

Comment développer durablement votre entreprise

La durabilité est pour les consommateurs un critère de décision toujours plus important. Le secteur bio doit donc lui aussi se poser cette question cruciale: À quoi en est-on sur le plan de la durabilité? La réponse est aussi complexe que la question est simple. Le nouveau catalogue de critères de durabilité de Bio Suisse fournit une approche.

C'est au plus tard depuis la Conférence de l'ONU de Rio en 1992 que le développement durable est devenu un objectif de société généralement reconnu. De nombreuses communes et personnes ont repris l'Agenda 21 élaboré à Rio et le concrétisent en suivant la devise «pensée globale et action locale». C'est notamment grâce à cette discussion et à la récente visibilité des limites du libéralisme que cette question est largement débattue par l'économie: Les grandes entreprises publient des rapports de gestion durable, lancent des campagnes de développement durable et créent des fondations pour le développement durable, et les PME misent sur les énergies renouvelables ou pratiquent le *fair banking*.

Le développement durable est-il donc devenu un mot fourre-tout? L'observateur critique ne parvient quelquefois pas à se débarrasser de l'impression que la notion de développement durable ne sert qu'à repeindre la réalité en vert. Les acteurs économiques se trouvent cependant dans l'impossibilité de continuer leur écoblanchiment (*green washing*) au plus tard à partir du moment où le développement durable devient un critère de décision ancré dans l'esprit des consommateurs, ce qui est apparemment enfin le cas vingt ans après Rio, comme le montre

l'étude «Consumer Value Monitor Food» récemment publiée par l'Institut Gottlieb Duttweiler (voir aussi le bio actualités 7/12). Chacun doit donc se laisser poser cette question cruciale: «Dis-moi, à quoi en est-tu sur le plan du développement durable? Tu es une très bonne entreprise, mais il me semble que ça va trop loin pour toi?»

Question simple, réponse circonstanciée

Le développement durable est une affaire complexe définie de plusieurs manières différentes dont le dénominateur commun est: Nous voulons gérer de manière à ce que nos ressources vitales soient disponibles sans restrictions pour les générations futures. L'évaluation de cette question comprend le plus souvent l'écologie, l'économie et le social, et il existe des systèmes d'évaluation qui comprennent jusqu'à deux cents indicateurs. Il est donc quasiment impossible de répondre simplement à cette question cruciale. Mais vu qu'elle est posée de plus en plus souvent, le secteur bio – qui se considère lui-même comme durable – ne peut pas faire

autrement que d'y répondre de manière circonstanciée.

Un instrument d'autoévaluation et d'information

Bio Suisse a donc mis en ligne sur www.bio-suisse.ch un catalogue de critères qui permet aux producteurs et aux preneurs de licences d'évaluer eux-mêmes la durabilité de leur entreprise et d'identifier les éventuels points faibles et les potentiels d'amélioration. Ce catalogue, qui est accessible depuis le menu «Producteurs» ou «Transformateurs & Commerçants», rubrique «Développement durable», fournit aussi une vue d'ensemble des activités de Bio Suisse qui sont importantes sur le plan du développement durable (Cahier des charges, fiches techniques, projets) et donne beaucoup d'informations et de liens sur des thèmes du développement durable. Le bio actualités a discuté avec la responsable du projet de Bio Suisse, Nathalie Stampfli (voir l'interview ci-contre), et a voulu savoir ce que le thème du développement durable représente pour le Bourgeon.

