

Zeitschrift: Domaine public
Herausgeber: Domaine public
Band: 40 (2003)
Heft: 1558

Artikel: Le bio n'est pas dangereux pour la santé
Autor: Escher, Gérard
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1021356>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 27.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Le bio n'est pas dangereux pour la santé

Légumes, fruits et viandes biologiques ont les mêmes vertus alimentaires et sanitaires que les produits issus de l'agriculture conventionnelle. Un œuf reste un œuf, pondu en cage ou dans une basse-cour.

« **A**ucune allégation ne peut être faite dans l'étiquetage ou la publicité suggérant à l'acheteur que... la référence à l'agriculture biologique constitue une garantie d'une qualité organoleptique, nutritionnelle ou sanitaire supérieure», stipule l'article 10 du règlement de l'Union européenne (CEE/2092/91). Pourtant l'en-gouement pour le bio est certainement associé à la volonté de manger sainement. L'agriculture biologique avec son mode de production durable est sûrement saine pour l'environnement. Mais une pomme bio a-t-elle des qualités sanitaires et alimentaires différentes d'une pomme conventionnelle ?

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a réussi,

via une longue expérience d'expertise collective, à résumer dans un rapport l'état des connaissances sur la sécurité des produits biologiques. Elle a surmonté la crainte des professionnels de l'agriculture biologique qu'un tel rapport puisse susciter des inquiétudes parmi les consommateurs, dès lors qu'il était évoqué des problématiques de maîtrise sanitaire. Le rapport se borne au monde physico-chimique et laisse de côté les aspects «goûts et couleurs». Il sous-estime certainement aux yeux des adeptes les effets positifs non objectivables de l'agriculture biologique.

Un inventaire alimentaire

Pour les légumes et les fruits, la grande majorité des études ne montre pas de différence en matière sèche et en glucides entre

les deux modes de culture. La teneur en protéines des céréales issues d'agriculture biologique semble être plus faible que celle des céréales issues d'agriculture conventionnelle; cette moindre teneur est sans doute liée à la limitation des apports azotés. En revanche, l'équilibre en acides aminés indispensables serait meilleur, puisque le rapport albumines et globulines (protéines du métabolisme) versus prolamines et glutélines (protéines de stockage) est modifié en faveur des premières; ceci peut être d'importance chez les végétariens. Cependant, le bénéfice nutritionnel des légumes biologiques quant à l'apport des minéraux, des vitamines et des oligo-éléments est négligeable. C'est décevant, mais il y a peut-être de l'espoir du côté des patates bio, probablement enrichies en vitamine C. En ce qui concerne la qualité de la viande enfin, c'est moins le mode de production que l'activité physique (courir), accordée ou non, qui contribue à réduire la teneur en lipides intramusculaires chez les ruminants, les porcs et les volailles.

Les aspects sanitaires

Les pratiques d'élevage en production biologique limitent le recours aux traitements médicamenteux et privilégient une gestion sanitaire fondée notamment sur la sélection de races rustiques, l'accès au plein air et une faible densité d'élevage.

L'accès au plein air augmente la probabilité d'exposition des animaux aux différents parasites et aux agents infectieux persistants dans le sol. En cas d'infestation d'un élevage, les approches thérapeutiques restrictives privilégiées par l'agriculture biologique constituent très vraisemblablement une limitation dans la maîtrise du risque. Cette augmentation du risque parasitaire est contrebalancée par une meilleure gestion des antibiotiques, et donc de résistance aux bactéries, et par l'absence de contamination par des pesticides (fréquente, mais dans les limites autorisées, chez les produits conventionnels).

La conscience du bien-être animal, au cœur de l'agriculture biologique, a libéré les gallinacés de l'enfer des cages. Mais la belle vie au sol n'a aucun effet sur la composition ou la valeur nutritionnelle de l'œuf. Au contraire, quand les poules sont élevées au sol, ces ingrates en profitent pour nous pondre des œufs plus petits.

ge

Libre circulation maîtrisée

La libre circulation des personnes augmente le flux migratoire en provenance de l'Union européenne. C'est le cas notamment dans le canton de Vaud. Le Service de recherche et d'information statistiques (SCRIS) relève, en 2002, une augmentation de 970 ressortissants communautaires. Cette progression est certainement due à l'entrée en vigueur, au 1^{er} juin 2002, des accords bilatéraux. Certains clandestins se sont probablement déclarés et le regroupement familial a exercé naturellement son attrait. Mais la véritable pression migratoire vient d'ailleurs. L'effectif des étrangers a augmenté de 6 150 personnes. Si un quart d'entre eux est communautaire, 32% proviennent d'autres pays européens, 16% d'Asie, 14% d'Afrique et 13% d'Amérique. La crainte nationaliste d'une invasion étrangère consécutive aux bilatérales s'est avérée infondée. Elle se reportera, probablement sur l'extension des accords de libre circulation aux dix nouveaux membres de l'Union européenne.

at

Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) : *Evaluation des risques et bénéfices nutritionnels et sanitaires des aliments issus de l'agriculture biologique*, 28 avril 2003. (www.afssa.fr)

«The urban myths of organic farming», *Nature*, 22 mars 2001.