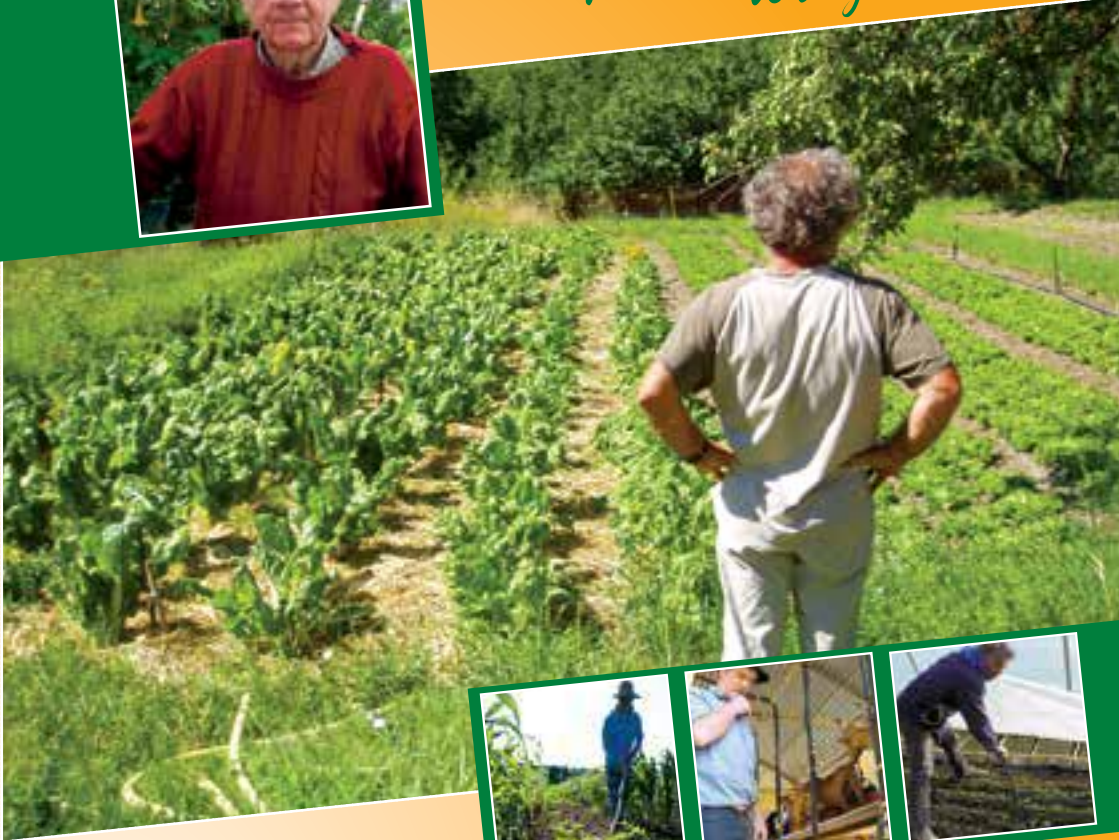
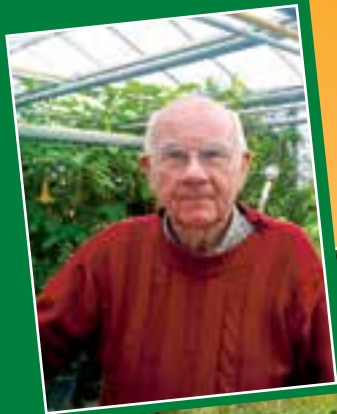


Bio
et tellement plus !

LIVRET DE TÉMOIGNAGES

TOME
3

Les pionniers de l'agriculture bio



Tome 3 • les pionniers de l'agriculture bio

Que de chemin parcouru, depuis ces pionniers de la Bio que l'on qualifiait alors de passésistes et d'utopistes ; eux qui ne se reconnaissaient pas dans le modèle agricole productiviste de l'après-guerre. Leurs projets de vie, leurs réflexions sur un autre mode de production, portaient déjà un projet plus global de société, liant agriculture, environnement, alimentation et santé.

Ces précurseurs de l'Agriculture Biologique ont très vite entamé une démarche collective, se regroupant pour échanger leurs pratiques, leurs idées, et trouver collectivement des réponses aux problèmes techniques qu'ils rencontraient.

Que de chemin parcouru depuis le premier cahier des charges bio français présenté par Nature&Progrès en 1972, la création des GAB, des GRAB et enfin de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique en 1978. Vint ensuite la reconnaissance institutionnelle de l'Agriculture Biologique en 1980 dans la loi d'orientation agricole.

C'est en portant collectivement, haut et fort leurs valeurs que ces pionniers ont obtenu la reconnaissance des institutions mais aussi des consommateurs.

Les crises sanitaires et les nombreux désordres environnementaux leur ont donné raison. Ils avaient raison d'être innovants, performants techniquement, pratiquant l'Agroécologie bien avant que ce mot ne soit à la mode.

Nous sommes aujourd'hui à un moment charnière de l'histoire de l'Agriculture Biologique. Nombreux sont les agriculteurs qui s'installent ou se convertissent en Bio, ce qui, aujourd'hui en PACA, se traduit par 14% de surfaces en bio.

Pour quitter l'état de « niche » et atteindre l'objectif des 30 % qui nous a été fixé dans notre région (délibération du Conseil Régional de décembre 2011), il est maintenant indispensable de construire ensemble de nouveaux modèles économiques.

Nous devons encore une fois nous regrouper collectivement pour structurer nos filières, tant sur les circuits longs que courts, afin de ne pas « conventionnaliser » l'Agriculture Biologique, afin d'éviter qu'elle ne se développe uniquement dans un système concurrentiel de marché.

Aujourd'hui encore soyons pionniers, innovants, en construisant maintenant un modèle économique équitable et solidaire, fidèle aux valeurs que portaient ces pionniers auxquels l'histoire a donné raison.

Marie MAURAGE
Présidente de Bio de Provence



Préface.....	p 2
Sommaire	p 3
L'agriculture biologique, un atout pour l'humanité	p 4-5
La conversion, un engagement	p 6-7

TÉMOIGNAGES

1. Maurice CHABAUD, Polyculture-élevage.....	p 8-9
2. Gérard DAUMAS, Maraîcher	p 10-11
3. Claude ALBRAND/Christine MICHEL, Éleveurs bovin lait et viande	p 12-13
4. Dominique TRUC, Paysan boulanger	p 14-15
5. Pierre BOIJOUT, Maraîcher	p 16-17
6. Pierre FABRE, Maraîcher	p 18-19
7. Renaud DE ROUX, Viticulteur	p 20-21
8. Maurice AUDIER, Maraîcher	p 22-23
9. Denis CAREL, Éleveur caprin et ovin	p 24-25
10. Jean-Marie GUERIN, Oléiculteur	p 26-27
11. Jacques ROUSSIER, Arboriculteur	p 28-29
12. René COLOU et Magali GIL, Maraîchers.....	p 30-31
Contacts	p 32



Imprimé par **Pure Impression**,
une entreprise certifiée ISO 14001
sur du papier 100% recyclé
avec des encres végétales

Comité de rédaction : Quentin Bages, Anne-Laure Dossin, Antoine Dragon, Claire Durand-Viel, Nathalie Gonod, Anne Guittet, Didier Jammes, Marie Maurage, Carole Ray-Barman, Cécile Roques, Aurélie Turcan.



L'agriculture biologique ... un atout pour l'humanité

La bio peut nourrir le monde

En raisonnant sur la base des terres à forte valeur agronomique, minoritaires à l'échelle de la planète, on peut conclure facilement que cette affirmation est fautive, puisque les rendements comparés sont dans ce cas inférieurs en bio.

En revanche, dans la majorité des zones climatiques de notre planète (pays du sud notamment) les rendements sont au contraire très nettement améliorés par les pratiques de l'agriculture biologique. D'autres avantages non négligeables viennent s'ajouter au tableau : l'amélioration très nette de l'autonomie des paysans et la durabilité de leurs pratiques. On ne compte plus aujourd'hui les surfaces de terres agricoles stérilisées par des pratiques intensives. Un exemple frappant en zone tropicale : la minéralisation dans le sol et l'érosion sont tellement rapides que les stocks

d'humus après déboisement sont vite « mangés » par une agriculture intensive. A court terme, il ne reste bien souvent que la roche, ce phénomène s'appelle la latérisation. Dans la pratique, en respectant les principes de l'agroécologie sur l'ensemble de la planète, nourrir l'humanité en bio est possible, si l'on ajoute à cet aspect agronomique¹ un changement de comportement qui consiste à :

- réduire les gaspillages ; selon la FAO, le tiers des aliments produits dans le monde est perdu ou gaspillé du champ à l'assiette, alors que dans le même temps 1 personne sur 6 souffre de malnutrition².
- modifier nos habitudes alimentaires ; en mangeant moins de viande³, le gain de terre agricole est incontestable, puisque aujourd'hui 65 à 70% de la surface agricole française est consacrée à l'alimentation des animaux.

AFTERRES 2050

Partant du postulat que l'agriculture et la forêt devront nourrir durablement 72 millions d'habitants en France et permettre de couvrir une partie de nos besoins énergétiques, l'association Solagro a élaboré un scénario « Afterres 2050 », actuellement mis au débat auprès des agriculteurs et de la société civile. Ce scénario est construit sur la base de plusieurs hypothèses permettant d'arriver à subvenir aux besoins alimentaires de la population en 2050. C'est en fait une proposition d'arbitrage entre nos besoins révisés et les

possibilités de production de biomasse sur le territoire métropolitain. Ce modèle fonctionne à condition d'arriver au moins à 50% de surface agricole bio en 2050, de modifier nos habitudes alimentaires en passant de deux tiers de protéines animales à un tiers, de diviser par deux les pertes alimentaires évitables, de recycler d'avantage sous forme de compost ou digestat de méthanisation. Bien sûr il faut aussi limiter la spéculation sur les denrées alimentaires et les terres agricoles...

