

AGRICULTURES PLURIELLES

Si l'agriculture biologique se retrouve aujourd'hui parmi les signes officiels de qualité avec les labels rouges ou les appellations d'origine contrôlée, c'est avant tout un mode de production qui s'est développé dans les années 60 par des paysans ayant fait le choix de cultiver et d'élever les animaux dans le respect de la nature et du bien-être animal. Elle respecte un cahier des charges européen dûment contrôlé par des organismes certificateurs à tous les stades de la filière mais elle repose également sur la charte internationale de l'IFOAM (international foundation for organic agriculture), basée sur des objectifs écologiques, sociaux et humanitaires, et économiques.

UN BRIN D'HISTOIRE

Biologique, paysanne, durable, raisonnée... et bientôt haute valeur environnementale, les formes d'agriculture ne manquent pas, et il est parfois difficile pour le néophyte de s'y retrouver.

Les agricultures dites alternatives comme la bio, l'agriculture durable ou l'agriculture paysanne ont comme origine commune de s'être opposé à la fin des années 70 au modèle dominant représenté par une agriculture intensive, réduite à sa seule fonction de production et parfois qualifiée d'industrielle. Derrière ces démarches, il y a des hommes et des femmes qui ont fait des choix, ont échangé sur leurs pratiques et créé des références. La première a été l'agriculture biologique avec la création de la fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB) en 1978 dont l'objectif est « le respect de la terre, de l'environnement et des cycles biologiques, la santé, le bien-être animal, la vie sociale et un développement économique cohérent ». Un nouveau pas a été franchi en 1982 avec la création de l'institut technique de l'agriculture biologique (ITAB).



En 1984, ce sont les défenseurs d'une agriculture paysanne qui se sont regroupés au sein de la fédération associative pour le développement de l'emploi agricole et rural (FADEAR). « L'agriculture paysanne doit permettre aux sociétés paysannes de vivre décemment de leur métier sur des exploitations à taille humaine, participant ainsi à rendre le milieu rural plus vivant ».



En 1993, le Forum de l'Agriculture Raisonnée respectueuse de l'environnement (FARRE) a été créé. Cet espace d'échanges interprofessionnel a pour vocation de faire connaître l'agriculture raisonnée « qui cherche à optimiser la gestion des exploitations et à réduire les effets négatifs pour l'environnement de certaines pratiques sans remettre en cause la rentabilité économique ». De tous les mouvements, il est de loin celui qui s'éloigne le moins du modèle économique productiviste dominant. S'il peut aboutir à une utilisation moindre des pesticides, il n'en remet pas en cause leur usage.

En 1994, dans le grand Ouest de la France, le Réseau Agriculture Durable voyait le jour au sein des CIVAM (centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) pour « encourager des systèmes de production autonomes et économes, économiquement viables, sains pour l'environnement et socialement équitables ». Il est connu dans les systèmes d'élevage laitier. Ce réseau incarne avec l'agriculture paysanne de la FADEAR l'agriculture dite durable.

Hormis l'agriculture raisonnée, ces modes de production se retrouvent dans la recherche de cohérence, elles offrent aussi une critique du progrès à des degrés divers, et luttent contre une division sociale du travail en refusant « l'industrialisation » des filières et de l'activité agricole elle-même. Cette volonté de valoriser le travail paysan rejoint le souci de réhabiliter la multifonctionnalité d'une agriculture connectée à son territoire. Ces mouvements se sont retrouvés au sein du réseau InPACT (initiatives pour une agriculture citoyenne et territoriale) créé en 2001 au niveau national et décliné en régions.

Parmi ces modes de production, seule l'agriculture biologique bénéficie d'une identification des produits qui en ont issus, par le nouveau logo européen, l'euro-feuille, les autres agricultures reposent davantage sur des démarches de progrès, elles se définissent par un ensemble de pratiques agricoles, de réflexions et de valeurs. (voir tableau comparatif page suivante). ■

■ RENCONTRE CIRCUITS-COURTS

Le 10 novembre 2010, le réseau InPACT Rhône-Alpes organise une rencontre autour de l'installation en circuits courts au CFPPA de Montravel. > www.agricultures-alternatives.org

L'agriculture raisonnée

Le référentiel national qui définit les pratiques permettant d'accéder à la qualification « agriculture raisonnée » est encadré par l'arrêté du 30 avril 2002. Il se présente sous la forme d'un guide de bonnes pratiques agricoles comportant une centaine d'exigences dont la moitié renvoie à des dispositions réglementaires qui sont en vigueur pour l'ensemble des agriculteurs.



