



TRIBUNE LIBRE

Aix-en-Provence, le 8 juillet 2021



Et si le bio nous menait à la baguette ?

Une tribune libre de François BULTEL,
dirigeant et co-fondateur de ANGE Boulangerie

Depuis trente ans, nous évoluons dans un environnement où le bio a pris de plus en plus d'importance. Il y a d'un côté, une agriculture conventionnelle qui, a de nombreux égards, était peu raisonnable et de l'autre, une agriculture biologique qui n'est pas exempte de défauts et dont l'injonction principale est de « produire plus sainement à la fois pour l'homme et pour l'environnement ». Pourtant, si on parle assez des dérives de la première, on ne parle que rarement des excès de la seconde qui, en excluant toute substance chimique, refuse ce progrès. N'y a-t-il pas une troisième voie entre ces deux extrêmes ?

Je le crois. **Et c'est à mon avis celle d'une agriculture, raisonnée et raisonnable, qui s'attache à produire des céréales saines et de haute qualité dans le respect de l'environnement.** C'est recourir, sans les bannir, à l'usage de produits chimiques uniquement quand cela est nécessaire, avec parcimonie et respect, en garantissant un résultat sur le produit fini et en s'assurant qu'aucun résidu de pesticide n'est manifeste sur le produit agricole, dans les sols ou dans les nappes phréatiques. C'est s'engager aussi pour un revenu juste des agriculteurs. C'est agir pour le maintien des équilibres des écosystèmes.

Ajoutons à cela que paradoxalement, la demande en blé bio est insatisfaite en France et que celui-ci provient en grande partie des pays de l'Est. N'est-ce pas là un contresens invraisemblable ? **Sachant que s'il est bien dans notre pays un produit que nous sommes largement en capacité de produire et de bien produire c'est le blé !** Pourquoi, dans cette optique, ne pas privilégier un pain avec du blé français mais issu d'une filière responsable ? Aujourd'hui, dire qu'on vend du pain avec du blé français revient à énoncer une évidence, qui tient de la même logique que dire qu'une voiture est pourvue de 4 roues. **Hormis le bio, il n'y a aucune boulangerie française qui n'utilise pas de blé français.** Alors allons plus loin. Faisons-le savoir. Valorisons cette initiative. Engageons-nous collectivement pour des modes de production plus respectueux des sols, de la santé des agriculteurs, des consommateurs.

Cette alternative portée par le CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée) est moins flamboyante et spectaculaire que le bio face à une promesse qui se caricature en une périphrase : le bio = pas de produits chimiques. D'un

point de vue marketing, c'est certain l'agriculture raisonnée et éthique doit se structurer et devenir une meilleure communicante mais d'un point de vue du sens, l'action honore et fait la preuve de son efficacité. C'est une démarche validée par le ministère de l'Agriculture, contrôlée et certifiée par un organisme indépendant. **Surtout, avec cette approche c'est l'obligation de résultats qui prévaut, contrairement au bio qui a une seule obligation de moyens.** La filière CRC® est très normée et reconnue par les pouvoirs publics.

Être un boulanger en France et produire des « baguettes françaises » c'est avoir une responsabilité auprès des consommateurs. C'est un véritable symbole qui nous engage si l'on veut que ce produit soit pérenne dans les années à venir. Il en va de notre devoir d'être vigilant pour préserver la qualité du blé, la manière dont il est cultivé ; il faut préserver la planète et l'homme sur un modèle économique durable, c'est impératif.

Le bio a été un point de départ important pour éveiller les consciences. Il a aussi, il faut le dire, de bons côtés mais avec le temps, je suis persuadé qu'une autre vérité éclatera et que le bon sens l'emportera. Ne serait-ce que pour les coûts de production, il va falloir nourrir la planète et ce faisant, il va falloir le faire à des coûts et méthodes réalistes.



À propos de ANGE - Créé en Provence en 2008 par François Bultel et ses deux associés Patricia Gaffet et Patrice Guillois, le réseau de franchise ANGE souhaite bousculer les codes de la boulangerie autour d'un concept modernisé de boulangerie artisanale à prix attractifs, installée en périphérie des villes et à proximité des bassins d'activité.

Chiffres-clés du réseau ANGE
180 boulangeries en France // Plus de 2 300 collaborateurs // CA 2020 : 187 M €
Site : www.boulangerie-ange.fr
Cartographie des points de vente : <https://urlz.fr/cGBT>