# Quiz Manger Bio

## Réponses

Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

□ Un mode de production agricole qui n'emploie ni pesticides, ni engrais chimiques

L'origine du mot bio vient du grec ancien qui signifie :

□ Vie

En moyenne, combien de traitements chimiques une pomme qui n'est pas bio subit-elle avant d'être vendue ?

□ Plus de 25 traitements.

MANGEZ DES POMMES, PAS DES PESTICIDES
Il faut en moyenne:
32 traitements dont 10 insecticides, 18 fongicides, 2 désherbages et 2 éclaircissages chimiques (Source: Solagro)

Pour limiter les dégâts occasionnés sur les légumes par les parasites (insectes, champignons), un agriculteur bio peut :

□ Changer de place ses cultures d'une année sur l'autre

□ Utiliser d'autres animaux prédateurs des parasites

**La Lutte biologique**

C'est un moyen de réduire les effectifs d'un parasite animal ou plante, en le faisant dévorer par un de ses ennemis naturels.
Un exemple : à Caen

**Des coccinelles dans les espaces verts de la ville de Caen.**

Caen est une ville pionnière dans la lutte écologique contre les insectes "nuisibles".

Depuis 30 ans, la ville de Caen réalise un élevage de coccinelles car elles se nourrissent de pucerons. Les caennais peuvent s'en procurer pour leurs propres cultures au jardin des plantes

Pour qu'une viande soit bio :

□ L'animal ne peut pas être élevé enfermé dans des bâtiments

□ L'herbe, le grain ... qui servent de nourriture n'ont pas été produits en utilisant des produits chimiques

Les aliments bio ont toujours plus de goût que les autres.

□ Faux.

Dans les livres de SVT de troisième, on nous démontre que les pesticides sont à l'origine :

□ De cancers

□ D'une diminution du nombre de spermatozoïdes chez les hommes

Le label AB me permet d'être sûr que je vais manger un aliment bio

□ Composé d'au moins 95% d'ingrédients biologiques

AB signifie Agriculture Biologique. Ce label est français créé en 1985 par le Ministère de l'Agriculture et certifié par des organismes indépendants comme Ecocert, Agrocert, etc. Il est également promu par l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique (Agence Bio).

**Ce label garantit** que l'aliment est composé d'au moins 95% d'ingrédients issus du mode de production biologique (cette tolérance de 5 % s'explique notamment par le fait que l'eau et le sel ne peuvent être certifiés) et qu'il respecte bien la réglementation en vigueur en France.

**Un aliment biologique certifié AB est un aliment :**

- Sans pesticide
- Sans herbicide chimique
- Sans fertilisant artificiel
- Sans hormone de croissance

Concernant l'élevage, le label AB garantit la qualité de la nourriture de l'animal et que le mode d'élevage et les conditions de vie soient en adéquation avec le respect de l'animal et de l'écosystème.

Le logo AB est

□ Vert et blanc

Question subsidiaire :

**S**elon la thèse soutenue par l'étudiante allemande Stéphanie Böde en 1993, le transport nécessaire à la mise en rayon d'un yaourt aux fraises produit par une coopérative de Stuttgart se répartit comme suit. Les ingrédients (lait produit à une distance moyenne de 36 km de la coopérative, fraises récoltées en Pologne à 1246 km, sucre raffiné à 72 km à partir de betteraves situées à 35 km de la raffinerie, ferments produits à 917 km) ont ainsi parcouru "2306 km avant d'arriver à la coopérative. L'emballage (verre produit à 260 km à partir de sable et de zinc extraits à 546 km, couvercle en aluminium produit à 304 km à partir de bauxite extraite à 560 km, étiquette imprimée à 314 km sur du papier qui a déjà parcouru 634 km et collée avec un produit qui a fait 419 km) a lui parcouru 3037 km, et le conditionnement pour le transport (cartons fabriqués à 647 km, fermés par une colle produite à 734 km et conditionnées en lots recouverts de films plastiques importés de France (408

km), lots transportés dans du carton ondulé fabriqué à 55 km à partir de cartons importés d'Autriche (1048 km)) représente 2892 km supplémentaires. Au total, si l'on ajoute 668 km de distance moyenne entre la coopérative et les points de vente, **le yaourt aux fraises aura parcouru une distance effective de 9000 km, soit 13 fois la distance qui sépare son lieu de production de son lieu de consommation.** (valeurs reprises par l'ADEME)