L'agriculture raisonnée n'interdit pas l'usage des produits chimiques de synthèse, elle précise simplement les conditions d'utilisation requises pour ces produits : respect des doses, conditions de stockage, entretien du matériel de pulvérisation... En Rhône-Alpes, on compte 118 exploitations qualifiées en agriculture raisonnée (contre près de 2000 en agriculture biologique).

Fermier, montagne, certification de qualité

En plus des signes de qualité, il existe plusieurs autres mentions ayant pour but de mettre en avant une caractéristique particulière liée à un produit agricole. Ces mentions dites valorisantes font l'objet d'un étiquetage particulier. La dénomination montagne est encadrée par un cahier des charges qui vise à assurer que toutes les étapes d'élaboration du produit, de la production au conditionnement, ont été réalisées en zone de montagne. La mention « fermier » a pour objectif quant à elle de valoriser les produits qui ont été fabriqués sur le lieu de la ferme. A ce jour, il n'existe pas de texte réglementaire qui définisse de manière générale les conditions du terme fermier. Très peu connue des consommateurs, la certification de conformité de produit atteste qu'une denrée alimentaire est conforme à des règles spécifiques et à des caractéristiques préalablement fixées qui la distinguent du produit courant et qui portent selon les cas sur la production, la transformation ou le conditionnement. Les caractéristiques spécifiques peuvent être relatives à la composition du produit, à ses caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques ou à certaines règles de fabrication. ■



L'agriculture biologique, c'est aussi un signe officiel de qualité



L'agriculture biologique est un des 6 signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine reconnus par le Ministère de l'Agriculture au côté du Label rouge, de l'AOC (*appellation d'origine contrôlée*) et des signes européens que sont l'AOP (*appellation d'origine protégée*), l'IGP (*indication géographique protégée*) et la STG (*spécialité traditionnelle garantie*). Tous ces signes sont encadrés par des cahiers des charges spécifiques et bénéficient de logos nationaux et/ou communautaires. ■

	OBJECTIFS	EVALUATION	PRATIQUES
AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Respect des écosystèmes naturels, respect de la santé humaine et animale, recherche d'un développement économique cohérent.	Cahier des charges par production. Contrôles indépendants. Certification, attribution de la marque AB.	Concerne toutes les productions. Produits chimiques de synthèse interdits. Rotations culturales longues. Gestion de la matière organique.
PRODUCTION FERMIERE	Créer de la valeur ajoutée par la transformation et la vente. S'engager dans une démarche de qualité des produits. Favoriser un échange entre les producteurs et les consommateurs. Participer au développement harmonieux du territoire.	Charte nationale des producteurs fermiers. Cahier des charges par produit et par terroir (à venir).	Concerne toutes les productions. Matières premières issues exclusivement de la ferme. Maîtrise et responsabilité du produit transparence / consommateur. Accueil du public. Entretien de l'espace rural.
AGRICULTURE PAYSANNE	Respect des sociétés paysannes et de l'emploi agricole et rural réparti sur tout le territoire, sur des exploitations à taille humaine.	Charte de l'agriculture paysanne. Indicateurs socio-économiques. Diagnostics agri-environnementaux.	Concerne toutes les productions. Autonomie en protéines. Réductions d'intrants. Rotations cultures longues. Gestion des pâturages. Produits fermiers. Entretien de l'espace rural.
AGRICULTURE RAISONNEE	Utilisation raisonnée des produits phytosanitaires et des engrais. Axe de communication visant à améliorer l'image de marque des agriculteurs. Devenir le futur standard de l'agriculture française.	Référentiel. Guides techniques professionnels. Auto-diagnostics. Contrôles externes (certification des exploitations une fois tous les 5 ans).	Concerne tous les secteurs de production. Respect de la réglementation. Cahiers d'enregistrement. Locaux de stockage fermés. Analyses des sols. Réglage du matériel.

ECLAIRAGE

Savoir différencier les signes officiels de qualité et d'origine

LABEL ROUGE



Le Label Rouge atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure à celle d'un produit courant similaire. La demande de reconnaissance d'un Label Rouge est déposée par un groupement de producteurs ou de transformateurs auquel a été reconnue la qualité d'organisme de défense et de gestion.

En Rhône-Alpes, 57 labels en volaille, charcuterie, viande, miel, fruits et 1800 producteurs.

AOC



L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) désigne un produit originaire d'une région ou d'un lieu déterminé, dont les caractéristiques sont dues essentiellement à ce milieu géographique. Elle résulte de la combinaison d'une production et d'un terroir qui s'exprime par le savoir-faire des hommes.

