

# Manger et penser bio

**La demande de produits bio augmente considérablement. Le marché s'est développé si vite que la structure de la filière bio n'a pas eu le temps de s'adapter.**

Par Aude Debenest

**U**n nouveau magasin Biocoop ouvre en moyenne toutes les deux semaines en France. La demande de produits issus de l'agriculture biologique explose, affichant une progression de 25 %. Le Pois Tout Vert ne fait pas exception à la règle. «Le nombre de clients a augmenté d'un tiers cette année, observe Patrick Pachulski, cogérant de l'enseigne Biocoop de Poitiers. *Malgré la foule de préjugés à laquelle on s'est heurté, la bio finit par se démocratiser.*» L'arrivée de ce nouveau public a compensé la légère baisse, pour des raisons économiques, de la valeur du panier d'achats. «Les gens achètent également moins de produits manufacturés, ce qui fait baisser le prix, pour se tourner vers les produits frais qu'ils cuisinent à la maison. C'est une tendance positive de consommation, qui traduit l'intérêt des gens pour leur santé.»

Les 340 magasins du réseau sont gérés indépendamment, desservis par 4 plates-formes de distribution réparties sur le territoire et reliés par des services administratifs centraux en région parisienne. «Les approvisionnements se font d'abord au niveau local : une trentaine de producteurs de la Vienne et des départements les plus proches apportent au magasin primeurs, yaourts, poulet, pain, fromage, etc. Au niveau régional, certains producteurs avec lesquels Biocoop a une relation privilégiée viennent de plus loin, jusqu'à la Bretagne, pour un approvisionnement direct. Enfin en provenance de la plate-forme Sud-Ouest, dans le cas de Poitiers, sont acheminés les produits importés, l'épicerie, ainsi que les produits frais non disponibles localement.»

Combinant impulsion nationale et ancrage local, Biocoop est numéro un de la distribution de produits issus de l'agriculture biologique, concurrençant les grandes surfaces, la vente directe, les artisans-commerçants et les autres réseaux de magasins bio. L'esprit de solidarité est une valeur fondamentale de la gestion de ce commerce. «Il y a plusieurs justifications à l'intérêt des consommateurs. Au début effectivement ils mangent bio pour leur santé. Dans un deuxième temps s'ajoute une démarche intellectuelle : défendre l'agriculture paysanne et de proximité.»

## RESPECT DES PETITS PRODUCTEURS

C'est le rapport avec le producteur qui fait la différence avec le commerce classique. Biocoop assure au petit producteur un prix juste, un débouché stable et les services de la plate-forme en échange de produits 100 % bio de qualité. «Une fois lancé ce partenariat Nord-Nord, nous avons intérêt à assurer l'écoulement du stock, le petit producteur dépend de nous. C'est un engagement collectif.»

Le contrôle de qualité, effectué par l'organisme indépendant Ecocert, a lieu à tous les niveaux. Chaque producteur est inspecté individuellement, pour attester par exemple d'un taux zéro de pesticide dans ses produits. On vérifie également que la plate-forme et les magasins distribuent exclusivement des produits bio. «La licence est payante. C'est un contrôle volontaire, un gage de bonne foi.»

Cependant la production stagne. «Plus de 60 % des produits bio consommés en France sont importés, alors qu'on pourrait les trouver localement, faire vivre des petits producteurs et réduire notre empreinte écologique, déplore Patrick. Il y a un problème d'organisation de la filière. Le marché s'est développé si vite que la structure n'a pas eu le temps de s'adapter. Par exemple un petit producteur peut avoir du mal à suivre sur la quantité. Fabriquer 20 000 yaourts par



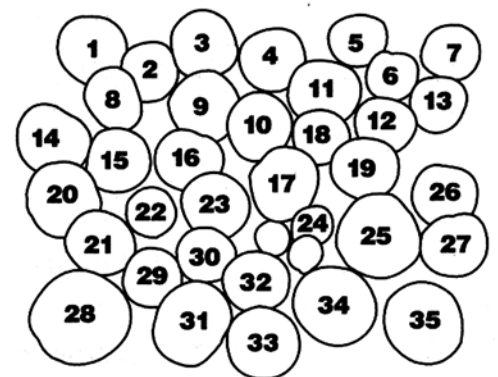
*semaine pour une cantine, c'est difficile. Ce serait dommage que le producteur passe en industriel par manque de soutien. Il y a un système socio-économique qui ne correspond pas aux besoins réels.» Jeanine Doutreleau, fondatrice et cogérante du Pois Tout Vert, ajoute : «Au vu de la demande, notre grande question est : que va-t-on mettre dans nos magasins demain ? Le Poitou-Charentes n'est pas riche en producteurs, il y a un grand besoin de soutenir le local chez nous, besoin de nouveaux partenariats.»*

#### **470 FERMES BIO EN POITOU-CHARENTES**

En Poitou-Charentes on dénombre 470 fermes bio sur un total de 17 000 exploitations professionnelles. «Il y a une bonne dynamique de progression. Dans la Vienne nous avons eu 8 conversions en 2007, 13 en 2008 et 19 cette année. Simplement on part de très bas,» note Laurent Hillau, ingénieur en agriculture et animateur à Vienne Agrobio, association de développement de l'agriculture biologique du département. Intégrée au réseau Agrobio Poitou-Charentes, ses missions principales sont la formation, l'installation et la conversion d'agriculteurs au bio et la sensibilisation du public. Les

Les pommes provenant des collections de l'association des Croqueurs de pommes. Photographie Marc Deneyer.