Plus d'infos sur www.solagro.org

La bio est accessible à tous, elle ne coûte en réalité pas plus cher à la société

Les détracteurs de la bio ressassent sans cesse l'argument que la bio est trop chère et réservée à une élite. Certes, à la caisse d'un magasin le panier moyen bio revient plus cher qu'un panier moyen conventionnel, mais ne nous fions pas aux apparences ! Les aliments non bio sont plus coûteux qu'on nous le fait croire : leur prix n'intègre pas les coûts supportés par le contribuable pour traiter l'eau, fortement polluée par les nitrates et les pesticides (0.46 à 0.81€⁴m³ d'eau⁴), ni ceux de l'assurance maladie pour soigner les victimes des pesticides, ni encore les subventions massives versées aux agriculteurs pour garantir leur compétitivité sur les marchés. Sans

compter les dégradations irréversibles sur la nature, que l'on ne cherche même pas à réparer et dont on ne quantifie pas le coût... En mangeant bio intelligemment, on peut réduire considérablement le surcoût de son panier : en privilégiant la vente directe et les magasins de producteurs, le vrac et les conditionnements familiaux, en évitant d'acheter des plats préparés, en consommant des fruits et légumes de saison, et aussi en limitant sa consommation de viande (dont les apports en protéines sont avantageusement remplacés par l'association de céréales complètes et de légumineuses).

La bio crée plus d'emploi et de lien social

Les exigences particulières du cahier des charges de l'agriculture biologique engendrent une main d'œuvre plus élevée dans les fermes (désherbage manuel, surveillance des cultures, transformation et vente à la ferme...) et maintiennent ainsi l'emploi en milieu rural. A surface égale, la ferme bio nécessite davantage de main d'œuvre qu'une ferme conventionnelle : en moyenne plus 0.6 Unités de Travail Annuel (UTA), selon le recensement général agricole de 2010.

Le développement des circuits courts rend la bio plus accessible pour le consommateur,

d'avantage rémunératrice pour le producteur, créant ainsi une économie sociale de proximité pour nos territoires.

Encore, certaines AMAP, systèmes de paniers et épiceries solidaires développent des systèmes visant à rendre accessibles les produits bio aux personnes en difficulté financière. Enfin, la bio rendrait plus heureux les agriculteurs qui y trouvent une meilleure valorisation de leur travail. Une enquête menée en Allemagne auprès de 333 fermes bio a révélé que la plupart des agriculteurs sont heureux dans leur travail (www.artec.uni-bremen.de).



¹A lire « L'agriculture biologique pour nourrir l'humanité » de Jacques CAPLAT (édition Actes Sud, mars 2012)

²A découvrir sur le site www.fne.asso.fr/fr/nos-dossiers/dechets/gaspillage-alimentaire

³A visiter sur le Web le site de Jean Marc JANCOVICI www.manicore.com/documentation/manger_bio.html

⁴Site du Ministère du Développement durable, étude « Coûts des principales pollutions agricoles de l'eau ».



Anne Laure Dossin, Didier Jammes



La conversion ... un engagement



Et pour une agriculture bio encore plus cohérente : la marque Bio Cohérence
Née en 2010 d'une démarche exigeante, en réponse aux dérives de l'agriculture biologique industrielle, la marque Bio Cohérence s'engage, du producteur au consommateur, pour une agriculture biologique respectueuse des équilibres environnementaux, sociaux, et économiques. Les opérateurs ayant respecté les 3 niveaux d'engagement de la marque (règlement européen, cahier des charges, et engagement dans une dynamique de progrès) pourront apposer avec l'autorisation du comité de marque, la pastille Bio Cohérence sur leurs produits. Elle permettra de reconnaître facilement les produits ayant respecté les exigences de la marque.



Convertir son exploitation en Bio

La conversion correspond à la phase de transition entre l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique. Pendant cette période, le producteur met en œuvre des pratiques de production conformes aux règles de production biologique, mais les produits ne peuvent pas être valorisés en tant que tel. Ils peuvent toutefois être commercialisés en faisant référence à la conversion vers l'AB. Cette transition doit être réfléchie.

Par où commencer ?

Afin d'être certain de connaître tous les tenants et les aboutissants d'une conversion de son exploitation, il est recommandé de solliciter la réalisation d'un diagnostic pré conversion auprès d'un technicien du groupement de producteurs bio le plus proche de chez vous. Celui-ci vous accompagnera dans votre projet et vous pourrez lui demander les cahiers des charges en vigueur, des contacts d'agriculteurs bio de votre filière, ainsi que les visites ou les formations à venir. Il pourra également vous aider dans vos démarches administratives (notification, demande d'aides auprès des différents financeurs...).

Pour en savoir plus :

www.bio-provence.org rubrique « Formations - Evénements »



Quelle organisation pour s'approvisionner et mettre en marché ses produits ?

Il est primordial de faire l'inventaire de l'environnement économique de l'exploitation. L'objectif est de bien identifier les possibilités d'approvisionnement en matières organiques et autres amendements, en concentrés et fourrages pour le bétail, en plants et semences pour les productions végétales, etc...

En outre, avant de décider ce que vous allez produire et en quelle quantité, il faudra vous assurer que vous pourrez valoriser cette production. C'est pourquoi l'analyse préalable des différents débouchés est indispensable. Si vous êtes déjà agriculteur, commencez par voir si vos clients actuels sont intéressés par des produits bio. Si vous venez de vous installer ou si vos anciens clients ne sont pas amateurs de produits bio, il s'agit d'effectuer une prospection sur les différents marchés existants : l'offre est-elle suffisante par rapport à la demande ? Y-a-t-il de la place pour de nouveaux producteurs ? Il s'agit également de bien repérer les avantages et les limites des différents circuits de commercialisation, rapportés aux spécificités de votre exploitation : avec le passage en bio, vous allez sans doute devoir faire évoluer votre stratégie commerciale. Vous devrez savoir positionner votre exploitation par rapport à la localisation des marchés de plein air, des sociétés de vente de paniers, des AMAP, des transformateurs, des plateformes d'approvisionnement (restauration collective, France, export...) ou des magasins bio.

Même si vous n'allez commercialiser en bio que dans un délai de deux, voire trois ans après le début de la conversion, le mode de commercialisation doit être envisagé dès le départ (vente directe, circuit intermédiaire, vente en gros et/ou via une organisation de producteurs), ainsi que le débouché (frais, industrie, mixte).

Plus d'infos sur le site :

www.bio-provence.org rubrique « Commercialiser en bio »



Les aides, quelques repères :

La période de conversion débute quand l'agriculteur a adhéré au système de contrôle et s'est notifié : pour cela il faut commencer par choisir un organisme certificateur agréé, puis notifier son activité auprès de l'Agence Bio, et enfin attendre la validation de cette notification par l'OC.

Durant la période de conversion il faut appliquer toutes les règles de la bio. Pour qu'une culture soit certifiée bio la conversion doit avoir duré :

- 2 ans avant l'ensemencement pour les cultures annuelles
- 2 ans avant l'utilisation en alimentation animale pour l'herbe
- 3 ans avant la récolte pour les pérennes
- La durée de conversion des animaux est variable selon les espèces : 12 mois et au moins ¾ de leur vie pour les bovins viande et équidés, 6 mois pour les bovins lait, ovins, caprins, porcins...

Les aides à la conversion et les aides au maintien de l'agriculture biologique relèvent du 1er pilier de la PAC. Elles sont donc annuelles :

- **Aide à la conversion à l'agriculture biologique (SAB C)** : Le bénéficiaire reçoit annuellement une aide pour les parcelles engagées en AB, à condition que la demande ait été effectuée dès la 1^{ère} année de conversion. Il s'engage à conserver une activité bio durant 5 ans. Les aides à la conversion sont des aides liées à la surface dont le montant diffère en fonction des cultures : maraîchage, arboriculture et raisin de table 900 €/ha ; PPAM, viticulture et cultures légumières de plein champs 350 €/ha ; cultures annuelles 200 €/ha ; prairies permanentes 100€/ha ; landes, parcours, estives individuelles 50 €/ha.
- **Aide au maintien à l'agriculture biologique (SAB M)** : Le bénéficiaire reçoit annuellement une aide pour les parcelles engagées en AB, à condition qu'il ait terminé sa conversion à l'agriculture biologique et qu'il ne touche pas / plus d'aide à la conversion sur les parcelles concernées. L'aide au maintien est une aide liée à la surface, dont le montant diffère selon la culture : maraîchage, arboriculture et raisin de table 590 €/ha ; PPAM, cultures légumières de plein champs, viticulture 150 €/ha ; cultures annuelles 100 €/ha ; prairies permanentes 80 €/ha ; landes, parcours, estives individuelles 25 €/ha...

Le crédit d'impôt pour les agriculteurs bio est cumulable avec l'aide à la conversion et l'aide au maintien sous certaines conditions. Le montant a été réévalué en décembre 2011 à 2500 €/an.

L'aide à la certification bio est une prise en charge des frais de certification pour les agriculteurs biologiques. Attention, cela n'est possible que si la Région a retenu cette mesure dans son volet régional, ce qui est le cas en région PACA. Cette subvention, mise en place en 2007, était renouvelable 5 ans et continue d'être accordée jusqu'en 2013 inclus (en espérant que le dispositif sera renouvelé par la suite). Montant : 100% du coût de la certification, plafonné à 1 000 €/an en région PACA.

Plus d'infos ? Télécharger le classeur conversion sur le site

www.bio-provence.org rubrique « Se convertir à la bio »



L'agriculture biologique : une évidence sur l'exploitation familiale

C'est mon grand-père qui a acheté la ferme, qui comprenait huit hectares de terres. Ici on a toujours pratiqué l'agriculture biologique. Nos terres n'ont jamais reçu de produits chimiques. Avant 1960, personne ne parlait de la bio. Mes parents avaient des chèvres, des brebis et quelques cochons, et on ne mettait que du fumier dans les champs. On ne voulait effectivement pas

que des résidus de produits chimiques empoisonnent nos animaux ! Des voisins faisaient « maïs sur maïs », et en arrosant ça lessivait la terre. Chaque année ils devaient remettre plus d'engrais, jusqu'à ce que les terres ne soient plus qu'un support. En étant conscient de cette dégradation, on ne voulait pas adopter ce mode de production.

Mon installation et l'évolution des pratiques

En 1959, quand je me suis marié, on a pris des terres en rente viagère en plus des huit hectares initiaux. Au total on cultivait 25 hectares. Quand mon père a pris la retraite, j'ai pris sa suite.