En Rhône-Alpes : 41 AOC viticoles (6500 viticulteurs), 15 AOC fourragères (2300 éleveurs) et 8 AOC volailles, fruits (1900 producteurs de noix de

Grenoble, 530 producteurs d'huile d'olive de Nyons)

AOP



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) identifie d'abord un produit unique, propre à un terroir, le nom du produit ou la zone géographique associée est protégée. L'AOP s'applique à des produits dont les caractéristiques sont propres à un terroir. Le savoir faire des hommes valorise les composants du produit sans toutefois les modifier complètement. En France, toutes les AOC sont protégées par l'AOP.

IGP



L'Indication Géographique Protégée (IGP) valorise le nom d'une région ou d'un lieu déterminé servant à désigner un produit agricole ou d'une denrée alimentaire. L'IGP peut être attribuée sur la base d'élément de réputation du produit, sur son histoire liée à celle de la localité. L'exigence de la qualité est contrôlée par le respect du cahier des charges. La démarche IGP n'impose pas uniquement une zone géographique de production, c'est l'élément fondamental de distinction avec l'AOP.

En Rhône-Alpes : 14 IGP

STG



La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) ne fait pas référence à l'origine d'un produit mais vise à protéger la composition traditionnelle d'un produit ou son mode de production traditionnel.

Aucun opérateur en Rhône-Alpes

AGRICULTURE BIOLOGIQUE



L'agriculture biologique est un mode de production agricole spécifique assurant qu'un ensemble de pratiques agricoles sont respectueuses des équilibres écologiques et de l'autonomie des agriculteurs. Visant à la préservation des sols, des ressources naturelles, de l'environnement et au maintien des agriculteurs, l'agriculture biologique est souvent considérée comme un ferment de l'agriculture durable.

En Rhône-Alpes 1919 producteurs

Source : Chambre régionale d'Agriculture

HVE

Des exploitations à haute valeur environnementale ?

La loi Grenelle 2 votée en mai 2010 introduit une démarche de certification environnementale des exploitations agricoles. La « Haute valeur environnementale » porte sur 4 modules : la biodiversité, la stratégie phyto-sanitaire, la fertilisation et la gestion des ressources en eau. A terme, des produits pourraient porter la mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale » pour les exploitations agricoles ayant atteint le niveau 3 de résultats en terme d'impact environnemental.

Bonne nouvelle pour l'environnement ? Rien de moins sûr. En effet, les critères aujourd'hui retenus, bien en deçà des exigences de la bio, ne semblent pas suffisants pour réellement tirer les pratiques vers le haut. De plus les objectifs ambitieux de 50 % des exploitations agricoles engagées en 2012 paraissent bien difficiles à respecter.

AGRICULTURE LOCALE, OUI MAIS

Consommateurs et restaurants collective se tournent de plus en plus vers la consommation des produits locaux. Si cette orientation favorise clairement le maintien d'emplois en milieu rural, son effet sur l'environnement reste à prouver. En effet, la consommation de produits locaux limite les pollutions liées au transport des marchandises, mais l'empreinte écologique d'une assiette est liée à 20 % au transport des marchandises et à 80 % au mode de production des denrées alimentaires*.

Dès que ces aliments sont issus d'une agriculture utilisant des produits chimiques de synthèse (*engrais et produits phytopharmaceutiques*), on sait qu'ils sont fortement consommateurs d'énergie (*par exemple, la synthèse d'une unité d'azote nécessite approximativement un kilo d'équivalent pétrole et une exploitation en consomme en moyenne 4500 kg par an*). Ainsi, l'idéal pour l'environnement, c'est bio et local.

*Selon l'Institut Economique de Montréal, note économique de février 2010

De l'agriculture paysanne à l'AB

Installés à Saint Paul en Jarez dans la Loire, Agnès et Olivier Dubois élèvent 41 vaches jersiaises et 50 chèvres. Le lait est valorisé en laiterie, une partie toujours plus importante transformée à la ferme. Olivier s'installe avec son père en 1994, seul à partir de 2001, il engage la conversion vers la bio dès 2003, Agnès le rejoint lors de son installation en 2005. Le choix de la conversion s'est imposé à Olivier qui avait le sentiment d'être allé au bout du système de production conventionnel, bien que travaillant déjà de manière peu intensive. Le passage au bio était un nouveau défi vers une agriculture plus respectueuse de l'environnement qui a nécessité de se former, d'échanger beaucoup avec les producteurs bio voisins.