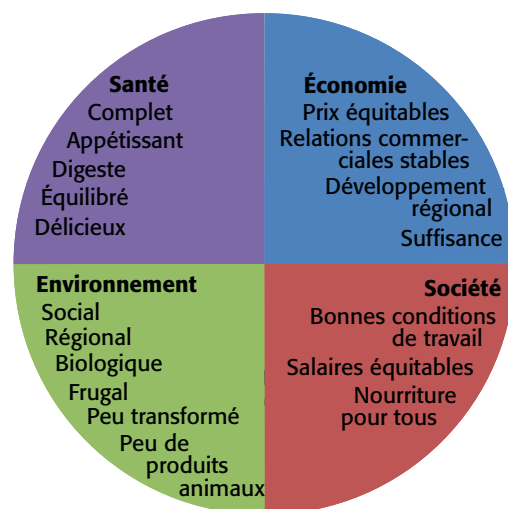
Stephan Jaun

Développement durable: La définition Brundtland

Dans le domaine de la gestion durable, c'est la définition donnée par la Commission Brundtland en 1987 qui s'est imposée au niveau international: «Le développement [durable est celui] qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre à leurs propres besoins», ce qui postule les trois dimensions du développement durable: l'écologie, l'économie et le social. S'y rajoute évidemment la dimension temporelle puisqu'on parle de développement: Tout ce qu'on fabrique, construit, développe et commercialise a une influence sur la durabilité. Car la durabilité est le but tandis que le développement durable est le processus qui y mène.

sja

Les éléments de l'alimentation durable



L'alimentation durable est constituée des éléments suivants: Protection de l'environnement, société sociale, économie équitable, et enfin santé et plaisir.

«Une aide pour la branche»

bio actualités: Pourquoi Bio Suisse a-t-elle lancé ce catalogue de la durabilité?

Nathalie Stampfli: Le Comité de Bio Suisse s'est donné pour but d'avoir une évaluation du caractère durable de la branche. Des ateliers d'experts réalisés avec le FiBL nous ont d'abord permis d'étudier plus à fond la durabilité du secteur bio et de constater que le bio aussi a encore des lacunes.

Le bio n'est-il pas déjà durable en soi?

L'agriculture biologique est certainement la méthode agricole la plus durable. Nous sommes leaders dans de nombreux domaines. Ce catalogue de la durabilité doit montrer aux entreprises tout ce qu'elles ont déjà fait. Il reste cependant des domaines dont nous avons peu tenu compte jusqu'ici. Le but du Bourgeon est de poursuivre son développement sur ces points. Cette autoévaluation doit permettre de résumer les thèmes et de fournir une vue d'ensemble.

Cette évaluation est facultative – à quoi sert-elle?

Elle est destinée à sensibiliser à la question et à motiver les entreprises à prendre des mesures supplémentaires. Le but n'est pas que tous deviennent immédiatement plus durables dans tous les domaines.



Nathalie Stampfli travaille à Bio Suisse dans le secteur de la garantie et du développement de la qualité.

Faut-il s'attendre à ce qu'il en sorte une fois de nouvelles directives?

Ce travail doit avant tout être une aide pour la branche, mais on ne peut pas exclure que tel ou tel aspect entre un jour dans une directive, surtout si la plupart des concernés remplissent déjà ce critère. Dans le domaine de la transformation en tout cas, le Cahier des charges ne contient pas encore grand-chose sur la durabilité écologique.

Quel avantage direct aurai-je en tant que producteur ou transformateur si j'entreprends cette autoévaluation?

Ceux qui remplissent le questionnaire peuvent imprimer un document avec un résumé sur l'état des lieux de leur propre entreprise qui fait ressortir à quoi on en est approximativement par rapport au reste de la branche et dans quels domaines il y a des potentiels d'améliorations. Mais attention, il s'agit justement d'une autoévaluation. Le catalogue fournit aussi beaucoup d'informations pour aller plus loin. Celui qui trouve que son entreprise est un modèle de durabilité peut s'annoncer chez nous, et nous pouvons le présenter comme exemple d'excellence dans le bio actualités ou l'InfoNouvelles. Cela lui fournira une plus grande visibilité. Et tous ceux qui remplissent le questionnaire peuvent aussi participer à un concours.

Où puis-je m'adresser si je découvre des points faibles et que je désire m'y attaquer? Est-ce que Bio Suisse fournit des conseils?

Vous avez la possibilité de vous annoncer à Bio Suisse ou au FiBL. C'est en fonction des réactions que Bio Suisse pourra par exemple proposer des ateliers ou des cercles de travail sur des questions récurrentes.

Interview: Stephan Jaun

La durabilité dans l'alimentation

En Suisse, près du tiers de la pollution environnementale peut être mise sur le compte du secteur alimentaire. Il vaut donc la peine de s'y attaquer. Les comportements consommateurs individuels sont d'une importance décisive dans ce contexte.

