

Prix du bio en Belgique : désamorcer les a priori --suite

1-Analyse d'un panier de 21 produits bio

Un panier de 21 produits bio avec des quantités moyennes pour une famille de trois personnes sur une semaine a servi de base. Il a été tenu compte d'un régime alimentaire classique (incluant la viande). La composition du panier type était la suivante : 6 œufs, un poulet entier, 150 g de jambon, 250 g de beurre, 500 ml de yaourt, 2 litres de lait, 200 g de gouda, 300 g de chèvre frais, 2 kg de pomme de terre, 1 kg de pomme, 1 kg de poire, 1 kg de chou blanc, 1 kg oignon, 1 kg poireau, 500 g de farine, 1 grand pain, 1 kg de pâte, 500 g de noisette décortiquée, 750 ml d'huile d'olive, 1 kg de sucre et 250 g de flocons d'avoine.

Sur la base de ces chiffres, l'étude a permis d'affirmer que le bio vendu en magasin spécialisé n'est pas plus cher que le bio vendu dans la grande distribution. En effet, le prix du panier en magasin bio/vrac est de 103 euros contre 101,6 euros en GMS.

Autres avantages : on constate que dans les réseaux spécialisés, les produits sans emballage sont plus présents et qu'une grande majorité sont des produits artisanaux et/ou proviennent de producteurs locaux et/ou de petites entreprises locales.

2-Analyse par catégories de produits

L'enquête a aussi analysé différentes catégories de produits comme les fruits et légumes, les céréales et produits secs ainsi que les viandes et les œufs. Notons que d'autres critères comme les emballages et l'origine ont aussi été pris en compte.

Pour les fruits et légumes et les pommes de terre bio, les six produits observés (poireau, tomate, poire, chou blanc et pomme de terre) sont moins chers en magasins bio. Seuls les carottes et les oignons ont un prix moins élevé en GMS. La courgette est à un prix similaire. Toutefois, sur les emballages et les origines, les magasins bio/vrac ont une approche beaucoup plus vertueuse.

Au niveau de la viande et des produits laitiers : le beurre et le fromage de chèvre frais sont moins chers en magasin bio tandis que le poulet entier, le jambon et les œufs sont au même prix. La viande de bœuf, de porc et les produits laitiers (hors beurre) sont moins chers en GMS. Ces constats sont plus nuancés pour certaines ventes à la ferme qui montrent d'autres résultats. Plus le circuit est court,

plus les prix auront tendance à baisser et à bénéficier directement au producteur. En ce qui concerne les produits laitiers bio, au niveau de l'origine, 92 % d'entre eux provenaient de Belgique en magasins spécialisés bio contre 50 % en GMS.

Pour les produits secs, cela est très variable d'un produit à l'autre : les noisettes et le pain sont moins chers en magasin bio et vrac, le riz et le sucre sont au même prix, tandis que la farine, les pâtes, les huiles et le jus de pommes sont moins cher en GMS.

...

L'externalité positive : un surcoût rarement pris en compte

De par sa nature, l'agriculture biologique engendre une série d'externalités positives pour notre territoire, comme une meilleure qualité de l'eau et davantage de biodiversité. Mais les magasins spécialisés offrent en plus un modèle de soutien à l'agriculture locale et à la transformation artisanale belge en favorisant ceux-ci dans leurs rayonnages et en répartissant plus équitablement la marge sur toute la chaîne. Cette approche de prix permet de faire preuve de respect pour le secteur agricole bio, lui aussi en difficulté.

Magasin bio / Vrac

Fruits et légumes : moins chers

100 % en vrac
87 % d'origine belge

Viande et œufs : plus chers

100 % belges
moins chers à la ferme bio

Produits laitiers

92 % belges
beurre et chèvre frais moins cher

Céréales et produits secs

Pain froment-levain
noisette, sucre de canne
moins cher
farines 100 % belges

Grandes surfaces

Fruits et légumes : moins chers

Emballages jetables
26 % d'origine belge

Viande et œufs : moins chers

33 % belges
Calibre plus petit (œufs)

Produits laitiers

50 % belges
Méthodes industrielles

Céréales et produits secs

Riz prix équivalent
farines d'origine inconnue

103 €

101,60 €

COMPARAISON DE L'ORIGINE ET DE L'EMBALLAGE des fruits & légumes entre bio/vrac et GMS

| Magasin bio / vrac | GMS |
|---|--|
| 99 % des références en vrac | Emballage à usage unique jetable (quasi 100 %) |
| Origine 87 % Belgique 13 % Europe (légumes hors saison) | Origine : 26 % Belgique |

●●● Sales4bio

Votre parfait matchmaker en Belgique !
Mélanie Longin
+32 497 62 23 72

www.sales4bio.be / melanie@sales4bio.be