1. Monstrueuse de Nikita
2. Reinette Bauman
3. Bonnet carré
4. Reinette verte
5. Pomme Saint Nicolas
6. Reine des reinettes
7. Reinette de Bretagne
8. Jacquet de l'Yonne
9. Belle de Boskoop
10. Reinette blanche
11. Doux d'argent
12. Pomme pierre
13. Coxorange Pipin
14. Révérend Wilks
15. Calville d'automne
16. Pomme Atroche
17. Pomme de l'Estre
18. Tydermans Early
19. Pomme Ontario
20. Calville blanc
21. Belle fille de Lorient
22. Pomme Akane



23. Reinette de Cusset
24. Floribunia rose et rouge, pomme d'ornement
25. Rambour d'hiver
26. Belle romane de Bailleul
27. Belle fleur jaune
28. Pomme châtaignier
29. Pomme de Cherbe
30. Reinette dorée
31. Cramoisie de Gascogne
32. Reinette clochard
33. Reinette grain d'or
34. Belle de mai
35. Reinette de Châtellerault

collectivités sont désormais parties prenantes dans la progression du bio et se lancent de plus en plus dans les circuits courts. «*La Région Poitou-Charentes poursuit un objectif de 20 % de repas biologiques en restauration scolaire à la rentrée 2009. Agrobio mène un projet pilote dans 4 collèges du département pour y servir exclusivement des repas bio et locaux.*» Du côté de l'accompagnement aux producteurs, Vienne Agrobio aide les futurs agriculteurs bio à instruire leurs dossiers et remplir leur cahier des charges. «*Comme nous manquons d'agriculteurs, nous essayons d'en convertir un maximum.*»

### SEULEMENT 2 % DE LA SURFACE AGRICOLE UTILE

Outre les besoins de formation des agriculteurs et les difficultés logistiques, le problème principal est le manque de terres. Seulement 2 % de la SAU (surface agricole utile) du territoire français est cultivée en bio, c'est peu par rapport à d'autres pays d'Europe tels que l'Italie ou l'Allemagne. «*Le potentiel est énorme, la croissance actuelle de la demande nécessiterait chaque année 15 000 ha supplémentaires de terres cultivées en bio,*» s'exclame Patrick Pachulski.

Les aides gouvernementales ne sont toujours pas suffisantes pour répondre à cette attente. L'objectif annoncé est d'atteindre 6 % de la SAU en 2012. «*L'état de l'agriculture est alarmant, la plupart des agriculteurs sont pris à la gorge. Se tourner vers le bio représente à la fois plus de débouchés et plus d'aides pour eux,* explique Laurent Hillau. *En Poitou-Charentes nous avons de la chance, il n'y a pas trop de conversions opportunistes. En revanche les producteurs laitiers du*

*Pays de la Loire se convertissent par dizaines. En conséquence l'enveloppe à répartir entre les exploitants est trop mince et ceux qui avaient une éthique au départ sont pénalisés par rapport à ceux qui se convertissent en désespoir de cause.*»

En attendant une meilleure cohérence du système, des structures d'investissement solidaire comme la foncière Terre de Liens tentent de pallier le manque de ressources financières et foncières des agriculteurs bio. La foncière collecte

de l'épargne auprès des particuliers pour acquérir des terres agricoles puis les mettre à disposition des paysans via un bail rural environnemental. Cette initiative se base sur des faits alarmants : 35 000 fermes disparaissent chaque année en France sous l'effet de l'agrandissement des exploitations agricoles et de l'urbanisation. «*Le public répond très positivement, nous avons largement atteint nos objectifs de collecte pour cette année, se réjouit Pierre-Marie Moreau, référent Poitou-Charentes de la foncière. L'un de nos projets est un élevage de poules pondeuses et culture de légumes secs et céréales sur 10,5 ha à Courcôme, en Charente. Les installations peuvent prendre du temps car nous tenons à récolter de l'épargne locale pour un projet local. La terre doit être exploitée par quelqu'un de la région, pour qu'elle reste dans la collectivité et que les producteurs restent acteurs de leur territoire.*» Terre de Liens initie également des formations inter-paysannes et conseille les porteurs de projets qui désirent créer leur exploitation. «*Ceux qui nous sollicitent sont généralement hors cadre agricole, des jeunes et des moins jeunes, anciens salariés d'entreprise, habitant en zone urbaine parfois, n'ayant pas de racine dans le monde agricole et connaissant peu les structures existantes.*»

