

UNE HAUSSE TRÈS SIGNIFICATIVE

• Plus de neuf Français sur dix ont déclaré avoir consommé des produits biologiques en 2017. Les trois-quarts d'entre eux l'ont fait au moins une fois par mois et 16 % quotidiennement.

• Pour l'ensemble de la même année et sur toute la France, la valeur d'achat des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique était estimée à 8,373 milliards d'euros ce qui correspondait à une augmentation de 17 % par rapport à 2016. Cette hausse a résulté notamment de l'entrée en production bio de surfaces de grandes cultures et fourragères converties en 2015.

• Fin 2017, 1 744 411 hectares étaient engagés en bio, soit une augmentation de 13,4 % en un an. Parmi ces surfaces, 1 233 800 hectares étaient certifiés bio.

• Toutes les filières sont concernées :

- les surfaces fourragères bio s'étendent et celles des filières légumes frais et fruits frais connaissent des évolutions notables, liées à des conversions au cours des deux années précédentes.

- Côté élevage, le nombre de vaches élevées en bio a progressé de + 18 %, avec un dynamisme particulier des élevages laitiers qui comptaient près de 194 000 vaches conduites en bio.

• Toujours en 2017, on estimait que les métiers de l'agriculture biologique totalisaient près de 134 500 emplois directs (emplois dans les fermes bios et ceux liés aux activités de transformation et de distribution.) Soit 16 500 de plus qu'en 2016 alors que l'emploi agricole a diminué en France à un rythme de - 1,1 % en moyenne annuelle entre 2010 et 2015.

Source : Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique.

LA MONTAGNE BELLE ET BIO

Aujourd'hui, pour un nombre toujours croissant de consommateurs, la vérité est dans l'assiette et les produits bios y occupent une place de plus en plus conséquente. Leur traçabilité, le respect de leur saisonnalité ainsi que l'attention au mieux vivre de tous affichée par ce nouveau mode d'agriculture expliquent cet engouement.

S'il n'existe pas encore de données statistiques officielles sur le développement des pratiques bios en montagne, sur le terrain et chez les revendeurs, tout concorde à relever des progrès très encourageants en matière d'agriculture écologiquement responsable, économiquement viable et génératrice d'emplois.

DOM.

Les terres de montagne sont propices à l'agriculture et à l'élevage biologiques



LES FRANÇAIS ET LES PRODUITS BIOS

- 59 % d'entre eux mangent des fruits et légumes bios
- 52 % des produits laitiers bios
 - 47 % des œufs bios
- 38 % des produits d'épicerie bios
 - 35 % des boissons bios
 - 32 % des viandes bios

La conversion au bio est dans la tête de nombreux agriculteurs de montagne, même si les experts soulignent que ceux qui sont passés au bio avaient souvent des pratiques déjà très proches.

Le bonheur est dans le vrai. Et dans le pré. Cela peut paraître une banalité de le dire mais, sur tous les massifs, la recette du respect de l'environnement était éprouvée et approuvée depuis longtemps et sans grands discours, à l'image de l'élevage à l'herbe... En clair, il y a belle lurette que l'agriculture en montagne reposait, le plus souvent, sur le respect des équilibres natu-

rels. On ne jurerait pas que toutes les pratiques étaient totalement bios avec l'exclusion de l'usage des produits chimiques de synthèse (OGM, etc.) et une utilisation limitée d'intrants. Ainsi, c'est assez aisément que les filières de moyenne montagne sont venues enrichir l'image positive qu'offrent les paysages au grand air et les races locales.

Même esprit et même modèle de nos jours qu'avant la vogue du bio ? N'allons pas jusque-là mais, de toute évidence, les producteurs de montagne n'étaient pas les plus mal placés pour franchir le pas vers une agriculture et un élevage affichant leur dimension humaine et éthique. Davantage de cohérence, de fierté, plus de valorisation : c'est, en d'autres termes, l'adage vérifié selon lequel on peut toujours faire mieux. Et le revendiquer publiquement. À grand renfort de raisons très explicites et qui font du bien à entendre : une meilleure santé pour tous mais également une meilleure prise en compte de l'environnement (eau, sols, air, biodiversité), une production



FLORENT GUHL

« La quantité de produits bios est encore un peu inférieure à la demande »

Aujourd'hui, sur les 40 000 agriculteurs bios en France, 25 % ne sont pas seulement bios. Florent Guhl, directeur de l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique, est favorable à une interaction entre cette agriculture et l'agriculture conventionnelle.

