurs » ?**

D'autres raisons existent aussi

Même si le prix des aliments bio a tendance à se démocratiser, notamment sous l'action des grandes enseignes, les fruits, légumes et viande bio restent plus chers... **pour certaines personnes. Pour certains, consommer bio ne serait-il pas alors un moyen de se démarquer ?** Ne serait-ce pas une façon de dire ou de sous-entendre, par exemple, « Je mange bio parce que je peux me le permettre ».

**LE CHOIX N'EST-IL PAS MOTIVÉ, DANS CES CAS,
PAR LE DÉSIR D'AFFIRMER UN CERTAIN POUVOIR D'ACHAT ?**

Consommer des aliments bio relève d'une certaine philosophie de la vie¹⁴ : il s'agit certes de se nourrir... mais, en respectant la Terre et les êtres vivants. Prendre soin de la planète, c'est aussi prendre soin de l'humanité. Les deux aspects sont imbriqués dans les discours qui fleurissent aux lendemains de mai 68 : on prône un retour à la terre, à la nature pour retrouver les vraies valeurs, etc. Assez curieusement, ces deux aspects vont parfois se dissocier avec l'essor du bio.

Dans certains pays, comme la Belgique et la France, l'intérêt porté au bio se justifie surtout par les répercussions possibles sur la santé : « manger moins nocif permettrait de préserver son capital santé ». Qu'en est-il des préoccupations environnementales ? Dans les sondages, elles arrivent généralement après les soucis exprimés pour la santé. Alors que dans les pays anglo-saxons, ce serait plutôt l'inverse. A la lumière de ceci, on peut donc voir l'écart qu'il peut parfois y avoir entre les discours tenus et les pratiques. Comment justifier par exemple l'achat et la consommation en toutes saisons de poires bio importées ? Certes, ce sont des fruits – qu'il est conseillé de manger chaque jour – et bio – avec moins de résidus chimiques –, mais acheminés par avions ou bateaux ! La santé devrait sans doute s'en porter mieux ... Mais, qu'en est-il de celle de la Terre ?

Nos attitudes et nos choix sont-ils toujours cohérents ? Ne sommes-nous pas parfois partagés entre différents désirs et envies comme vouloir manger bio même si les produits viennent de loin ? Entre le désir de préserver sa santé (individuel) et celui de la planète (collectif) ?

Ainsi, consommer bio ne devrait-il pas aussi aller de pair avec consommer durable, et équitable ? Autrement, la peur, qui pousserait à se tourner vers l'alimentation biologique, ne détournerait-elle pas de l'objectif initial ?

Cacophonique tour de Babel bio ?

Les modes d'approvisionnements alimentaires sont actuellement multiples, et certains consommateurs font le choix de se fournir auprès des exploitations agricoles. Ils peuvent ainsi y acheter des produits frais, sans colorant, sans conservateur (comme du beurre, du fromage, des œufs de poules élevées en plein air), des produits du terroir (comme les légumes et fruits oubliés), etc. Les aliments sont généralement présentés ou décrits comme étant naturels (c'est-à-dire non industriels), plus savoureux et plus sains. Cependant, ceux-ci sont-ils pour autant bio ? **N'arrive-t-il pas de faire l'amalgame entre le fait d'acheter des aliments en circuit court (fermes, marchés) et d'acheter des aliments bio ?**

La multiplication des termes (sains, naturels, bio, respectueux de la terre, écologiques, etc.) autour des produits alimentaires¹⁵ peut également être une source de confusions. Tout comme celles qui peuvent trouver leur origine dans la prolifération des labels que l'on dénombre aujourd'hui¹⁶. Sur le marché, on trouve en effet des labels bio belges, hollandais, français, voire européen. Il y a des labels pour certifier que les produits sont issus de l'agriculture et élevage bio. De même qu'il en existe pour les produits provenant du commerce équitable, de l'agriculture intégrée, de l'agriculture raisonnée¹⁷ ou de l'agriculture biodynamique. Même si tous ces types d'agricultures se préoccupent de leur impact sur l'environnement, il n'en demeure pas moins que ces pratiques agricoles ont des approches différentes et que leurs produits ne sont pas interchangeables.