La production actuelle des denrées alimentaires provoque divers types de pollutions, et souvent elle n'est ni socialement ni économiquement durable: produits chimiques et engrais de synthèse qui polluent les sols et les eaux, exploitation intensive qui nuit à la biodiversité et nécessite beaucoup d'énergie non renouvelable et de ressources pour assurer la production des matières premières agricoles. Ces marchandises sont transportées, transformées, stockées et conditionnées, ce qui engendre de nouvelles pollutions de l'air, émissions de CO₂, consommation de matières et déchets.

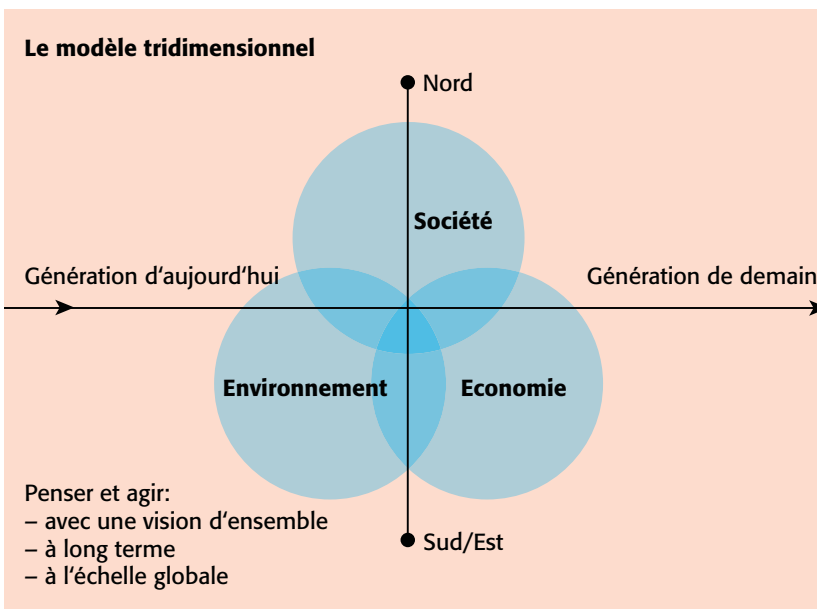
En Suisse, quelque 33 % de la pollution est due à la consommation alimentaire, 32 % à l'habitation et 13 % à la mobilité individuelle. L'alimentation est donc une source considérable de pollution – et donc un secteur dans lequel il vaut la peine d'intervenir en choisissant une alimentation durable.

Quels sont les buts de l'alimentation durable

Polluer le moins possible notre environnement naturel est donc un des buts de l'alimentation durable, mais elle comprend bien plus que cela.*

- **Protection de l'environnement:** Protection du climat, des sols, des eaux et de la biodiversité sur les surfaces utilisées par l'agriculture.
- **Économie équitable:** Prix couvrant les frais de production et donc sécurité d'existence pour les paysans du monde entier, maintien et création de places de travail dans la région, relations commerciales stables.
- **Société sociale:** Agir en partenariat,

* D'après Koerber, Karl von, et Kretschmer, Jürgen: Ernährung nach den vier Dimensionen. Ernährung & Medizin 21(4), 178–185, 2006



Tiré de: Comité interdépartemental pour le développement durable (CIDD) 2007; La Suisse sur la voie du développement durable. Points de repères.

bonnes et saines conditions de travail pour tous les acteurs de la filière de valorisation, répartition équitable des ressources et de la nourriture.

- **Santé et plaisir:** Nourriture saine et délicieuse pour maintenir à long terme la santé humaine.

L'alimentation durable comprend donc des domaines et niveaux très différents. Les deux principes suivants sont essentiels à tous les niveaux de la filière agroalimentaire, du champ à l'assiette:

- **Efficience:** Les ressources existantes (énergie, eau, sol, matières) doivent être utilisées de la manière la plus efficace possible. On pense ici avant tout à des mesures techniques concernant les véhicules et les machines, mais aussi à des méthodes agricoles intelligentes (épandeurs à tuyaux souples, arrosage par goutte-à-goutte), à des méthodes de stockage modernes (diminution des pertes) et à des systèmes comme l'agriculture biologique moderne (nécessite en règle générale moins d'énergie).