PLM : Combien de temps est-il nécessaire à un agriculteur pour que sa production soit complètement bio ?

Florent Guhl : Le jour où il se déclare à l'Agence Bio, il doit respecter 100 % du cahier des charges. En revanche, les produits qui sortent de chez lui ne sont pas considérés comme bios avant deux ou trois ans, selon sa production. Pour le lait, par exemple, c'est deux ans.

PLM : La filière bio est-elle en tout point opérationnelle ?

F.G. : Ses résultats ne sont pas partout aussi performants, notamment en matière de qualité environnementale, mais c'est en se développant qu'elle va s'améliorer. Le modèle que nous souhaitons est un modèle qui se répand et qui, du coup, est aussi favorable à des agriculteurs qui ne passent pas en bio mais qui bénéficient des expérimentations et du travail bios. À cet égard, nous apprécions le travail des chambres d'agriculture qui mixent des agriculteurs bios avec d'autres non bios pour travailler en gros sur la réduction des intrants. C'est le sujet numéro un : une agriculture qui se développe mais qui ne se développe pas dans son coin, qui le fait

en interaction avec le reste de l'agriculture. Cela demande beaucoup de dialogue, de travail de groupe. Je suis d'ailleurs un fervent défenseur de la mixité, c'est-à-dire que les agriculteurs puissent réglementairement être bios et en partie non bios, s'ils ont plusieurs activités différentes. D'ailleurs, aujourd'hui, sur les 40 000 agriculteurs bios en France, 25 % ne sont pas seulement bios.

PLM : Quels conseils donnez-vous aux agriculteurs ou éleveurs de montagne qui voudraient passer au bio ?

F.G. : Les deux premières questions qu'ils doivent se poser sont celles-ci : quel type de production je souhaite et, aussi, qui va la collecter ? Le réseau Biolait, qui comprend plus de 1 300 fermes, a toujours à résoudre cette équation. Il arrive, en effet, que les membres du réseau se trouvent très éloignés les uns des autres. Dans ce cas, il est nécessaire que les agriculteurs bios continuent à vendre leurs produits sur le marché conventionnel, qu'on leur paye le différentiel de prix par solidarité entre tous les membres du réseau mais charge à eux d'essayer de convaincre quelques voisins pas trop éloignés d'emprunter le chemin

MANGER BIO ? OUI, MAIS OÙ ?

Selon une étude de l'Agence Bio dont les résultats ont été rendus publics en février 2018, une grande majorité de Français aimerait que les repas qu'ils prennent en dehors de leur domicile contiennent des produits bios :

- 90 % souhaitent que ce soit le cas dans les cantines scolaires
 - 83 % au restaurant
- 81 % sur leur lieu de travail
 - 80 % dans les hôpitaux
- 77 % dans les maisons de retraite
 - 70 % en restauration rapide ou à emporter

du bio et de rejoindre le réseau afin qu'un camion collectant spécifique puisse être mis en place.

PLM : Que peuvent faire les élus de la montagne pour accélérer le développement de l'agriculture biologique sur leur territoire ?

F.G. : L'article 24 de la loi EGalim sur l'alimentation impose qu'au 1^{er} janvier 2022, il y ait au moins 20 % des produits servis dans l'ensemble de la restauration collective publique – notamment scolaire – qui soient bios ou issus d'une ferme en conversion. On en est loin puisque la dernière mesure que nous avons publiée en novembre dernier faisait état de 3 %... Les élus font beaucoup, par exemple, en termes de promotion du bio mais ils butent encore sur deux problèmes majeurs : d'une part, le prix des produits bios et, d'autre part, leur disponibilité puisque leur quantité est encore un peu inférieure à la demande.