Parmi les principaux changements, les vaches Holstein ont été progressivement remplacées par les jersiaises plus rustiques et dont la qualité du lait permet une meilleure valorisation en transformation, les soins aux animaux à nécessité de se former à la phytothérapie et aux huiles essentielles. Au niveau des cultures, les engrais et les herbicides ont disparu, les céréales sont désherbées à la herse étrille, si nécessaire.

Enfin, les mélanges prairiaux ont été adaptés afin de tendre vers l'autosuffisance alimentaire pour se passer des compléments alimentaires.

Agnès et Olivier sont aujourd'hui heureux de ce parcours et ne regrettent en rien leur conversion vers l'agriculture biologique.



Corabio et la Chambre Régionale d'Agriculture proposent un dossier comprenant toutes les informations pratiques pour se convertir à la bio

COMPARATIF

Du raisonné au bio, ce que ça change en viticulture



Sébastien Coquard exploite avec son père à Sarcey dans le Rhône un domaine de 21 hectares de vignes, 4 ha de cerisiers et quelques prairies. Pratiquant l'agriculture raisonnée depuis de nombreuses années, il a fait le choix en avril dernier de convertir 5 hectares de Gamay à l'agriculture biologique. Concernant la fertilisation du vignoble, n'utilisant presque plus d'engrais chimique depuis 10 ans, il ne va pas y avoir de changement. En revanche, il utilisait encore 2/3 d'herbicides foliaires à faible dose pour maîtriser l'enherbement. Désormais, il devra désherber mécaniquement seulement, ce qui suppose de faire très attention aux conditions météorologiques. Concernant la lutte contre les maladies et ravageurs, les produits chimiques autorisés en raisonné n'étaient utilisés qu'en cas de forte présence des ravageurs. En agriculture bio, les produits chimiques étant désormais interdits, les traitements préventifs au cuivre devront être effectués plus régulièrement, ce qui suppose plus de surveillance et de passages. Administrateur à la cave coopérative de Bully, Sébastien compte passer toutes ses vignes en bio et valoriser ses vins en bio en fin de conversion. ■

Du label Savoie à l'AB

Situé à la Motte Servolex, Roger Sulpice produit des pommes et des poires sur 4 hectares, complétées de 5000 m² de fraises et quelques hectares de céréales régulièrement grignotées par l'extension urbaine de Chambéry. Lors de son installation, il produisait sous le label Savoie avec un cahier des charges lié surtout au taux de sucre des fruits, à la présentation visuelle et à l'origine de la production. Après avoir résolu des problèmes d'araignées rouges grâce à des auxiliaires au lieu des acaricides sur les conseils de son technicien, Roger Sulpice se rend en Italie chez des producteurs bio, et voyant les résultats, décide de convertir progressivement ses vergers en bio. Du coup, il ne peut plus utiliser le label Savoie qui n'autorise pas la catégorie II, mais il valorise très bien avec le logo AB. Malgré la prise de risque (pas de solutions idéales sur la tavelure ou le psylle du poirier), il ne regrette en rien son choix puisqu'il y arrive techniquement, qu'il valorise bien et qu'il a « l'esprit beaucoup plus libre en allant dans ses vergers ». Il livre ses fruits à la coopérative de fruits du Tremblay qui commercialise via son magasin de détail et les magasins Biocoop du département. ■



De l'AOC comté en bio : Une plus grande autonomie de la ferme

Samuel Pertreux s'est installé en 2004 avec son père sur une ferme de 135 hectares avec 55 vaches laitières sur le Haut Plateau du Bugey. L'exploitation produisait déjà du lait à comté avec comme contraintes de ne pas utiliser d'ensilage, d'OGM et de limiter quelque peu les concentrés. L'arrivée de Samuel sur la ferme a été l'occasion de réfléchir une conversion à l'agriculture biologique, son père était déjà bien motivé par l'arrêt des pesticides sur les cultures, le troupeau était conduit en extensif, et Samuel avait travaillé sur une ferme bio. Le passage en bio s'est traduit par une réorganisation des cultures pour atteindre une plus grande autonomie. Avant, les céréales étaient vendues et la ferme achetait des aliments du bétail. Depuis 2004, des luzernes ont été implantées et davantage de céréales sont produites chaque année pour acheter moins de tourteaux. Aujourd'hui, étant le seul coopérateur certifié bio, le lait n'est pas valorisé en bio. Mais les éleveurs ne regrettent en rien leur choix, le lait à comté est déjà bien rémunéré, les veaux de lait sont valorisés en direct dans des points de vente collectifs en bio, les réformes sont engraisées et valorisées en bio auprès de Bovicoop. ■