Le métier est en pleine transformation. «*Etre agriculteur va devenir un métier comme les autres, accessible avec un peu de formation et un peu de capital,* déclare Dominique Brunet, président de Vienne Agrobio, ancien agriculteur biologique. *Avant l'agriculture était repliée sur elle-même. Aujourd'hui on assiste à une véritable ouverture.*» Les témoignages traduisent une réflexion globale et marquent le changement d'état d'esprit qui s'opère. «*L'agriculture durable pour moi c'est celle qui permet de vivre sur une exploitation de taille limitée, la production de valeur ajoutée plutôt que de chiffre d'affaires, un système cohérent avec une complémentarité entre production végétale et animale, et, autonome sur les plans alimentaire et décisionnel, un système ayant le moins d'impact possible sur l'environnement,* explique Véronique Souriau, propriétaire de l'EARL Ferme de la Croix Blanche à Saint-Gervais-les-Trois-Clochiers dans la Vienne. Malgré le temps d'adaptation et la complexité technique de la conversion, le mieux-être est une évidence chez ceux qui sont passés en bio, la fierté d'être à nouveau le paysan qui nourrit sa communauté. L'agriculture retrouve un sens et certains agriculteurs n'hésitent pas à dire qu'ils ont redécouvert leur métier. Dominique Brunet affirme : «*Contrairement à un agriculteur conventionnel qui, la mort dans l'âme, enfile sa combinaison de protection pour aller répandre des pesticides sur ses champs, moi je me faisais plaisir dans mon métier, j'étais heureux de me lever le matin pour aller voir mes animaux.*» ■

Patrick Pachulski





Jardinature à Poitiers

## Succès des Amap

**L'**Amap, Association pour le maintien de l'agriculture paysanne, est un partenariat entre un groupe de consommateurs et un paysan local. Les consommateurs s'engagent à payer à un prix équitable et par avance un panier composé de divers produits, la plupart du temps issus de l'agriculture biologique, qu'ils viennent chercher directement auprès du producteur chaque semaine. Ce type d'initiative, qui favorise l'agriculture de proximité et reconnecte les gens avec

les réalités du monde agricole, connaît un grand succès. « Cette année, 4 des maraîchers de la Vienne qui se sont s'installés en bio l'ont fait sous forme d'Amap », note Laurent Hillau. L'une des plus récemment créées, celle des Grand'Goules à Smarves, a déjà 80 adhérents et compte en accueillir à terme plus de 100.

### LA CUISINE FAMILIALE BIO

Les protéines animales sont proscrites dans les 110 recettes des sœurs Charrier, Henriette, Monique et Marie-Thérèse, des Vendéennes qui n'ont pas l'ambition de rivaliser avec les grands chefs, seulement le désir de faire partager leurs expériences culinaires et leurs convictions. Elles proposent des mets sans graisses cuites et sans sucres rapides, 54 menus élaborés et 90 menus rapides et simples, classés par ingrédients et par saisons. Légumes, céréales, légumineuses et oléagineux constituent la base des recettes. Donc la paella sera végétalienne, comme le couscous, la moussaka au tofu et la choucroute océane sans poisson mais avec des algues... Geste éditions, 204 p., 14,90 €

### VIVE LA MALBOUFFE !

« 27 % des produits alimentaires premier prix vendus en France sont au-dessous des normes de qualité exigées pour les aliments pour chiens et chats. »  
 « 80 % des aliments aujourd'hui sur notre table sont transformés : ils sont passés par des processus industriels, ont reçu des additifs, des colorants, des OGM, ont subi des irradiations, ont été assaisonnés d'acides trans et de graisses hydrogénées, ont été farcis de sucre ajouté, de sel caché. »  
 Pas encore rassasiés ? Vous trouverez davantage d'informations dans le « premier guide enthousiaste de la malbouffe », publié par les journalistes Christophe Labbé, Olivia Recasens (*Le Point*) et Jean-Luc Porquet (*Le Canard enchaîné*). Un livre à consommer sans modération !  
 Editions Hoëbeke, 192 p., 19 €.

### OBJECTIF ZÉRO PESTICIDES

La Région Poitou-Charentes a lancé, le 4 février 2009, la charte Terre Saine « Votre commune sans pesticides » pour protéger la santé des habitants, préserver les ressources naturelles et la biodiversité. Cette charte s'inscrit dans le plan régional adopté en 2007 par le GRAP (Groupe régional d'action pour la réduction des pesticides). L'objectif de cette charte est d'inviter les collectivités locales à réduire puis à supprimer les pesticides de la gestion des espaces publics tels que les espaces verts, la voirie et les terrains de sports.

### NOS ENFANTS NOUS ACCUSERONT

Jean-Paul Jaud sera l'invité phare du colloque sur l'éthique alimentaire qui se déroulera à Poitiers le 20 novembre prochain. Son film, *Nos enfants nous accuseront*, raconte l'histoire d'un village des Cévennes dont le maire prend conscience des méfaits des pesticides sur la santé et décide de faire passer la cantine scolaire en alimentation biologique. Originaire d'Etaules en Charente-Maritime, le réalisateur a présenté son film en Poitou-Charentes au printemps dernier.