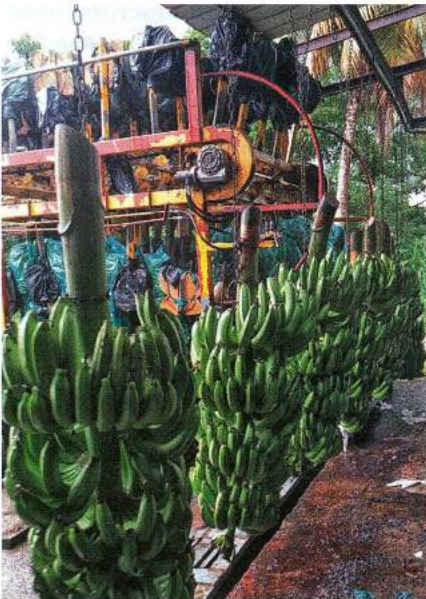


Martinique

Les 1^{res} bananes bio françaises à Rungis



Après 11 ans d'essais et d'efforts, les 1^{es} bananes martiniquaises certifiées bio débarquent à Rungis, aux établissements Jules Brochenin, mi-septembre 2015. Cultivées en quasi autonomie, elles sont le fruit de recherches assidues d'un producteur passionné.



Cette banane bénéficie de la mention valorisante, "Banane de montagne" décernée aux plantations situées à plus de 300 m d'altitude.

"**N**otre pari est réussi, se réjouit Michel La Rougery, installé dans le nord-est de l'île, au Lorrain, sur la ferme du Morne Capot. Et non seulement, nos bananes sont bio, mais nous les produisons presque sans achats extérieurs". Ce double challenge est motivé par la forte conviction doublée d'une pugnacité à toutes épreuves de ce Martiniquais énergique, à la tête d'une bananeraie de 60 hectares depuis 1982. Situées en montagne, de 300 à 400 mètres d'altitude, ses plantations de variété Cavendish sont entourées de forêt. "Nous avons beaucoup investi dans cette conversion, en recherches personnelles, en temps, en argent, confie le producteur. Et nous persévérons, car nos résultats sont extraordinaires." Les 18 premiers hectares

certifiés en 2015 vont être suivis en juin prochain de 4 hectares supplémentaires. Le reste vient d'entrer en processus de conversion, "dont la durée pourrait être réduite car cela fait dix ans que nous avons supprimé les désherbants, puis les autres pesticides". Des analyses des sols et des fruits sont en cours, pour savoir si c'est possible.

Du bokashi pour nourrir le sol

La fertilisation est l'aspect le plus compliqué à gérer, retardant ainsi la conversion en bio. Après des années de recherche, Michel La Rougery met au point un bokashi, un fertilisant organique liquide à base de microorganismes et bactéries endogènes, prélevés dans les forêts alentour et multipliés avec de la mélasse de canne à sucre mélangée à du purin de porcs d'un élevage voisin. "Le purin est dépollué, par transformation des nitrates en diazote, explique le producteur. Cette préparation est malaxée pendant 3 jours en aérobie, puis 21 jours en anaérobie, dans des cuves d'une capacité totale de 75 000 litres, fabriquées sur mesure, avec pompes et évacuations des gaz". Validé par Ecocert, ce fertilisant nourrit le sol, qui fortifie la plante. "Au début, j'ai fait du bio avec l'esprit du conventionnel, en achetant des engrais organiques bio mais les résultats étaient déce-

vants. Quand j'ai démarré avec les microorganismes, tout s'est déclenché."

Une bactérie contre le cercosporiose

Pour Michel Le Rougery, une autre approche est nécessaire : "Il ne faut pas sélectionner les microorganismes, car ceux-ci forment un tout pour rééquilibrer l'écosystème. La microfaune du sol s'autorégule, tout est utile, et la banane est magnifique". Les problèmes de ravageurs du sol et de la plante ont disparu. "La cercosporiose, maladie très virulente due à un champignon parasite, est régulée grâce à une bactérie que nous avons déposée, en lien avec des producteurs de République Dominicaine, du Brésil et de Cuba. On l'a trouvée en multipliant des bactéries dans le cadre d'une recherche sur la flore intestinale des animaux - porcs, poules - et par hasard, on a découvert ses propriétés immunitaires sur les plantes." Depuis quatre ans, cette bactérie est pulvérisée tous les quinze jours sur les feuilles, et les bananiers sont plus résistants, en bonne santé. Autre atout : elle dépollue les sols en détruisant les molécules de glyphosate qui subsistent.



Michel La Rougery tient à être le plus autonome possible : il a mis au point un bokashi, fertilisant organique liquide à base de microorganismes et bactéries endogènes qu'il autoproduit sur sa ferme.

"L'avantage, c'est qu'on fabrique ce produit sur nos fermes. Ma fille l'a baptisé Melkir." Tout ce travail est l'aboutissement d'années d'investigation auprès d'agronomes retraités, notamment à Cuba, qui ont eux-mêmes été inspirés, début des années 1960, par André Voisin,

un agriculteur et chimiste français, reconnu par Fidel Castro.

