Chapitre solennel de la Confrérie Saint Etienne d'Alsace du 26 octobre 2019

Messieurs les Grands Maîtres, Mesdames, Messieurs,

Je suis très sensible à cet évènement en présence des deux confréries ici réunies, celle de Saint Etienne d'Alsace et celle du Saulte Bouchon de la Champagne à laquelle j'appartiens. Je retrouve ici, notamment Madame Simone Vézien, maman de nos Grands Maitres et de nombreuses personnes que j'ai connues lors de mon séjour dans le département de l'Aube.

Je remercie la Confrérie Saint Etienne d'Alsace et son Grand Maître et ami Jean-Louis Vézien de me proposer « Confrère d'honneur » ici à Kientzheim en pleine Alsace, en tant que Secrétaire perpétuel de l'Académie d'agriculture de France. C'est un grand honneur pour moi et l'Académie de participer à ce Chapitre solennel.

Créée depuis 1761, l'Académie d'agriculture de France rassemble 300 membres français, 120 membres associés étrangers et des membres honoraires au-delà de 75 ans. Parmi eux, figurent des chercheurs, des enseignants, des hauts fonctionnaires, des chefs d'entreprises dont des agriculteurs et viticulteurs, je devrais même dire des viticultrices. Depuis 1761, j'en suis le 21ème Secrétaire perpétuel.

L'Académie pourquoi faire ? L'Académie s'appuie sur des faits, sur l'état de la connaissance scientifique, sur leurs analyses et réflexions pour formuler des notes, des rapports et des avis à l'attention des décideurs et de la société.

Depuis bientôt 4 ans, nous avons pris pour devise « une passion : connaître, une ambition, transmettre ». Ainsi avec le développement des fausses rumeurs, « les infox », l'Académie a accentué sa communication, y compris à travers les réseaux sociaux. Notre site internet reçoit 400 visites par jour, notre mensuel électronique est diffusé à 64 000 adresses.

Vous êtes, comme moi, à l'écoute de différents médias. Nous entendons à répétition les problèmes de la qualité de l'alimentation, ceux des relations alimentation-santé, des relations agriculture-environnement, de l'usage des produits phytosanitaires, de leur distance aux habitations. Ces informations contribuent aux peurs. Ne soyons pas surpris que près de trois-quarts des Français doutent de leur alimentation. Bien sûr, ce qui serait meilleur serait le bio, le sans ceci, sans cela…, l'agriculture durable et de proximité, alors que la France exporte une grande partie de ses vins et spiritueux.

Parlons Bio. Ce n'est plus une niche. Certes, les 94 000 ha de vignes Bio ne représentent que 12 % du vignoble. Mais la demande dépasse largement l'offre. Le marché progresse de 20 % par an en valeur. Les reconversions s'accélèrent et touchent de plus grandes exploitations. Les surfaces concernées progressent beaucoup plus vite que le nombre des exploitations.

Le produit issu de l'agriculture biologique serait-il meilleur sur le plan santé et sur le plan environnemental ? Les membres de l'Académie ont édité un ouvrage aux « Editions Quae » qui expose les analyses et réflexions du groupe de travail dédié à l'agriculture biologique. Plus récemment, 25 membres de l'Académie ont écrit un ouvrage « Le grand livre de notre Alimentation » aux « Editions Odile Jacob ». Dans les analyses scientifiques, les aliments dits bio n'apparaissent pas meilleurs ni pour leurs qualités nutritives, ni pour la santé. La protection contre le cancer n'est pas établie. Pour l'environnement, les données sur l'eau, l'air et les gaz à effet de serre (GES), seul l'effet nitrates s'avère bénéfique (-31%). Pour la biodiversité, les incidences ne sont pas tranchées, même si des études récemment produites donnent un effet positif pour le développement de la surface des essaims d'abeilles. Quant aux produits phytosanitaires, nous connaissons les accumulations de cuivre et de soufre pour l'agriculture biologique avec des traitements plus fréquents. Ce n'est pas un hasard, si les surfaces en bio concernent principalement les fruits, la vigne et les légumes utilisant

principalement ce type de traitements, conjugués aux phérormones pour lutter contre certains insectes. Cependant les alternatives sont plus difficiles à trouver pour les céréales d'où encore leur faible pourcentage en bio (2.5%).

Nous pouvons en déduire que le débat qualité et environnement survient autant sur les produits de l'agriculture biologique que pour ceux de l'agriculture conventionnelle. Soyons donc vigilants sur la confusion entre danger et risque ainsi que la perception des risques par la société. Des effets de controverses peuvent toujours survenir.

En effet, sachons discerner le vrai du faux parmi les nombreuses informations véhiculées par les habitués des forums médiatisés, notamment télévisés. Retenons ceci, « La Science, c'est se donner le moyen d'approcher la vérité ». A nous d'y être attentifs.

Merci encore Cher Grand Maître, Cher Jean-Louis de m'avoir invité à ce Chapitre solennel et merci à toutes et à tous de votre écoute.

le 26 octobre 2019.

Constant Lecoeur

Secrétaire perpétuel

de l'Académie d'agriculture de France