On s'est installé avec près de 60 chèvres. On vendait le lait à la fromagerie de Banon. Le lait était bio mais il n'a jamais été reconnu comme tel car la coopérative ne voulait pas l'acheter plus cher, et on était presque les seuls en bio à ce moment. Aujourd'hui on a moins de chèvres, donc on a le temps de faire le fromage nous-mêmes.

On cultivait aussi céréales et fourrages pour l'alimentation du troupeau et la vente. Le blé dur était la principale culture de vente, que l'on a d'abord livré avec le blé tendre à la société « Lemaire-Boucher ». Au fur et à mesure du développement de celle-ci, cela a été de plus en plus difficile de leur vendre correctement notre blé, les prix étaient bas, les délais de paiement étaient

longs. Un boulanger qui préparait des pains bio m'a orienté vers une minoterie qui était son fournisseur, en m'assurant de son sérieux. Il est alors venu sur l'exploitation pour voir comment on travaillait. Quand il prenait les grains de blé entre ses mains, on avait l'impression que ça lui mettait l'eau à la bouche tellement il était passionné, et c'est vrai qu'il était beau ce blé ! Cela a bien fonctionné jusqu'à ce que ce boulanger prenne la retraite. En plus de l'arrêt de ce débouché, les nouvelles réglementations de la PAC m'ont contraint à arrêter le blé dur car elles exigeaient d'acheter chaque année 100 kg de nouvelles semences par hectare, ce qui m'empêchait de les renouveler moi-même.

Pour les chèvres, on achetait un aliment complémentaire à mélanger aux céréales, composé de mélasse et de pois, qu'elles appréciaient bien et amenait une bonne

quantité de lait. Mais à un certain moment, la coopérative n'en a plus proposé, pour lancer un produit plus pratique dans sa fabrication. Mais les chèvres ne voulurent pas le manger :

en y regardant de plus près, on s'est aperçu qu'il contenait des restes de carcasses (farines animales). On n'en a pris qu'une fois !

Un principe de base : la complémentarité des productions

En bio, il est à priori essentiel d'avoir de l'élevage sur la ferme, afin de produire du compost à incorporer aux champs. Ceux qui n'en ont pas ont plus de difficultés à se passer de produits chimiques. Grâce aux animaux, on produisait annuellement en fumier l'équivalent de cinquante épandeurs, soit environ 200 m³. Aujourd'hui, puisqu'il nous reste peu de chèvres, j'apporte aux oliviers du fumier de mouton en bouchons issus du commerce. Si l'on doit se fournir en amendements bio pour toute l'exploitation, ça revient assez cher.

L'élevage est également intéressant pour la maîtrise des adventices : on ne mettait pas de désherbants, et l'herbe repoussait donc dans les chaumes. Alors on faisait pâturer les animaux. En fin de compte, on n'a jamais eu réellement de problèmes avec les mauvaises herbes. On coupe haut la culture et on laisse les pailles. Ensuite on les broie puis on fait un passage avec les disques, ce qui permet de produire de l'humus en plus. Après la germination éventuelle de graines, on passe de nouveau les disques afin d'avoir des terres relativement propres.

L'évolution de la bio

Il y a de plus en plus de contraintes réglementaires, mais elles sont nécessaires. Au niveau des contrôles notamment, ils sont beaucoup plus sérieux qu'auparavant où les fraudes étaient faciles : j'en connaissais qui se disaient bio mais qui ne l'étaient pas vraiment dans la pratique. On va dire que les contrôleurs « ne cherchaient pas vraiment la petite bête ». Au départ ma certification bio était délivrée par « Biofranc » : je l'ai obtenue à l'issue d'un audit

fait de quelques rapides questions, bref c'était peu contraignant !

Et la bio fait son chemin, elle prend de l'ampleur à tous les niveaux. Les conversions ou les installations en bio augmentent. Du côté des consommateurs aussi il y en a de plus en plus qui s'orientent vers des produits bio. Le magasin Biocoop à Mane le montre bien : à sa création à Forcalquier, ses locaux étaient minuscules, bientôt il va de nouveau déménager pour s'agrandir.

Concernant les avancées technologiques, je pense que la bio ne doit pas les rejeter. Elles peuvent être utiles pour améliorer la technicité de certaines pratiques. Par exemple pour faire du semi-direct, il faut avoir du matériel puissant sinon ça ne marche pas.



Interview : Antoine Dragon



A la recherche d'innovations agronomiques en agriculture biologique

Un choix d'orientation vers l'agriculture biologique dès le départ

Je me suis installé en 1986 après l'obtention d'un BPREA au CFPPA de Valabre.

Mon choix de m'installer dès le départ en agriculture biologique fut lié à une prise de conscience, au cours de ma formation d'agriculteur, des risques engendrés par l'utilisation des produits phytosanitaires pour les applicateurs, l'environnement et les consommateurs.

De plus, j'avais cette envie de comprendre le fonctionnement de mon sol, de m'interroger sur l'origine des différentes maladies plutôt que d'appliquer divers produits chimiques de manière curative.

Je me suis donc lancé dans l'agriculture biologique en me basant principalement sur mes expériences passées en agriculture, et avec l'appui technique de Nature & Progrès.

Les évolutions de l'exploitation et du mode de commercialisation de l'installation à aujourd'hui

J'ai démarré mon activité avec 6 ha de légumes plein champs (ail, pomme de terre, oignon, melon, courgette) sur environ 30 ha de SAU. Les légumes produits étaient commercialisés à différents grossistes, mais ce circuit de vente pour la bio n'était pas assez développé et je rencontrais des soucis pour écouler mes productions. Après 3 ans de difficultés financières, j'ai fait le choix de changer de circuit de commercialisation et de vendre les produits en direct à la ferme. Ce circuit fonctionnait beaucoup mieux d'autant plus que le marché local des légumes bio était encore inexistant.

Puis un été, la réalisation de travaux autour de l'exploitation pour enterrer des lignes électriques a complètement plombé les ventes à la ferme : j'ai donc décidé

de commercialiser mes légumes sur les marchés, tout en continuant un petit peu la vente sur place. Je commercialise aujourd'hui sur quatre marchés par semaine en été, trois au printemps et deux en hiver.

Ce passage de la vente en gros à la vente



directe m'a amené à une grande diversification des cultures. A l'heure actuelle, je cultive des céréales sur 6 ha (blé, seigle), du tournesol sur 2 ha, du pois chiche sur 1 ha, des lentilles sur 1 ha et environ 50 espèces différentes de légumes cultivés en plein champs sur environ 3 ha et sous 1000 m² de serres en verre. Parallèlement à mon métier d'agriculteur, je me

suis toujours impliqué dans le développement de l'agriculture biologique sur le département des Alpes de Haute Provence. En 1988, j'ai fortement contribué à la création du Syndicat des producteurs agrobiologiques du 04, devenu aujourd'hui le groupement des producteurs biologiques du 04 (Agribio 04) au sein duquel je suis administrateur.

L'expérimentation de diverses techniques de production

La diversification de ma production m'a conduit à investir dans du matériel et rechercher des techniques de gestion de la fertilité de mes sols. J'ai expérimenté divers engrais verts en interculture (vesce, moutarde blanche...), diverses techniques de travail du sol (labour, travail simplifié du sol) avec des échecs et des réussites. Cela m'a permis de comprendre l'importance de l'adaptation d'une technique aux conditions climatiques et au type de sol. Différentes expérimentations personnelles complétées par une formation d'Yves Herody, m'ont aidé à mieux comprendre le fonctionnement de mes sols. De plus, la découverte de la pratique du BRF (Bois Raméal Fragmenté) il y a six ans, fut pour moi une belle avancée.

Le BRF que je produis à partir de bois d'élagage est utilisé sur toutes mes parcelles.

Celui-ci est incorporé au sol et permet de favoriser l'activité biologique, la création d'humus, la

rétenction en eau et le développement d'une flore de champignons antagonistes aux pathogènes. A l'heure actuelle, je souhaite jouer sur différents tableaux en associant la pratique du BRF à des pratiques de la biodynamie comme la dynamisation des matières fertilisantes, à la permaculture et à l'utilisation de purins de plantes pour entretenir les cultures.



Vision et perspectives pour la Bio

Les agriculteurs bio sont aujourd'hui plus pointus en matière d'agronomie car ils sont attentifs à ce qu'il se passe dans leurs sols et mènent des recherches personnelles sur son fonctionnement. Ces derniers ont su replacer le sol au cœur des pratiques agricoles.

Pour l'avenir, je souhaite que le développement de l'agriculture biologique passe par plus de

recherches scientifiques sur des pratiques innovantes et biologiques ainsi que sur l'adaptation de celles-ci aux changements climatiques. La recherche sur la biodiversité cultivée est également porteuse d'avenir : chercher à améliorer des semences anciennes en adaptant la semence au terroir et non le contraire.



Interview : Quentin Bages

La nature fait bien les choses et nous nous devons de lui rendre



Une production en agriculture biologique depuis près de 35 ans

Nous sommes installés depuis plusieurs générations sur le hameau de Crots et le passage de la ferme familiale en agriculture biologique remonte à 1979. Cette démarche a été engagée par Jean-Claude, le père de Claude. Aujourd'hui réunis au sein du GAEC du petit Poët, nous poursuivons la démarche en agriculture biologique, et cela par conviction.

Les années 60-70 ont marqué le paysage agricole avec l'apparition de nouvelles techniques culturales, l'utilisation d'engrais

azotés du commerce, les traitements allopathiques pour les animaux... Cette révolution a fait son chemin jusque dans nos montagnes mais très vite, les parents ont vu le revers de la médaille : un appauvrissement de la flore dans les prairies, des problèmes de santé sur les animaux. C'est à ce moment là que l'idée d'un retour à une agriculture plus respectueuse de l'environnement a germé dans la tête des parents. Depuis 1982 ils sont en bio.

Les mentalités évoluent

Aujourd'hui, les surfaces du Gaec s'étendent sur 145 hectares de SAU, avec une trentaine d'hectares labourables, 100 hectares de prairies naturelles, le reste étant en parcours.