En Belgique : « **Seuls les mots biologique ou bio sont liés aux cahiers des charges de l'agriculture biologique et peuvent qualifier des produits qui en sont issus.** »¹⁸

Manger est un phénomène complexe

A la question « pourquoi devient-on ou mange-t-on bio ? », il est difficile de donner une réponse unique comme c'est « par choix individuel », « par peur », « par snobisme » ou parce que c'est « tendance ». Le « pourquoi... » mériterait plutôt d'être précédé par « pourquoi mangeons-nous ce que nous mangeons ? ». Pourquoi les Européens mangent-ils des fromages à odeur forte ou des cuisses de grenouille que d'autres peuples trouvent peu ragoûtants ? Pourquoi les Africains mangent-ils des insectes comme les termites et les Asiatiques des chiens et des chats que les Occidentaux trouvent tout aussi peu appétissants ?

C'EST QUE POUR MANGER UN ALIMENT, NOUS DEVONS LE VALIDER.

Et cette validation est en grande partie donnée par la culture à laquelle on appartient. Ainsi un Belge, un Français ou un Anglais aurait beaucoup de mal à manger un chat aujourd'hui parce que celui-ci ne fait – culturellement – pas partie de son répertoire alimentaire...

Le même raisonnement pourrait être appliqué aux aliments bio. Si de plus en plus de personnes se mettent au bio, c'est parce que ces produits sont validés culturellement. En effet, les populations des pays développés ne montrent-elles pas les mêmes préoccupations pour l'environnement et les conséquences de l'activité humaine ? Ne sont-elles pas plus ou moins convaincues de l'existence d'une corrélation éventuelle entre l'alimentation et l'apparition de certaines maladies (diabète, cancers, maladies du cœur...) ? Que des produits (plus) naturels, par le fait de leur incorporation, permettraient de limiter les effets nocifs des résidus toxiques sur la santé ? Que la qualité des aliments prime sur la quantité ? Qu'enfin, la santé, ce bien précieux, doit être préservée pour bénéficier d'une bonne qualité de vie et bien vieillir pour atteindre le troisième, le quatrième voire le cinquième âge¹⁹.

Il faut aussi noter que la **notion de qualité**, souci actuel pour la quasi-majorité des consommateurs des pays développés, **n'a pris cette importance que parce les problèmes de quantité ont été résolus** (plus de famines, sécurité alimentaire, etc.). Des difficultés auxquelles sont confrontées encore plusieurs régions dans le monde actuellement. Mais que l'attention se porte sur la qualité ou sur la quantité, l'alimentation reste un domaine où se révèlent bien des peurs qui influent sur les façons de se nourrir : dans les pays développés, c'est la peur de manger toxique alors que dans d'autres, c'est encore trop souvent celle de manquer. Ceci pourrait expliquer que dans les premiers, les aliments bio apparaissent comme une alternative intéressante pour une partie croissante de la population... Et cela peut donner, peut-être, à quelques-uns le sentiment d'une certaine maîtrise ou renforcer leur volonté de rejoindre le « Club » des mangeurs bio.