Fonctionnaire du ministère de l'Agriculture, Florent Guhl est le directeur de l'Agence Bio depuis bientôt trois ans. Il est également l'auteur d'une thèse sur les réseaux d'eau potable et a travaillé sur le développement rural, principalement sur la gestion du deuxième pilier de la PAC et le développement de l'indemnité compensatoire de handicaps naturels (ICHN).

d'aliments labellisés sains et la passion retrouvée du métier d'agriculteur.

Le jeu en vaut manifestement la chandelle puisque les chambres d'agriculture sont unanimes à assurer que rares sont les producteurs passés en bio qui reviendraient en arrière. Ainsi, à Gap, Patrick Quintet, référent bio à la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes, l'affirme la tête haute : dans son département, la montée en puissance du bio ne se dément pas. Fin 2018, on y dénombrait quelque 380 exploitations bios ou en conversion – dont près de 70 % d'éleveurs – alors qu'elles n'étaient que 240 il y a trois ans. Même avancée dans le Puy-de-Dôme où Marie-Claire Pailleux, autre réfé-

« De toute évidence, les producteurs de montagne n'étaient pas les plus mal placés pour franchir le pas vers une agriculture et un élevage affichant leur dimension humaine et éthique. »

rente bio, explique : « Chez nous aussi, l'agriculture bio concerne avant tout la production de bovins viande et de vaches laitières mais aussi d'ovins et de caprins ».

En moyenne montagne, l'élevage bio tient partout la vedette et le fait amplement savoir. Deux exemples. En mars dernier, le quotidien régional *La Montagne* a consacré un article à un éleveur de salers de Saint-Cirgues-de-Malbert, dans le Cantal, qui engraisse désormais une partie de ses vaches pour une boucherie halal bio des Lilas, en Seine-Saint-Denis, tandis que, deux mois plus tard, dans le Niolu en Haute-Corse, s'est tenue une journée de séminaire sur le thème de « l'élevage bovin Bio de mon- >>>



TRIBUNE

PASCAL LACHAUD

« C'est aux élus de prendre la main »

Pour Pascal Lachaud, qui vient de quitter son poste de responsable du Groupement de l'agriculture biologique des Hautes-Pyrénées, le département a de nombreux handicaps.

« Qu'on arrête de nous faire rire avec le porc noir et la truite emblématique des Hautes-Pyrénées ! À peu près tous les restaurants du département les mettent à leur menu mais cela ne suffit pas à ce que nos agriculteurs bios puissent vivre. Ils ont besoin que soient aussi servies des céréales du département, de l'huile du département et des pâtes alimentaires faites avec des semences paysannes. Sans cela, ne nous leurrons pas : dans les Hautes-Pyrénées, l'agriculture biologique continuera à être marginale, particulièrement en montagne.

Sachez que sur nos 270 agriculteurs bios, il n'y en a pas un tiers sur notre zone de montagne. Essentiellement pour deux raisons. D'une part, l'absence de filières structurées aux niveaux bovins et ovins et, d'autre part, il faut savoir que les Hautes-Pyrénées sont davantage un département naisseur qu'un département engraisseur. Les bêtes qui naissent ici partent en Italie.

Le département a bien mis en place ce qu'il appelle le label HaPy Saveurs qui se veut 100 % local mais la démarche ne sera intéressante que si elle devient la norme et qu'on y lie des conditions environnementales, sociales et climatiques. J'ajoute une réserve parmi d'autres : HaPy Saveurs n'a pas réglé la question des vermifuges à spectre large qui continuent à détruire l'ensemble de la faune.

Tous ces handicaps ne pourront être surmontés que si les élus reprennent la main. Ils sont de plus en plus sensibles à ces questions mais ils ne savent pas toujours comment s'y prendre. Il leur revient déjà d'assurer que 80 % des aliments servis en restauration soient des produits issus du département, ce qui, ré pétions-le, est loin d'être le cas aujourd'hui. »

LE LABEL AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Depuis 1985, le ministère de l'Agriculture définit les critères qui permettent d'obtenir le label « Agriculture biologique ». Ils doivent être en adéquation avec les réglementations européennes sur les denrées alimentaires.