Lors du passage de la ferme en agriculture biologique, il faut avouer que le voisinage agricole regardait cette démarche d'un œil amusé. Effectivement, les premières

années ont été difficiles, passant d'un système intensif vers une agriculture plus respectueuse du monde végétal et animal. Mais au fil des années, les problèmes de boiterie, de non délivrance des animaux après le vêlage ont disparu. Les prairies ont retrouvé une biodiversité certaine. La conversion en bio est un choix que nous n'avons jamais regretté.

L'alimentation et l'observation des animaux au centre de notre système

Composé de 126 UGB, notre cheptel est divisé en deux unités : un troupeau de vaches allaitantes (croisement Tarine et Blonde d'Aquitaine) et un troupeau laitier de race Tarine. En moyenne, nous avons 45 vaches à la traite et produisons 225 000 litres par an.

La base de notre système réside dans le bien-être des animaux, depuis les conditions de logement jusqu'à l'alimentation en passant par le non-écornage des vaches. Il est vrai qu'il est rare de voir des vaches avec des cornes en stabulation libre, mais nous sommes convaincus que cette protubérance a son utilité en plus du côté esthétique.

Nous mettons un point d'honneur à ce que l'on retrouve dans l'auge de nos animaux. La ration est composée de fourrages secs produits sur nos terres ainsi que d'un mélange de céréales (orge/triticales), auquel nous associons du

son, composant résiduel du tamisage de la farine. Le son contient des fibres alimentaires, des protéines, des sels minéraux, du phosphore. Non seulement cet aliment apporte des nutriments essentiels à nos animaux, mais en l'utilisant pour notre troupeau, nous valorisons aussi les « sous-produits » de la mouture de blé tendre de nos voisins.

Nous passons beaucoup de temps à observer nos animaux et privilégions les méthodes basées sur la prévention. Ainsi, par exemple l'application d'un produit d'après traite certifié bio (principe actif : chlorhexidine) nous semble être une mesure efficace pour limiter le taux de cellules. La prévention ne s'arrête pas là, nous tenons à garder un environnement sain dans les bâtiments avec un curage régulier des bâtiments, un paillage abondant, une bonne ventilation.

Une filière qui mérite d'être connue

Nous livrons la majorité de notre lait à la SICA des alpages de Fontantie dans le Queyras (environ 80%) et le reste est conditionné en berlingo sur la ferme. Ainsi, tout notre lait est valorisé dans le circuit bio et d'ailleurs nous en manquons pour satisfaire la demande.

Nous avons eu l'opportunité d'agrandir nos surfaces et notre cheptel et restons dans un esprit coopératif. Mais nous sommes certains aussi qu'une installation avec une vingtaine de vaches et un atelier de transformation à la ferme est un système viable. L'installation en lait bio est possible, et contrairement à l'idée reçue, le passage en bio n'est pas une difficulté, nous dirions même qu'il a facilité beaucoup le travail.



Interview : Aurélie Turcan



Soyez contents de ce que vous faites ; l'important, c'est la satisfaction de votre travail

« Être en bio, pour moi c'était une évidence, c'était mon milieu »

Mon père Michel Truc a acheté les premières parcelles de la ferme du Forest en 1963 ; il était le 1^{er} technicien de la Chambre d'Agriculture du 05 dont une partie du temps était consacrée à la bio, fin des années 80. Après un BTA, je me suis installé en 1990 sur une dizaine d'hectares. A l'époque, les moulins des frères Astier à Castres étaient déjà bien prisés,

mais j'ai pu en acquérir un en quelques mois. On a installé aussi le four à la ferme pour faire le pain, et c'est toujours celui qu'on utilise aujourd'hui. Transformer mes céréales bio en farine puis en pain, c'était une nécessité pour vivre : on gardait la valeur ajoutée.

Et notre 1^{er} client, ça a été « Le Grenier » à Gap (Biocoop maintenant) et la clientèle locale.

L'approche globale de la ferme en polyculture élevage

20 ans après, la ferme compte 315 ha, dont 50 ha de céréales et 150 ha de prairies naturelles et temporaires, le reste en parcours. 54 vaches allaitantes de race Limousine sont présentes. Nous sommes en GAEC avec mon frère Nicolas qui s'occupe des vaches, notre cousin Cédric, et l'aide précieuse de plusieurs salariés. On mutualise les moyens également avec mon frère Philippe qui a sa propre ferme équine ici.

Sur la ferme, je suis très attentif aux règles de base : l'agronomie, le sol, le bilan humique, l'assolement... et puis, j'aime bien découvrir et faire découvrir de nouvelles techniques et du matériel agricole.

En général, après les labours, on sème le blé, le seigle ou le petit épeautre mi septembre. Puis, en mars-avril, on sème le sainfoin ou le trèfle dans les céréales sous couvert ; et les céréales sont récoltées fin juillet ou août. Puis

ont lieu la fauche et la récolte des graines « pour les vaches ».

L'un des atouts de la ferme est de limiter les achats extérieurs de manière considérable : les aliments distribués aux animaux sont essentiellement produits sur place, et le fumier épandu dans les champs est celui de notre élevage. Les différentes productions se sont équilibrées avec le temps et sont



désormais en régime de croisière. Les surfaces conséquentes en parcours permettent de maintenir

l'autosuffisance alimentaire du troupeau.

Il faut aussi s'adapter à l'évolution du marché

Aujourd'hui, au niveau de la commercialisation, une partie est vendue en farine à des boulangers, une autre en pain à différents clients dans le département et en Isère via les marchés, AMAP, magasins bio spécialisés. Concernant la viande, un tiers environ des bêtes est valorisé et vendu dans la filière bio sous forme de colis. L'autre partie passe par la coop bovine sans valorisation en bio. On a encore du travail à faire de ce côté là...

Il y a aussi d'autres collègues paysans boulangers bio qui se sont installés sur le secteur : on le sent, nous vendons proportionnellement plus de farine... la concurrence augmente. Il faudrait au moins qu'on arrive à s'entendre entre producteurs vis à vis des clients, et par exemple se mettre d'accord sur les jours de livraison aux magasins plutôt que de laisser l'aval décider. La démarche « Biosolidaires » est



intéressante mais n'est pas une garantie absolue de valorisation. Et puis on ne peut pas nier non plus que les aides de la PAC nous aident économiquement.

La recherche de cohérence et d'autonomie, ça passe aussi par le développement des énergies renouvelables

En 2012, j'ai l'impression d'avoir fait un peu le tour de la bio. Ce qui me préoccupe maintenant, c'est l'énergie. Et comme je n'aime pas la routine, grâce à l'animateur des Communes Forestières, on a développé un chaudière à bois déchiqueté sur la commune. De plus, l'animateur de la FDCUMA05 nous a aidés à obtenir une aide sur l'achat en commun d'un broyeur. Cette chaudière permet non seulement une gestion plus fine de la cuisson avec le four à pain, mais aussi de chauffer plusieurs maisons. On a aussi posé 1180 m² de panneaux photovoltaïques sur les bâtiments. D'ailleurs, grâce à l'appui de Bio de Provence, fédération régionale de l'agriculture

bio en PACA, notre ferme fait partie du réseau AGIR des fermes exemplaires en agriculture biologique (maîtrise et économies d'énergie, mais aussi gestion de l'eau et des déchets) soutenues par le Conseil Régional.

Vraiment être en bio, pour moi c'était une évidence, donc je ne me suis pas soucié du regard des autres : je me souviens qu'en tant qu'élu de la caisse locale agricole de Veynes il y a 20 ans, j'étais le seul bio ; aujourd'hui tous les agriculteurs élus de la caisse sont en bio !

« Dans la commune d'à côté, à la Faurie, il y a 5 paysans et ils sont tous en bio ! »



Interview : Carole Ray-Barman

Cultiver en respectant son milieu



Pierre BOIJOUT, Maraîcher
Saint Jeannet (Alpes-Maritimes)

Une installation familiale, pour valoriser le patrimoine

Je me suis installé en 1980, suite à la reprise d'un terrain familial. Celui-ci était en friche depuis de nombreuses années, avec d'anciennes cultures pérennes telles que des vignes à raisin de table, des plantes à parfum, ou encore des arbres fruitiers tels que des figuiers et des oliviers de variété caillietier. Certains plants étaient encore productifs et donnaient des fruits de

bonne qualité. Conscients de la richesse de ce patrimoine, mon beau père et moi avons décidé de remettre le terrain en état. Il y a une superficie d'un hectare, qui a été reconvertie en production maraîchère et fruitière. Un fort travail de débroussaillage, d'arrachage, de replantation, de reconstruction ou de construction a été effectué, afin de pouvoir en faire un outil de travail efficace.

Le développement de la bio avec les consommateurs

Dès 1985, ma femme et moi avons fait la démarche vers la mention Nature & Progrès, avec l'objectif de produire des légumes le plus naturellement possible. Nous avons fait le choix de la labellisation AB par la suite, car nous voulions maintenir cette richesse paysagère et stabiliser un certain équilibre biologique.

J'ai suivi un cursus agricole classique : un BPREA en maraîchage et petits fruits. Nous étions plusieurs futurs producteurs à être sensibilisés et intéressés par l'agriculture biologique. Après l'obtention de mon diplôme, mon orientation vers la bio s'est effectuée à travers des rencontres entre différents agriculteurs et consommateurs impliqués dans cette démarche. Avec l'aide du CIVAM bio des Alpes Maritimes qui comportait un petit groupe de producteurs bio, une dynamique s'est instaurée avec des intérêts communs tels que la création d'un marché bio : celui de Saint Laurent du Var, qui à ce jour existe toujours,

2 fois par semaine.

De nombreuses actions auprès des consommateurs ont favorisé le développement de l'agriculture biologique, telles que les visites de fermes, qui permettent de partager et de valoriser notre activité auprès des néophytes. Ces initiatives ont beaucoup d'impact sur leur façon de consommer. Cette expansion de la bio est à ce jour à double tranchant : d'un côté, il y a davantage de consommateurs qui se sentent concernés et il y a plus de producteurs qui veulent travailler en respectant leur environnement, mais de l'autre côté il y a aussi la « bio business » dans tous les supermarchés...

A mes débuts, je commercialisais ma production au MIN de Nice, mais celui-ci était en déclin, et j'ai préféré vendre directement sur place. Après cette adaptation, mes revenus ont naturellement augmenté. Je suis toujours présent au marché bio de Saint Laurent du Var (1 fois par semaine).