- **Suffisance:** Il s'agit de modération et d'autorestriction. Ne produire et ne consommer que les quantités dont on a réellement besoin. Notre société occidentale de consommation recèle ici un gros potentiel puisque nous consommons bien plus que nos besoins de base et que beaucoup de denrées alimentaires finissent dans les ordures.

La contribution du Bourgeon

Bio Suisse s'investit depuis trente ans pour une agriculture et une alimentation à la fois durables et saines. Même si les pionniers n'utilisaient pas aussi intensivement le mot durabilité, leur but était d'utiliser

le sol de manière à maintenir sa fertilité à long terme et à ce que les rendements restent stables grâce à la fumure organique, à la rotation des cultures et à différentes techniques agricoles, et à ce que la diversité de la vie soit protégée ou même favorisée.

Cette idée de base de l'agriculture durable se reflète dans le Concept directeur et le Cahier des charges de Bio Suisse ainsi que dans d'innombrables dispositions de détail. D'autres thèmes s'y sont rajoutés au cours des dernières années comme par exemple les travaux sur les relations commerciales équitables ou l'inclusion des exigences sociales dans le Cahier des charges.

Votre contribution comme consommatrice ou acheteur

En tant que cuisinière ou consommatrice, vous pouvez aussi fournir une grande contribution pour une alimentation durable** en suivant les règles importantes suivantes:

- Préférer les aliments végétaux. Les plats végétariens dégradent en moyenne trois fois moins le climat que les repas équivalents avec de la viande. Les denrées alimentaires animales contribuent en Suisse à 48 % des émissions de gaz à effet de serre en relation avec l'alimentation mais ne nous fournissent que 12 % des besoins en calories. La production des denrées alimentaires animales nécessite beaucoup plus de surface et consomme plus d'eau et d'énergie et affectent donc plus le climat (production fourragère, déforestation, labourage des

prairies). Ces facteurs sont cependant beaucoup moins importants en agriculture biologique, surtout pour la production de viande basée sur des herbages qui ne seraient autrement pas utilisés par l'agriculture. La viande est cependant une denrée alimentaire de haute valeur et qui est saine si on en mange peu.

- Préférer les denrées alimentaires biologiques – bien sûr avec le Bourgeon, mais tous les produits bio du monde doivent respecter des normes de base.
- Préférer les denrées alimentaires du pays, de la région et de saison. Le transport et le stockage provoquent moins de pollutions, et ces produits sont plus sains pour nous (plus de substances vitales, et des denrées alimentaires rafraîchissantes ou réchauffantes ont disponibles en fonction des saisons).
- Si on mange de la viande, elle doit venir d'élevages de qualité.
- Peu de poisson, et le cas échéant soit du poisson avec le label MSC qui garantit une pêche durable soit du poisson bio et si possible du pays.
- Préférer les produits avec un label du commerce équitable (p. ex. pour le café, le thé, le cacao, les fruits exotiques, le sucre).
- Éviter les «calories vides» (sucreries, boissons sucrées, denrées alimentaires fortement transformées).
- Eau du robinet et tisanes à la place de l'eau minérale et des boissons sucrées. L'eau en bouteille consomme jusqu'à 1000 fois plus d'énergie que l'eau du robinet.
- Manger au quotidien raisonnablement et simplement, préférer les denrées alimentaires peu transformées. Cela ménage l'environnement, le porte-monnaie et la santé. Profiter des produits et des plats exotiques ou spéciaux lors des fêtes et des occasions particulières.
- Plaisir et saveur: Ce n'est que si les préparations à base de denrées alimentaires écologiquement correctes sont délicieuses et digestes que nous les aimerons et que nous appliquerons ces règles pourtant simples en soi. Qu'il s'agisse de cuisine végétarienne, selon les cinq éléments ou des recettes de nos grand-mères, réapprendre l'art culinaire permet souvent de (re)trouver les clés d'une cuisine quotidienne simple, fraîche, délicieuse et de saison.

Karin Nowack

L'auteure est conseillère en alimentation durable et saine à Aarau.