- 1 Propos tenu par un Somalien dans un dessin paru dans Le Canard enchaîné (2000).
- 2 42 millions d'euros.
- 3 Chiffres lus dans les articles « Plus de bio dans nos assiettes » (<http://levifnews.be>) et « La crise n'atteint pas le bio » (<http://www.lalibre.be>).
- 4 DARDENNE L., *Le bio est-il meilleur pour la santé ?*, lu sur <http://www.lalibre.be>
- 5 www.bioforum.be
- 6 Plante herbacée qui donne des graines riches en protéines et qui est considérée comme une pseudo-céréale.
- 7 Voir l'article de Claude Fischler, *Gastro-nomie et gastro-anomie*, in *Communications*, 31, 1979, « La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation », p. 200.
- 8 <http://www.gas-bxl.collectifs.net>
- 9 FISCHLER C., *Gastro-nomie et gastro-anomie*, in *Communications*, 31, 1979, « La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation », p. 202.
- 10 Notamment, des effets de perturbation endocrinienne, des effets sur la reproduction et des effets cancérigènes, lu sur page du site de l'UE consacré à la *Stratégie communautaire concernant les dioxines, les furannes et les PCB* (<http://europa.eu/>).
- 11 Voir par exemple la brochure *La grippe aviaire, un emballage médiatique ?*, asbl Question Santé, 2008 (www.questionsante.be).
- 12 Pour en savoir plus, on peut se référer au chapitre « L'immangeable, le comestible et l'ordre culinaire » du livre de Claude Fischler, *L'omnivore*, paru aux Editions Odile Jacob (1990, pp. 25-32).
- 13 Claire Lamine. « Choix et pratiques alimentaires des « mangeurs bio-intermittents », une contribution à une sociologie de la variabilité des pratiques ». XVIIe congrès de l'AI5LF. Tours juillet 2004. CR 17 « Sociologie et anthropologie de l'alimentation ». Lemangeur-ocha.com. Mise en ligne juin 2005.
- 14 Cela peut aussi être considéré comme un acte politique ou une démarche citoyenne.
- 15 Dans quelle mesure le désir des consommateurs de manger plus naturel, dans un souci de préserver la santé, est « récupéré » par les fabricants et/ou le Marketing ? Voir par exemple, la brochure *La santé fait vendre*, asbl Question Santé, 2005.
- 16 Voir le dossier « Dans la jungle des labels », in le magazine « BIOinfo », n° 96, février 2010, pp 6-11.
- 17 Voir un organisme tel le réseau FARRE (Forum de l'Agriculture Raisonnée Respectueuse de l'Environnement) en France.
- 18 « L'alimentation biologique » sur <http://www.natpro.be>
- 19 Il est intéressant de noter que si généralement le désir est d'atteindre un âge avancé, l'attitude envers les personnes âgées est pour le moins ambiguë. Voir, par exemple, la brochure *Société et vieillesse : quand penche la balance du côté de la jeunesse*, asbl Question Santé, 2009.



Outil pédagogique disponible dans la même collection :

- Puisqu'on est jeunes ... et cons ? Les prises de risques à l'adolescence (outil - vidéos incluses - téléchargeable sur notre site www.questionsante.be)

Outil pédagogique à paraître dans la même collection :

- Être bien dans sa tête, une obligation sociale ?



**En 2009, 85% des ménages belges ont acheté au moins un produit bio.
Au cours de ces dernières années, ce pourcentage n'a cessé de croître,
tout comme celui des mangeurs bio.**

**Pourquoi l'alimentation bio, qui était encore marginale dans les années 1970,
attire-t-elle de plus en plus de consommateurs ?**

**La fraîcheur, un meilleur goût, de meilleures qualités nutritives
sont généralement les réponses qui sont données.**

**Des éléments qui apparaissent comme déterminants dans le choix,
réfléchi, de se tourner vers le bio.**

**Néanmoins, quand il est question d'alimentation, la démarche
est-elle toujours basée sur un choix rationnel ?**

A cet égard, entre hier et aujourd'hui, il semble y avoir une certaine continuité.

Qu'est-ce que le bio ? Pourquoi celui-ci semble-t-il plus intéressant aujourd'hui ?

Quelles sont les difficultés éventuelles que l'on peut rencontrer ?

Ces questions sont abordées dans la brochure.

La brochure s'adresse au tout public et est téléchargeable sur le site www.questionsante.be

Edition 2010