Perfectionner son outil de travail

Je consacre beaucoup de mon temps à l'aménagement de mon terrain, pour y faciliter le travail et optimiser les cultures, par exemple l'adaptation de l'irrigation, la rénovation d'infrastructures... Au fil du temps, j'ai investi dans du matériel qui me permet de mieux cultiver durant toute l'année. A ce jour, je possède 2 tunnels d'une superficie totale de 928 m², une chambre froide et un point de vente directe à la ferme.

Je me suis orienté vers un maraîchage très diversifié avec plus d'une vingtaine d'espèces différentes de légumes (choux, radis, poireaux, persil, fenouil...), plus quelques petits fruits rouges tels que les fraises. Chaque année je teste de nouvelles variétés de tomates, salades, ou autres légumes, pour enrichir mes

productions annuelles et les faire découvrir à mes clients. J'essaie de trouver des techniques innovantes, de maximiser l'utilisation de compost naturel (lavande et fumier bovin), ainsi que du paillage organique (glumelles de riz, bois raméal fragmenté), et diverses autres techniques pour limiter l'enherbement de mes parcelles. Dernièrement, j'ai suivi une formation sur l'auto construction de serres solaires passives (par le biais de Bio de Provence) afin d'optimiser techniquement mes tunnels en place.

Tout ceci est d'autant plus important pour les jeunes qui s'installent. Ce n'est pas toujours facile de trouver du terrain, de s'installer. Il est primordial d'être entouré, soutenu, accompagné afin de réussir son installation. Il est important de se lancer et d'être toujours à l'affût des nouveautés techniques.

Un environnement à préserver

Mon exploitation est située dans un environnement relativement bien préservé. Les parcelles sont entourées d'une zone boisée (classée zone verte) avec une forte diversité d'essences forestières. Celles-ci sont bénéfiques comme refuge pour les auxiliaires tels que les chrysopes, les syrphes, ou les coccinelles qui viennent spontanément sur mes cultures. J'ai peu de problème de Tuta

absoluta, je pense en partie grâce à la régulation naturelle des auxiliaires présents. Sous serre, je fais régulièrement des lâchers d'auxiliaires afin de lutter contre certains ravageurs. De manière générale, une régulation se fait, même s'il y a toujours quelques problèmes de punaise verte ou de mouche sur la fraise (Drosophila s.).

L'importance de se former

Quelles que soient les difficultés rencontrées, surtout pendant la période d'installation, il est important de s'informer et de se former, de s'accrocher à des références (techniques, économiques...) et à des référents (agriculteurs voisins, techniciens...), pour avancer. De manière générale il ne faut pas hésiter à se lancer dans cette aventure !



Interview : Agribio 06

La Biodiversité, un élément essentiel



Pierre Fabre, Maraîcher
Briançonnais (Alpes-Maritimes)

Il y a trente ans que j'entretiens la vie sur mes terres

J'ai commencé par le métier de berger, exercé pendant près de 5 années. Par la suite je me suis orienté vers un BPREA section élevage, diplôme qui m'a permis de devenir chef d'exploitation. En 1982, je me suis installé en productions maraîchères et fruitières avec la mention Nature & Progrès, dans l'arrière pays grassois, au village que mon père avait quitté au court des années 1940. Il possédait avec mon oncle quelques 70 ha de terres agricoles vouées au pastoralisme (parcours + prairies de fauche) à 1200 mètres d'altitude. J'en ai repris l'usage, pour développer l'agriculture biologique avec au départ juste 4000 m² de surface en maraîchage.

Un important travail a été entrepris pour

valoriser ces terres pour la plupart en friches. J'ai dû privilégier l'auto construction de mes bâtiments, pour pouvoir répartir au mieux mes investissements (serres, grange, ateliers, bergerie et habitation). De plus, j'ai progressivement augmenté les surfaces de maraîchage, pour atteindre 1,5 ha. Dans le même temps, j'ai fait l'acquisition d'animaux d'élevage pour me diversifier, et aussi parce que c'est ma vocation de départ. Désormais, approchant l'heure de la retraite, je vais consacrer une grande partie de mon temps à l'élevage fermier; la partie maraîchère et fruitière étant assurée par un repreneur, qui est présent depuis plus de deux années sur la ferme sous forme de parrainage.

Des cultures diversifiées pour un équilibre parfait !

Je cultive plus d'une trentaine d'espèces maraîchères sur mes parcelles. D'une telle diversité découle une forte capacité de rotation, qui limite de fait les attaques de parasites et les carences en certains micro-nutriments. Les bio-agresseurs sont quasi inexistantes. De plus, l'environnement dans lequel se déploie l'activité agricole est favorable au développement d'auxiliaires naturels des cultures. Une autre parcelle est constituée d'un verger de conservation cultivé en agroforesterie, associant arbres fruitiers (anciennes variétés de pruniers, cerisiers, poiriers, pommiers...) et petits fruits de type

cassis, groseilles... Les traitements curatifs sont réduits au minimum. Je privilégie les interventions préventives ainsi que les interactions entre espèces.

Le travail du sol se caractérise par une approche privilégiant la lutte contre l'érosion (parcelles ayant une déclivité non négligeable) et aussi permettant de favoriser et développer la vie du sol. En fait on peut qualifier ce type d'agriculture d'agro-sylvo-pastoralisme, qui associe le paysage, la culture de légumes et d'arbres fruitiers, et l'élevage. Cela me permet de recycler mes résidus de culture, les débris

de taille des arbres (Bois Raméal Fragmenté) et les déjections de mes animaux par le compostage. J'intercale les différentes fumures (vaches, moutons, chevaux, poules) à tour de rôle sur mes parcelles. Ces fumiers me permettent d'amender le sol pour les cultures suivantes, et d'optimiser

les apports azotés. D'autre part, la création de bassins de récupération d'eau pluviale, pour une irrigation gravitaire vers mes cultures, participe à cette complémentarité, en faisant également office d'habitat pour la faune et la flore aquatiques.

Un circuit de vente fiable

Je favorise la vente directe, j'ai des contrats sous forme de paniers, qui permettent un contact direct entre le producteur et le consommateur. Je développe depuis quelques années des livraisons spécifiques en direction de structures d'accueil (gîtes ruraux, gîtes à vocation activités pleine nature,

campus Eclaireurs, etc...), action qui dépasse l'activité strictement économique de la ferme car elle l'enrichit d'échanges divers : visite de ferme, présentation du territoire, amorce de dialogue sur l'agriculture biologique, relation campagne/ville, construction de nouveaux regards croisés.

Implication personnelle

J'ai toujours été et je reste un acteur impliqué dans le développement de l'agriculture biologique. Administrateur au niveau local, avec Agribio 06, et régionale, avec Bio de Provence. J'ai aussi longtemps fait partie de la Fédération Nationale

de l'Agriculture Biologique. Parallèlement, je suis impliqué dans l'association « Terre de Liens » de PACA, pour la protection des terres cultivables contre l'imperméabilisation qui les menace.

Du recul sur l'évolution de l'agriculture bio

L'agriculture bio a fait son bonhomme de chemin non sans mal. Combien de débats, combien d'invectives en interne ! Elle s'est construite à partir d'une diversité de points de vue, elle est encore aujourd'hui diverse et multiple, et c'est ce qui fait

sa richesse et sa force. Elle est maintenant connue et reconnue par les citoyens, elle est souvent portée par les agriculteurs et les consommateurs, comme à son origine à travers l'association Nature & Progrès. De nombreux écrits traitent de ce sujet et de fait renforcent sa présence dans les réflexions sur l'agriculture de demain. Vue de mon jardin elle prend la place qui est la sienne, l'avenir de l'agriculture sera l'agroécologie calée sur les fondamentaux de l'agriculture biologique, voire le préambule du cahier des charges de Nature & Progrès.



Interview : Agribio 06

Eviter de compromettre ma santé dans mon métier !



Renaud de Roux, viticulteur
Domaine de l'Attilon, Mas Thibert (Bouches du Rhône)

Ingénieur agricole de formation, j'ai acheté ce domaine en 1968 avec ma femme. A l'époque, nous avions une vingtaine d'hectares cultivés en vignes et en grandes cultures. Nous avons par la suite développé un mode plus intensif de production de semences et de cultures légumières : tomates de conserve, courgettes, oignons... Ces cultures nécessitaient l'utilisation de nombreux pesticides et autres produits chimiques qui étaient nocifs pour ma santé et que je supportais de moins en moins. L'arrivée de problèmes respiratoires a été le facteur déclenchant.

Développement de la vigne et adaptations techniques

En me tournant vers l'agriculture biologique, j'ai fait évoluer mon exploitation. J'ai arrêté les cultures légumières trop sensibles et trop difficiles à mener sur des grandes surfaces en bio, et j'ai peu à peu développé le vignoble. Au niveau technique, j'ai dû m'équiper différemment : plus de tracteurs avec des vigneronnes, des décaillonneses... L'enherbement a été problématique surtout au début, il a nécessité beaucoup de main d'œuvre car ma maîtrise technique était moins bonne que

Un œnologue m'avait parlé de viticulture biologique, je me suis alors lancé. En 1986, j'ai terminé ma conversion à l'agriculture biologique. Ce n'était pas vraiment une certification comme on l'entend aujourd'hui puisque c'était Nature & Progrès qui effectuait les contrôles et donnait le label. Je me suis également investi pendant 10 ans en tant qu'administrateur de Nature & Progrès. Au départ, je me suis intéressé à ce mode de culture surtout pour des raisons de santé, puis je me suis pris au jeu, en particulier pour mon sol que tous ces intrants chimiques dégradaient.

maintenant et j'étais moins bien équipé. Concernant le mildiou, j'ai la chance d'être dans une zone subdésertique avec du mistral, il ne représente donc pas un gros problème. J'ai rencontré une fois un problème de cicadelle ; j'ai alors fait importer son prédateur du Canada pour lutter biologiquement contre cet insecte et j'ai obtenu de très bons résultats. Peu à peu, mon exploitation s'est agrandie et aujourd'hui je cultive 95 ha de vignes et 15 hectares de céréales en attente d'être replantés.