L'élevage pour désherber

Par souci d'améliorer son autonomie, Michel La Rougery envisage d'élever les porcs nécessaires à son bokashi. Pour gérer l'enherbement, les entre-rangs sont tondus et une débroussailluse nettoie le tour des pieds. Depuis quelques mois, une vingtaine de moutons sans laine, de race Saint-Martin croisée avec des Black Belly, broutent quatre parcelles clôturées électriquement. L'essai est concluant : "Ils mangent beaucoup, et fertilisent en même temps. Il ne faut pas les laisser trop longtemps, pour éviter qu'ils attaquent les pieds des bananiers. L'avantage, c'est qu'on a peu de prédateurs." À terme, entre 500 et 600 brebis sont prévues pour désherber les 60 hectares, avec l'embauche d'un berger.

Rendements en hausse

Pour replanter la bananeraie, les vitroplants sains, résistants aux nématodes, multipliés en laboratoire à Montpellier, mis en culture en serre en Martinique et vendus aux planteurs, n'offrent pas des résultats satisfaisants en agriculture biologique. "Alors depuis trois ans, on teste nos propres plants. Ils



Pour gérer l'enherbement, des moutons sans laine, de race Saint-Martin croisée avec des Black Belly, broutent les parcelles clôturées électriquement.

s'avèrent plus résistants, adaptés à notre milieu." Un choix pas forcément plus économique, car l'achat des vitroplants est très subventionné. Le fongicide naturel post-récolte reste le seul produit acheté. "Mais on est en train d'en mettre un au point. Il sert à conserver le coussinet qui maintient les bananes l'une à l'autre, et susceptible d'être détruit par un champignon, pouvant faire pourrir le fruit." Cette autre préparation-maison est faite à base de pépins et de jus de pamplemousse, ainsi que de peaux de mandarines, "agrumes qui poussent aussi sur la ferme".

Pour l'instant, Michel La Rougery n'a pas bénéficié d'aides à la conversion bio, car aussi bizarre que cela puisse paraître, la banane d'exportation est exclue du dispositif (1). Il en a juste fait la demande pour sa dernière tranche de conversion. Sa trentaine

de salariés sont heureux et fiers de cette mutation : "on est tous beaucoup moins stressés car les pratiques sont plus cohérentes, plus saines". Quant aux rendements, ils augmentent : "Grâce à nos préparations avec les microorganismes, ils sont de 40 à 45 tonnes par hectare contre 35 et 45 tonnes en conventionnel. Et la différence va se creuser !" Avec la certification, la banane est mieux valorisée, avec un prix supérieur de 50 %. "Enfin, on va pouvoir rembourser nos investissements !" Sensible à l'approche biodynamique, Michel La Rougery prépare aussi une certification Déméter. ■

Christine Rivry-Fournier

(1) Cette "anomalie" qui retarde la production de bananes bio aux Antilles, est en train d'être dénoncée auprès des pouvoirs publics.

Le fruit d'un partenariat

"Cela faisait longtemps que nous souhaitions développer une filière bio aux Antilles françaises", confie Diego Garcia, directeur général de la société Jules Brochenin, qui épaula le projet de Michel La Rougery depuis 2007. "Pour pouvoir alimenter un marché dans l'Hexagone, il fallait suffisamment de volumes et de régularité." Pour l'instant, 20 tonnes par semaine sont expédiées en Métropole. "Mais il reste encore beaucoup de freins à lever pour construire cette filière aux Antilles", admet Diego Garcia.

Leader des fruits bio

La banane est l'un des fruits les plus consommés en bio, avec la pomme : en 2014, 55 000 tonnes ont alimenté les étals des magasins bio et de la grande distribution, soit 10 % de la consommation française totale de bananes. "Le marché continue à progresser entre

10 et 15 %, car c'est un fruit excellent pour la santé, et très recherché en bio", assure Diego Garcia, à l'origine de la 1^{re} certification bio de bananes dans le monde, en 1990, en Colombie.

Diversifier

Devenue l'un des leaders en France de la distribution de bananes bio, la société Jules Brochenin importe plusieurs origines - Pérou, Équateur, Colombie, République Dominicaine... - par souci de diversifier ses sources d'approvisionnement. Un tiers des volumes est labellisé Commerce équitable par Max Havellar. Les bananes sont ensuite livrées en magasins spécialisés bio après quatre à cinq jours passés dans sa mûrisserie de Rungis. "J'ai pu aller jusqu'au bout de mon projet grâce à l'appui de Diego Garcia", reconnaît Michel La Rougery. Pas facile, car premier fournisseur



Les bananes 100 % bio à la sortie de la mûrisserie.

de l'Hexagone en bananes conventionnelles, la Martinique boude les plantations bio. La pollution de ses sols à la chlordécone et l'usage de pesticides freinent les changements de pratiques.