Le cahier des charges de la certification Bio garantit que l'aliment est composé d'au moins 95 % d'ingrédients issus d'un mode de production biologique et l'absence d'OGM (bien que d'infimes traces puissent avoir une présence fortuite, accidentelle ou inévitable, dans la limite de 0,9 %). Avant d'être homologués, les produits doivent passer par de multiples et stricts contrôles qui vérifient le terrain de production et leur réalité. Des agences comme Ecocert, Agrocet, Aclave ou Qualité France – répondant aux critères d'indépendance, d'impartialité, de compétence et d'efficacité définis par la norme européenne EN 45 011 – s'assurent de leur conformité.

Le label AB informera ensuite le consommateur sur la réalité du produit qu'il va acheter : respect des normes de la production bio et élevage des animaux de manière naturelle, que ce soit dans les entretiens ou dans la nutrition. L'utilisation du label AB sans autorisation expose le producteur à de lourdes sanctions.



EUROPE : UN NOUVEAU RÈGLEMENT BIO EN VIGUEUR LE 1^{er} JANVIER 2021

L'objectif est d'encourager le développement de l'agriculture biologique en harmonisant les pratiques européennes et en renforçant les garanties données aux consommateurs, notamment concernant les produits importés.

Quelques-unes des mesures qui figurent dans ce nouveau règlement européen bio :

- De nouveaux produits biologiques seront désormais certifiables comme la cire d'abeille, les huiles essentielles autres qu'alimentaires, la laine ou le sel.
- Le principe d'un contrôle annuel minimum par opérateur est maintenu, de même que celui des contrôles inopinés qui s'y ajoutent. Toutefois, les contrôles de conformité des exploitations bios par les organismes certificateurs pourront être espacés de vingt-quatre mois, à partir du moment notamment où trois visites de suite n'auront détecté aucune faille dans la production.
- Les produits biologiques importés devront impérativement respecter la réglementation européenne ou provenir d'un pays tiers ayant signé un accord commercial garantissant l'équivalence avec l'Union européenne en matière de réglementation et de système de contrôle.
 - Un meilleur accès aux semences hétérogènes ou « rustiques » pour les producteurs biologiques avec l'autorisation de commercialiser ce type de semences.
 - la création d'une « certification de groupe » pour les petits producteurs : les agriculteurs pourront se regrouper pour demander en commun une certification en bio. Pour les petits exploitants, c'est une façon de mutualiser les frais administratifs liés à leur conversion.



►►► tagne et la valorisation de la race bovine corse ».

Au final, on a un peu le sentiment d'en revenir toujours à l'élevage mais le phénomène du bio est plus vaste. Dans les Hautes-Alpes, Patrick Quintet se plaît à mentionner la progression de l'arboriculture quand, de son côté, Marie-Claire Pailleux met en avant la production maraîchère. Près de la moitié des 450 producteurs bios du Puy-de-Dôme ne sont pas des éleveurs, apprécie-t-elle.

Prospère, le bio ? Pas encore pour tous mais son expansion est manifeste. « Sur nos territoires de montagne, le bio n'est plus une tendance, c'est une réalité, se réjouit Patrick

« Pour qu'il y ait davantage de conversions, il est nécessaire que les agriculteurs et les éleveurs aient une authentique plus-value en passant au bio car les coûts sont plus élevés que dans l'agriculture conventionnelle. »

Quintet. En témoigne l'ouverture à Gap de plusieurs magasins spécialisés. » Déjà bien rempli, le panier bio ? Pas si vite. Marie-Claire Pailleux, prudemment, ne s'emballa pas. « Pour qu'il y ait encore davantage de conversions, expose-t-elle, il est nécessaire que les agriculteurs et les éleveurs aient une authentique plus-value en passant au bio car les coûts sont plus élevés que dans l'agriculture conventionnelle et les prix de vente de leur production ne sont pas toujours très rémunérateurs. En plus, la remise en cause des primes au développement ou au maintien est très dissuasive. » Il n'y a pas de mauvaises raisons de passer au bio mais l'appétit pour le bio demeure fragile.