Une commercialisation en grande partie à l'export

Lorsque je cultivais en conventionnel, mes circuits de commercialisation étaient plus restreints : tout le vin partait en vrac. Aujourd'hui, deux tiers de ma production partent en vrac, et le reste en bouteilles chez des distributeurs régionaux, des cavistes, des détaillants... Au vu de ma situation géographique, en pleine Camargue et hors circuits touristiques, la vente

directe n'aurait pas de sens. Je me suis tourné vers l'export et je vends aux Etats-Unis, au Japon et beaucoup aux Pays Nordiques qui sont plus sensibles à la protection des terroirs et de la santé que nous. Cependant, on se rend compte que depuis quelques années, les français sont plus soucieux de ces questions.

Un marché concurrentiel

L'évolution exponentielle des surfaces en viticulture biologique est intéressante, mais délicate à gérer : la surface en bio en PACA doit doubler dans les années à venir. Beaucoup de viticulteurs, et notamment des coopératives du Languedoc-Roussillon, se sont lancés dans cette voie plus pour des raisons économiques qu'éthique, mais le marché ne suit pas dans l'immédiat. On s'aperçoit que le prix du bio diminue alors que le prix du conventionnel

remonte étant donné le faible rendement des récoltes de ces dernières années. Il faut espérer qu'on aboutira à un équilibre. Il y a bien une prise de conscience des consommateurs qui souhaitent des produits plus sains, exempts de pesticides, mais cette évolution est lente et elle dépend aussi du contexte économique : le bio coûte plus cher et la crise dans laquelle nous sommes ne facilite pas les choses.

« Un vin qui ne fait pas mal au ventre ni à la tête »

C'est ce que mes clients me disent car j'utilise peu de souffre. En effet, j'étais un des premiers à être certifié NOP (National Organic Program) dès 2005 : cette certification permet de vendre aux Etats Unis et prend en compte la vinification. L'arrivée du nouveau règlement européen sur la vinification bio n'a donc pas vraiment changé mes pratiques. Même si cela rajoute des contraintes aux viticulteurs, je pense que le développement de l'agriculture biologique continuera dans le bon sens. Cette réglementation est surtout un progrès pour les consommateurs de vin bio et leur santé. Pour nous, agriculteurs, la culture biologique nous permet d'être à l'abri des contaminations par les produits chimiques, et ça c'est un vrai plus !



Interview : Claire Durand-Viel



Quand on n'a pas les mêmes armes que les autres, il faut s'armer de connaissances !

En 1940, j'ai commencé à travailler avec mon père, maraîcher, sur l'exploitation familiale. J'avais alors 13 ans. Avec l'après-guerre, la profession a évolué avec l'arrivée de nouveaux produits (engrais solubles, produits phytosanitaires...), faciles d'utilisation et censés nous aider à produire davantage. J'ai remplacé peu à peu les techniques culturales paternelles sans me douter des risques de ces produits miracles. Mon père, un novateur, avait mis en place plus de 1000 châssis vitrés pour gagner en précocité sur les légumes. Pour diminuer la lourde manutention sur ces châssis, j'ai construit une serre, puis en 1964 la serre-verre chauffée s'est imposée très rapidement, sur 5000 m². A l'époque le fioul n'était pas cher, et ça me permettait de livrer les magasins en primeur !

Écœuré par les exigences des centrales d'achats

Comme j'avais déjà été sévèrement intoxiqué par des pulvérisations d'insecticides, ma femme m'a un jour incité à créer un petit jardin sans traitements chimiques pour notre consommation personnelle. J'ai donc eu pendant un temps un « jardin pour manger » et « un jardin pour vendre » ce

qui me mettait plutôt mal à l'aise. Et puis le déclic est venu après m'être fait refuser un chargement entier de choux sous prétexte qu'il y avait des traces de chenille. J'étais écœuré : la perfection n'existe pas quand on travaille avec la nature ! Alors j'ai tout arrêté.

Un changement radical

En 1970, je me suis lancé dans une agriculture « naturelle » sans beaucoup de connaissances agronomiques. Je me basais sur les connaissances et les gestes transmis par mon père et me suis plongé dans les livres. Ayant bien étudié les méthodes de fertilisation, celle-ci n'a

pas vraiment été un problème. Mais en serre, les insectes ont été un véritable point épineux. L'écosystème était détruit par les années d'utilisation de chimie, je ne pouvais pas espérer une régulation des ravageurs par les auxiliaires comme cela avait lieu auparavant.

Les parasitoïdes : une technique qui marche !

Je me suis rapidement tourné vers la recherche, et l'INRA d'Antibes spécialisée dans les insectes, a accepté de m'aider. Pour l'aleurode d'abord : sur leurs

conseils, j'ai enfermé des colonies d'aleurodes sur une plante grâce à un voile avec quelques centaines d'Encarsia, leur parasitoïde, envoyés par l'INRA. En

conservant les pupes d'aleurodes infestées et en les disséminant dans la serre, j'ai réussi en 3 ans à abaisser le taux d'aleurodes de telle sorte qu'elles n'avaient plus d'impact sur ma récolte ! Peu à peu, avec l'aide des chercheurs

d'Antibes, j'ai ainsi développé la lutte biologique sur mon exploitation. Je me suis alors lancé dans l'élevage de différents insectes, dans des cages ou sur des plantes hôtes, ce qui me permettait de les utiliser au moment nécessaire.

Des résultats comparables au conventionnel

Progressivement, j'ai réussi à rétablir des équilibres écologiques et obtenu des résultats très satisfaisants et très proches des résultats de l'agriculture conventionnelle. Ce n'est pas difficile de cultiver de façon biologique, mais il faut se préoccuper de la technique. La lutte

biologique est très efficace, et de plus elle revient moins cher ! Aujourd'hui, je transmets très volontiers mon expérience et donne des conseils à tous ceux qui le souhaitent : agriculteurs, privés...

Un magasin et la culture de plants pour une meilleure valorisation

Après ma reconversion, je vendais peu sur place, et l'excès de production passait dans les circuits classiques peu rémunérateurs. En 1993, nous avons créé un magasin tous produits bio sur l'exploitation, avec le plus large panel de production possible pour satisfaire la clientèle. Aujourd'hui, 95% de ma production est vendue via ce magasin : je me base sur les ventes des années précédentes pour ma mise en culture. Le reste de ma production part via des grossistes

bio ou, plutôt que de la brader, il m'arrive de la donner à des associations.

Par ailleurs, en 1999 la pression foncière m'a obligé à réduire mes surfaces, je me suis alors lancé dans une production à plus haute valeur ajoutée : les plants bio, activité qui a pris de plus en plus d'importance. Je ne produis que sur commande, ce qui m'évite le gaspillage, et je m'adapte à la demande des petites et moyennes exploitations.

Le long chemin de l'agriculture biologique

L'agriculture biologique a fait beaucoup de chemin depuis mes débuts. Au niveau de la réglementation d'abord : en 1970 il n'y avait que des associations privées qui délivraient le label bio, aujourd'hui il y a un règlement européen et des organismes certificateurs. Au niveau de la technique aussi, notamment grâce au GRAB, même s'il y a encore beaucoup à faire.

Les médias ont bien sensibilisé les consommateurs qui s'interrogent sur leur consommation, bien que le surcoût reste un frein. Enfin, je vois beaucoup de jeunes agriculteurs se tourner vers la bio, écœurés par les travers de l'agriculture conventionnelle.



Interview : Claire Durand-Viel



« Être berger est plus qu'un métier : c'est un mode de vie »

Mon installation et le passage en bio

J'ai commencé dans l'agriculture avec la grande vague des néo ruraux de mai 68 qui avaient pour projet de vie de revenir à la terre. En 1975, j'ai fait l'acquisition de mon premier troupeau de chèvres. Je suis resté 3 ans dans l'animation tout en me formant pour diriger une structure socio-éducative. Et puis, je me suis réellement installé en 1978 comme exploitant à titre principal pour commencer à faire mes premiers fromages. J'ai tout de suite opté pour l'élevage pastoral où les bêtes pâturent sur de grandes étendues, dans mon cas celles de la Sainte-Baume. Au début, j'ai eu l'appui du maire de la Roquebrussanne et de propriétaires convaincus par l'intérêt

de ce système d'élevage. Avant d'être « pionnier de la bio », j'étais dans les précurseurs du pastoralisme ; il a fallu convaincre pour faire reconnaître l'utilité et l'intérêt du maintien de l'activité pastorale. Le passage en bio s'est donc fait tout naturellement. Comme un continuum. Les parcours ont été labellisés directement. Je n'ai eu que 6 mois de conversion pour le cheptel à qui j'ai apporté en complément alimentaire des céréales et de la luzerne bio. L'obtention de la certification a représenté un plus : c'était un moyen d'afficher le label pour que le consommateur reconnaisse la qualité de mon produit.

J'ai appris à bien connaître la chèvre du Rove pour pouvoir gagner ma vie

J'ai appris le métier d'éleveur avec une race de chèvres croisées à dominante chèvre du Rove. C'est une bête rustique qui donne une faible lactation, mais en contrepartie elle produit plus de cabris et a une bonne longévité (8-10 ans maximum au lieu de 5-6 ans). Au fil des années et grâce aux contrôles laitiers, j'ai appris à sélectionner les meilleures dispositions fromagères dans le troupeau. On ne trait qu'une seule fois par jour, on ne cherche pas le rendement mais la meilleure capacité d'adaptation des

animaux au parcours. C'est un système qui repose sur la compréhension du fonctionnement de la panse. Certes, il faut prendre en considération que la production est moindre (de 20 à 30%)⁽¹⁾. Mais c'est ainsi qu'on a obtenu la qualité de nos produits. Cette stratégie m'a permis d'être toujours libre de fixer mes prix, c'est-à-dire un tarif qui me permette de gagner ma vie tout en proposant un produit « abordable » pour le consommateur.

(1). Le cheptel est composé aujourd'hui de 180 chèvres mères croisées à dominante de race Rove et de 10 brebis Brigasques. La production moyenne annuelle est de 250 kg de lait par chèvre.

On était pionniers de la bio et du pastoralisme

A l'époque, les aides n'existaient pas, il n'y avait pas de groupement d'agriculteurs bio. Même chose pour l'accompagnement technique : les producteurs ont dû créer leurs propres outils pour faire évoluer les pratiques⁽²⁾.

Il en est allé de même pour le pastoralisme : au début des années 80, les éleveurs ont participé à la création d'organismes professionnels comme le CERPAM (Centre d'études et de réalisations pastorales Alpes Méditerranée), l'ADEVAR (Association départementale de l'élevage varois), pour s'organiser mais aussi travailler avec l'INRA (Institut national de recherche en agronomie) et mettre au point l'alimentation des ruminants. Dix ans après, est né l'Institut de l'élevage et la Maison régionale de l'élevage à Manosque ainsi que le Centre fromager de Carmejane dans les Alpes de Haute-Provence.

Au début, la principale difficulté a été de trouver du fourrage bio de qualité. Il n'y avait pas de filière

bio en Paca. Nous nous sommes regroupés avec d'autres éleveurs pour organiser des commandes et des livraisons communes et faire descendre du foin en provenance du Jura. C'est tout un problème pour produire une qualité constante de fourrage, cela nécessite tout un savoir-faire. Mais heureusement depuis 10 ans, l'offre s'est mise en place et nous n'avons plus de souci de ce côté.

C'est à cette époque que j'ai fait l'acquisition d'un terrain de deux hectares dans le but de construire notre habitation, la fromagerie et la bergerie. Je loue le reste des terres par le biais de conventions avec des collectivités et des propriétaires privés. Le parcours s'étend sur 200 hectares sur la forêt communale de la Roquebrussanne, plus environ 150 hectares sur la forêt domaniale de Mazaugues.



Assurer la relève...

En 2009, nous avons monté un GAEC avec mon fils Mathias. Ainsi bientôt il pourra prendre la succession. En 2008, nous avons décidé d'apporter des améliorations au niveau des bâtiments de l'exploitation et grâce au programme régional Agir « Vers 100 exploitations agricoles exemplaires », nous avons

bénéficié d'aides pour améliorer les performances énergétiques du bâtiment : renforcement de l'isolation, acquisition d'une chaudière à bois déchiquetée et d'un chauffe eau solaire.

Je prépare progressivement ma retraite, mais tous les matins, je suis toujours avec les bêtes.

Garder l'éthique de la bio à un haut niveau...

Je suis inquiet sur les dérives de la bio sur le plan européen. Les cahiers des charges « tirent » vers le bas, surtout concernant les productions animales. Les agriculteurs sont en train de perdre la main sur le logo et la marque. La pression de l'industrie agroalimentaire et de la grande distribution est telle qu'il y a un risque de dévaluation de la bio mais aussi un possible retournement de l'opinion publique contre l'agriculture biologique. Pour éviter cette

situation, il faut absolument aller vers l'affirmation de la bio locale : territorialiser la bio, relocaliser les échanges, tout en mettant la certification sous la responsabilité conjointe des producteurs et des consommateurs. Une certification participative dans un esprit d'éducation populaire sauvegarderait la confiance instaurée entre les agriculteurs et les consommateurs. Car il s'agit de garder l'éthique de la bio à un haut niveau.

(2) Denis Carel a fait partie des fondateurs d'Agribiovar en 1997 puis président de l'association. Il a également été administrateur du CERPAM.



Interview : Nathalie GONOD

« Faire la différence avec le bio »



Jean-Marie Guerin, Oléiculteur,
Le Luc en Provence (Var)

J'ai appris sur le tas, avec des pratiques écologiques

J'ai rejoint mon père sur l'exploitation en 1965 à la fin de mes études. J'avais 27 ans, j'étais dans la marine marchande à Toulon. Depuis l'acquisition du domaine, je venais régulièrement travailler avec mon père pendant les vacances pour me faire un peu d'argent. Le violent gel de l'hiver 1956 a été un coup dur, mais avec les aides, nous avons pu défricher et replanter 3700 oliviers de variétés diverses que nous sommes allés chercher en Italie puisqu'on n'en trouvait plus en France.

A cette époque, l'oléiculture n'était pas une filière très prisée. L'huile d'olive n'était pas appréciée comme aujourd'hui. De plus, la cueillette coûtait cher en main d'œuvre. Pendant 5 ans, j'ai retailé seul tous les arbres en me formant sur le tas et en

suivant des stages. J'aime beaucoup cela. Je participais même à des concours de taille... Le second épisode de gel en 1980 m'a obligé à restructurer et recéper tous les oliviers. Je ne traitais pas ou très peu. J'étais écolo. J'utilisais des engrais organiques. Déjà, je m'étais rendu compte qu'en taillant en buisson, je n'avais plus de problème avec la cochenille. Je voyais les coccinelles réapparaître, c'était fantastique ! Je n'ai même jamais utilisé l'argile car quand elle est arrivée sur le marché, je n'avais plus de problème de mouche. Je n'ai pas bénéficié d'accompagnement. Il n'y avait pas à ma connaissance de structure impliquée sur le sujet. Mais il y avait une grande solidarité entre oléiculteurs. C'était convivial et on s'entraidait.

A plein temps sur mon tracteur

L'olivier est un arbre qui m'a toujours plu. L'activité me passionnait même si ça ne payait pas beaucoup. Mais un jour, il a bien fallu que je gagne ma vie... Mon père était président du syndicat des casinos de France. En 1971, j'ai décidé de faire une coupure et de prendre la direction d'un casino. Je tenais à garder mon activité agricole et tous les week-ends, je faisais l'aller-retour entre Beaulieu et le Luc. La

production n'était pas très importante, les oliviers étaient espacés et non arrosés. Vingt ans ont passé ainsi entre les deux activités... Début des années 90, l'idée de me consacrer pleinement au domaine me tenait à cœur. Un jour, j'ai saisi l'occasion de mettre un terme à mon contrat et de quitter le casino. Je pouvais enfin revenir à temps plein sur mon tracteur, car c'est cela que j'aimais.

En 1998, mon père m'a donné le fermage : je suis ainsi devenu « le fermier de la famille ». C'est cette année-là que j'ai entamé les démarches pour passer en bio. J'ai obtenu le label rétroactivement en 1997, je ne traitais plus, j'avais résolu le problème de la mouche grâce à un « artisan » de Vidauban qui avait mis au point un mélange naturel à base de Pyrèthre et de Roténone auquel je rajoutais un attractif

alimentaire le Buminal®. Il faut dire que nous avons toujours bénéficié d'un environnement favorable, d'une belle biodiversité. L'olivieraie est entourée de forêts, riches d'une faune auxiliaire intéressante pour les parasites. C'était sympa de voir tous ces insectes. J'ai aussi compris que ne pas désherber au pied des oliviers était une bonne chose.

Le seul bio du moulin

J'ai fait triturer mes olives pendant des années au moulin de la coopérative du Luc où j'étais d'ailleurs le seul en bio. Je fabriquais de la pâte d'olive chez un ami qui était équipé d'une machine. Tout ça me plaisait ! Le label bio m'a vraiment permis de valoriser mes produits. J'ai toujours pensé que le label AOC, on le voyait partout, tandis que le bio, non ! C'est ce qui faisait la différence sur le rayon.

50% de la production était vendue en bouteille au domaine. 25 % partait en expédition grâce à des contacts pris au cours d'un salon de l'agriculture que j'avais fait une année à Paris. J'ai par la suite toujours gardé ces clients qui, d'une année sur l'autre, me réservaient la marchandise. Enfin, les 25% restant de la production partaient en épicerie fines ou magasins spécialisés.

Quand un client venait m'acheter une bouteille d'huile au domaine, il m'arrivait souvent de passer plusieurs heures à discuter avec lui, du travail des arbres, du bio, de la façon dont je cultivais. Quand je rencontrais un sceptique qui me demandait ce que valait bien le bio dans un monde si pollué, je lui rétorquais : « Oui, mais nous producteurs bio, on n'en rajoute pas ! ».

L'année dernière, à la veille de mes 73 ans, j'ai cessé mon activité et cédé mon domaine à un agriculteur bio. Je ne regrette rien, ça devenait dur. Mes deux garçons avaient un métier et aucun d'eux ne se sentait prêt pour prendre la succession. Aujourd'hui, je vis toujours à côté du domaine et je vois tous les jours l'olivieraie devant moi. Ma vie n'a pas tant changé finalement...



Interview : Nathalie GONOD



« A la recherche du beau, du bien et du bon : bio et sens »

L'agriculture biologique : une prise de conscience très jeune

Je suis issu d'une famille d'agriculteurs de Puget-sur-Durance près de Mérindol. Les fermes à cette époque étaient paysannes, intégrant un peu d'élevage, un cheval de trait et des productions végétales. L'agriculture dite « moderne » mécanique et chimique est arrivée dans notre ferme quand j'avais 10 ans environ et avec elle la prise de conscience

pour moi de la dangerosité des produits que je participais à épandre en tenant le jet pour « sulfater » les poireaux avec le fameux parathion qui me donnait des nausées. Cette jeune « expérience » avec les pesticides m'a naturellement orienté vers une agriculture sans produits chimiques, lors de mon installation à la fin des années 70.

Mon installation, avec la naissance de la bio

L'agriculture biologique dans ces années était en cours « d'ébullition » et d'officialisation avec la rédaction du cahier des charges de Nature&Progrès alors à la pointe de l'AB en Europe et dans le Monde. Il n'y avait pas encore de reconnaissance ni d'aides pour la bio (j'ai pu quand même bénéficier des aides JA).

Je glanais des informations techniques chez les collègues agriculteurs bio comme Rémi Combe et bien d'autres. Nous nous réunissions souvent en ce temps-là et pratiquions un auto-contrôle et une auto-formation, c'était le temps des Commissions Mixtes d'Agrément et de Contrôle (COMAC). Notre investissement pour faire reconnaître le cahier des charges de la Bio a été important et s'est vu concrétisé par la création des premières associations de développement de la Bio comme le Civam bio PACA, dont j'ai été Président et qui s'est transformé ensuite

en FAB : Fédération régionale de l'Agriculture Biologique, aujourd'hui Bio de Provence, qui fédère les différents AgriBio (et/ou Civam bio) de PACA.

Mais pour moi c'est la société civile avec ses premières associations de consommateurs comme Nature & Progrès, demandeuse de produits sains et d'une autre agriculture qui est à la source du développement de la Bio. Le GRAB (Groupe de Recherche en AB) également est issu d'une association de consommateurs de Marseille. Des consommateurs donnent des agriculteurs acteurs alors que des consommateurs assistés donnent des agriculteurs demandeurs de subventions et ce n'est pas un cercle vertueux...



L'exploitation de 1977 à 2012 et après...

Vers mes trente ans, après un passage de plusieurs années dans l'industrie, je me suis installé sur 5.5 hectares tout en restaurant une habitation, alors quasi en ruine, et en continuant de travailler par sécurité. A l'époque (et sans irrigation) nous faisons de l'asperge, de la vigne (raisin de cuve et de table), des cerisiers et du blé. Petit à petit, la ferme s'est agrandie et j'ai abandonné le raisin de cuve.

J'avais plus d'intérêt pour les fruits dans leur diversité et j'ai donc développé le raisin de table avec des variétés anciennes comme le cardinal, le dattier, le chasselas et des fruitiers. Aujourd'hui, nous avons sur 14 hectares : 4 ha de raisins de table, 4 ha d'amandiers, 1,5 ha d'oliviers et 1,5 ha en cerisiers, pêchers, abricotiers, kiwis, quelques grenadiers, un peu

de mûres et de framboises, auxquels se rajoutent 3 ha de légumes (pomme de terre, courge butternut, potimarron, et un peu d'oignons).

Mon principal circuit de commercialisation a toujours été l'expédition vers les grossistes. Une partie de plus en plus importante des fruits et légumes est maintenant vendue en direct via les paniers de mon frère, maraîcher dans les Bouches du Rhône. Cet aspect me plaît beaucoup et me fait renouer avec les origines de la bio et le lien fort et convivial avec les consommateurs.

Actuellement, ma fille aînée est en formation dans la perspective de reprendre la ferme à ma « retraite » qui n'en sera que partielle. Je serai donc avec elle pour lui transmettre mes savoir-faire.

Perspectives pour la bio : plus d'agriculteurs pour plus d'échanges

En cinquante ans on est deux fois plus nombreux en France et le nombre d'agriculteurs a été divisé par dix. Ces derniers doivent donc produire 20 fois plus... Cela fait beaucoup et la relève ne semble pas là pour différentes raisons : fermes trop grandes, trop coûteuses et trop complexes. Le développement de l'AB passera par la mobilisation de toutes les ressources et bonnes volontés : jeunes et anciens, citadins et ruraux, amateurs et professionnels ; ainsi que de toutes les connaissances : les plus anciennes comme les plus récentes. Pourquoi ne pas développer les nouvelles technologies comme la robotique et les énergies propres comme le solaire pour remplacer nos tracteurs émetteurs de fumées...

Malgré nos écarts technologiques et techniques, le métier d'agriculteur restera toujours lié à la Terre, à la Vie et au sol qui reçoit tous les siècles environ 1 mm de poussières de météorites. Calculez l'épaisseur de poussières d'étoiles accumulées dans la croûte terrestre en 5 milliards d'années !...

Il est vrai que ce métier, en plus de nous mettre en relation avec les étoiles, nous apporte couleurs, saveurs, odeurs, touchers et bruits de la nature. A une cliente qui me demandait pourquoi j'avais choisi le métier d'agriculteur, j'ai répondu spontanément... pour sa sensualité...

Nos enfants doivent apprendre à connaître tout cela pour donner du sens à la vie.

Bio et sens avec toutes les significations du mot sens...



Interview : Anne GUITTET

La bio : Un choix économique soutenu par un écosystème idéal



J'ai repris l'exploitation familiale en 1967, sa création datant de 1836. Sur ses 100 hectares (dont 75 en location), jusqu'à 90 pouvaient être cultivés en céréales. La paille était donnée à un berger qui venait avec son troupeau après la récolte des céréales, et le berger nous donnait le fumier de mouton en échange. Ce dernier a cessé quand nous n'avons plus eu les terres en fermage. Le reste était réparti entre

du maraîchage (essentiellement melons et tomates) commercialisé au M.I.N. de Cavaillon, et de la vigne pour du raisin de cuve déposé en cave coopérative. Aujourd'hui, l'exploitation, reprise par ma fille Magali en 2005, est entièrement consacrée au maraîchage bio diversifié en plein champs (5 ha) et sous serres en verre (2000 m²).

Des adaptations importantes et nécessaires

En 1984, j'ai converti l'ensemble des terres (25 ha) à l'agriculture biologique essentiellement pour des raisons économiques, ce qui a d'ailleurs sauvé l'exploitation en l'adaptant cependant à plusieurs niveaux à ce système de production :

■ Cela n'a pas posé de gros soucis au **niveau technique** car nous étions déjà dans une démarche très « raisonnée » en terme d'utilisation de produits chimiques. L'environnement de la ferme était également propice au bio, car il y avait peu (et encore moins aujourd'hui) de voisins agriculteurs et nous sommes entourés de bois. Il y avait donc déjà une très bonne biodiversité, des prédateurs et des foyers d'auxiliaires présents et bien installés.

■ Par contre, cela a été difficile de **trouver les débouchés** ; il m'a fallu environ 20 ans pour vendre toute ma production en bio. L'évolution s'est faite petit à petit (suite à plusieurs problèmes financiers rencontrés par les grossistes), de la vente exclusivement en circuits longs, à celle en circuits courts (totale en 2002) via les marchés de Coustellet et d'Apt, en passant par la vente dans un magasin à la ferme. Ce dernier a fermé par manque de clients, ceux-ci préférant le RDV hebdomadaire du marché de Coustellet.

■ Globalement, avec la conversion à la bio nous avons **diminué les surfaces** (également par manque d'eau) et cherché à **diversifier les productions**. Grâce aux serres en verre installées en 1981, j'ai pu faire le choix de développer la

production de plants bio car il y avait peu d'offre, tant en région qu'au niveau national. C'était une bonne opportunité à l'époque. Nous vendions jusqu'à Grenoble et ce jusqu'à ce que cette production se développe, que ce soit par les gros pépiniéristes ou par l'installation d'autres producteurs de plants bio en France. Nous avons donc arrêté en 2002.

Avec le passage en bio, j'ai donc diversifié mes productions maraîchères en privilégiant les productions précoces comme la fève au printemps.

Le climat, que nous avons localement particulièrement doux, a été un gros point fort et nous a permis de proposer de la salade toute l'année y compris en été. Allant dans ce sens et avec le développement de la vente directe, ma fille a produit jusqu'à 32 espèces et 130 variétés par an.

Aujourd'hui, nous sommes moins diversifiés et allons davantage sur des variétés plus « classiques » qui correspondent à la demande des clients que nous avons sur nos trois marchés. Nous préférons faire se succéder quelques variétés en suivant les saisons (toujours avec l'intérêt d'être précoce) que d'en produire beaucoup simultanément et étalées sur plusieurs mois.

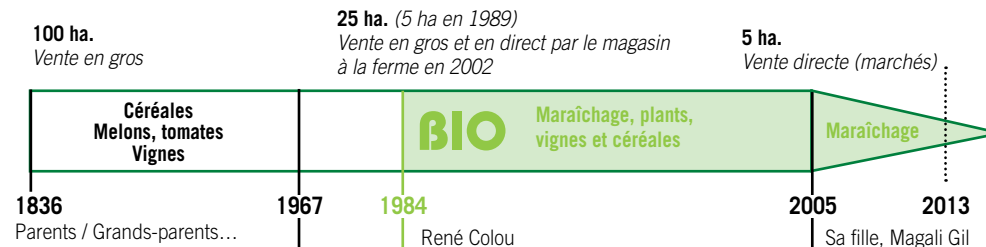
Les fous !

A l'époque (années 80), que ce soit pour les conseils techniques, la formation ou les aides à la bio, il n'y avait pas encore grand-chose de développé. Nous étions d'ailleurs perçus comme des fous de ne pas, entre autres, désherber nos vignes !

Pour les aspects techniques, je me suis appuyé sur les conseils d'un technico-commercial. Les agriculteurs qui faisaient du bio n'étaient pas reconnus à la chambre d'agriculture. Mais petit à

petit et à partir de la 2^{ème} moitié des années 90, ce sont les techniciens qui venaient voir nos résultats et nos savoir-faire. A la fin des années 80, je me suis aussi rapproché du GRAB et j'ai intégré le Civam bio PACA en tant qu'un des 1ers administrateurs. Cela m'a permis d'avoir des informations et d'échanger au niveau national sur les techniques et notamment concernant le terreau et les plants.

Une belle passation de savoir-faire...



Interview : Anne GUITTET



Dessin : Mica

A PARAÎTRE : TOME 4 : Que sont devenus les témoins du tome 1 ?

DÉJÀ PARU :

- Tome 1 :** Des agriculteurs bien dans leur terre
- Tome 2 :** Les productions typiques de nos terroirs
- Tome 3 :** Les pionniers de l'agriculture bio



Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

255 Chemin de la Castelette
BP 21284 • 84911 AVIGNON Cedex 9
04 90 84 03 34 • contact@bio-provence.org

Bio de Provence fédère à l'échelle régionale les six associations départementales d'agriculteurs bio, nommées « Agribio ».
Membre de la FNAB (Fédération Nationale de l'AB), notre réseau œuvre au développement et à la promotion de l'agriculture bio en PACA.



Agribio 04

Alpes de Haute-Provence

Maison du Patrimoine
Rue de la Bourgade • 04 300 MANE
04 92 72 53 95
agribio04@bio-provence.org



Agribio Bouches du Rhône

22 avenue Henri Pontier
Maison des agriculteurs
13 626 AIX EN PROVENCE Cedex
04 42 23 86 59
agribio13@bio-provence.org



Agribio Hautes-Alpes

8 ter rue capitaine De Bresson
05 010 GAP Cedex
04 92 52 53 35
agribio05@bio-provence.org



Agribio Var

Maison du paysan
ZAC de la Guiranne
83 340 LE CANNET DES MAURES
04 94 73 24 83
agribiovar@bio-provence.org



Agribio Alpes-Maritimes

MIN Fleurs 6 • BOX 58
06 296 NICE Cedex
04 89 05 75 47
agribio06@bio-provence.org



Agribio Vaucluse

15, avenue Pierre Grand • MIN 5
84 953 CAVAILLON Cedex
04 32 50 24 56
agribio84@bio-provence.org

Retrouvez-nous sur www.bio-provence.org

Le réseau Bio de Provence remercie vivement les agriculteurs ayant accepté de témoigner dans ce livret.

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur

