



Référence Magazine
environnement



LE CAHIER DE L'AGRICULTURE RAISONNÉE

La raison se lève à l'Est



CHAMPAGNE CÉREALES

Champagne Céréales vient de décider d'accompagner ses adhérents vers la certification "agriculture raisonnée" dans un objectif de promotion d'une agriculture durable, de valorisation du métier d'agriculteur et d'optimisation de l'organisation et de la rentabilité des exploitations.

Pour Pascal Prot, président de Champagne Céréales, la coopérative "s'inscrit dans une démarche permanente de promotion des bonnes pratiques et d'anticipation des évolutions du secteur".

Ainsi, depuis une dizaine d'années, Champagne Céréales entraîne ses 9 000 adhérents sur la voie du développement durable, en adaptant ses conseils et outils mis à la disposition des agriculteurs.

Le Conseil d'administration de la coopérative a décidé en juin 2007 de poursuivre ses efforts en amenant les agriculteurs vers la certification officielle "agriculture raisonnée".

Le dispositif détaillé d'accompagnement a été présenté le 14 septembre.

Dans le contexte actuel d'attente croissante d'une agriculture toujours plus responsable, cette démarche de certification initiée par une Coopérative telle que Champagne Céréales constitue sans nul doute un événement majeur.

C.R.

Certification des exploitations: Valorisons l'existant!

Le 11 juillet, Michel Barnier, ministre de l'Agriculture déclarait devant l'Assemblée permanente des Chambres d'agriculture: "L'agriculture doit réussir à articuler les politiques environnementales avec les autres déterminants du développement de l'agriculture et elle doit réussir à recomposer avec les autres secteurs" et il ajoutait: "Vous avez su, avec l'agriculture raisonnée, ouvrir la voie, il faut aller plus loin. La certification des exploitations permet de responsabiliser les agriculteurs et d'alléger les contrôles".

À Farre, nous nous réjouissons que la certification des exploitations soit un des axes de travail du volet agricole qui sera débattu à l'occasion du Grenelle de l'environnement. Nous pensons en effet que face aux exigences publiques de plus en plus fortes en matière de santé, de sécurité alimentaire, de respect de l'environnement, le secteur agricole ne peut pas rester dans une attitude défensive et se contenter de contrer la montée en puissance de la réglementation environnementale européenne. Il doit prendre l'initiative et démontrer que les agriculteurs ne sont pas dans une logique d'opposition mais d'appropriation environnementale.

La certification des exploitations, proposée par le ministre de l'Agriculture, est un des moyens les plus efficaces pour atteindre un double objectif. D'une part, elle permet d'engager un maximum d'agriculteurs dans cette logique de progrès qui fait de l'environnement un levier moderne de management de l'acte de production, permettant ainsi sa pérennisation. D'autre part, elle apporte les preuves et les garanties réclamées par l'opinion publique sur les pratiques agricoles grâce à la réalisation d'un audit sur l'exploitation par une tierce partie, compétente et indépendante.

Or, en la matière, nous ne partons pas de rien! La France est le seul pays en Europe à avoir un dispositif de certification des exploitations officiel depuis 2004 avec l'agriculture raisonnée. Plutôt que de créer un dispositif nouveau qui sera forcément long à mettre en place et qui risque d'être plus exigeant à appliquer, valorisons l'existant et "allons plus loin", comme le dit le ministre en proposant de débattre avec l'ensemble des parties prenantes pour élaborer un référentiel de 2^e génération qui intègre de nouvelles exigences comme par exemple le réchauffement climatique, la gestion des risques, la contribution au maintien de la biodiversité.

Pour inciter les professionnels à s'engager massivement dans la certification, les Pouvoirs publics doivent en retour valoriser les efforts réalisés par les agriculteurs en allégeant fortement les contrôles administratifs et en mettant en place des incitations fiscales et financières pour les exploitations certifiées. Le Grenelle est une belle occasion de démontrer notre sens écologique, ne ratons pas cette chance!

BERNARD GUIDEZ
PRÉSIDENT DE FARRE

Envol vers la qualité et l'environnement

"Au-delà de la qualité intrinsèque de nos volailles Label rouge, nous y attachons des valeurs associées: bien-être animal et respect de l'environnement", explique Joseph Beaujard, responsable du groupement qualité des

Fermiers du Val-de-Loire de la coopérative Terrena. "Dans le cadre de la norme qualité-environnement NF V 01 007 que nous appliquons, nous nous sommes fixés comme objectif environnemental d'amener, sur

5 à 7 ans, l'ensemble de nos 400 producteurs à respecter les exigences du référentiel "agriculture raisonnée". Ces efforts environnementaux nécessiteraient de se généraliser, à l'avenir, à l'échelle des territoires." **C.R.**

3 questions à...

1 • L'EURE-ET-LOIR EST LE DEUXIÈME DÉPARTEMENT EN NOMBRE DE QUALIFIÉS, QUELLES SONT LES CLEFS DE LA RÉUSSITE ?



Philippe Lirochon,
président de la Chambre d'agriculture
d'Eure-et-Loir

Plusieurs facteurs sont à l'origine de l'engouement et du développement de la certification. Tout d'abord, la base du succès repose sur un soutien de l'ensemble des instances politiques du département. Ainsi, plusieurs concertations départementales avec les organisations professionnelles agricoles ont eu lieu pour avaliser le lancement de la démarche. L'orientation, une fois prise, a vu la mise en place, au sein de la Chambre d'agriculture, d'un poste d'ingénieur à temps plein. Sa mission : expliquer la qualification, véritable certification et son intérêt aux agriculteurs et les appuyer dans la mise en œuvre pratique. En-

fin, la sensibilisation des agriculteurs est également passée et passe encore par le soutien des filières (céréales, pommes de terre, betteraves).

2 • QUELLE EST VOTRE VISION PERSONNELLE DE L'AGRICULTURE RAISONNÉE ?

Mon exploitation étant certifiée depuis 2004, je suis convaincu que l'agriculture raisonnée est une voie pour répondre notamment aux préoccupations environnementales de l'agriculture française. Démarche globale d'exploitation, l'agriculture

raisonnée peut et doit constituer le socle "exploitation" des différentes démarches de certification produits. Il faudra le rappeler dans les discussions du Grenelle de l'environnement.

3 • QUELS SONT LES LEVIERS POUR AMPLIFIER LA CERTIFICATION "AGRICULTURE RAISONNÉE" AU NIVEAU NATIONAL ?

L'agriculture raisonnée est une démarche de progrès qui mérite un nouvel élan au niveau national. Un soutien de l'ensemble des acteurs du monde agricole est

indispensable ainsi qu'une plus grande implication de ses responsables. D'autres freins doivent également être levés, notamment une plus grande réactivité des pouvoirs publics dans l'évolution des textes de l'agriculture raisonnée ainsi qu'une plus grande lisibilité de la démarche pour les consommateurs. En conclusion, l'agriculture raisonnée existe, elle est opérationnelle. Sachons l'utiliser sans vouloir inventer un nouveau système de certification des exploitations.

PROPOS RECUEILLIS
PAR DELPHINE GUYOT

Produits coup de cœur : Les fromages de chèvre

SCEA de la Baratte à Hurigny (71) de Nathalie et Thierry CHEVENET

L'exploitation, qualifiée au titre de l'agriculture raisonnée depuis 2007, comprend un cheptel de 1 700 chèvres pour produire une large gamme de fromages au lait frais toute l'année.

La famille Chevenet a choisi de rejoindre le réseau Farre afin de transmettre l'amour du métier et le respect de la tradition dans un souci de qualité. Les agriculteurs contrôlent l'intégralité de la chaîne de production et produisent la totalité du fourrage et des céréales nécessaires à l'alimentation traditionnelle, pour le respect de la qualité des produits et mettent en place une démarche de respect des animaux et de l'environnement.

Pour découvrir ses fromages, la famille Chevenet vous propose quelques conseils de consommation. La température idéale de conservation de leurs fromages frais se situe entre 4° et 6°, et entre 10° et 12° pour les mi-secs et affinés. Les fromages se "chambrent", c'est-à-dire qu'ils s'adaptent à la température de la pièce s'ils sont sortis de leur emballage environ 2 heures avant la dégustation, afin d'en libérer toutes leurs saveurs.

Les différents fromages que vous pourrez découvrir :

- le mâconnais AOC : fromage séché à l'air libre dont la pâte est lisse et ferme.
- le charolais : fromage séché légèrement parfumé.
- la baratte : fromage frais aux arômes de noisette en fin d'affinage.
- le lardu : fromage frais, dont la finesse est rehaussée par une tranche de poitrine fumée.
- les spécialités : faisselles, bûchettes, bouchons, satonnay, carré de vigne...

Pour retrouver toutes ces spécialités, contactez la SCEA de la Baratte au 03.85.34.84.78 et sur www.chevres.com

N.R.

Le nouveau site internet de Farre vous permet désormais de trouver les produits issus d'exploitations qualifiées au titre de l'agriculture raisonnée. Rendez-vous dans l'espace grand public du site : www.farre.org

Bâtiment HQE : osez le chantier !

Viticulteur à Saint-Christol (34), Serge Martin-Pierrat vient d'achever un chantier en autoconstruction pour sa cave et son caveau en suivant les principes de haute qualité environnementale (HQE). Trois ans d'efforts qui viennent couronner une démarche se voulant en cohérence avec les pratiques respectueuses de l'environnement conduites sur l'exploitation, désormais certifiée en agriculture raisonnée.

Membre du réseau Farre, Serge Martin-Pierrat exploite le domaine viticole Château des Hospitaliers à Saint-Christol (34), au nord-est de Montpellier. Il a inauguré le 15 juin sa cave et son point de vente dans un bâtiment construit selon les normes haute qualité environnementale (HQE). Il s'agissait d'abord de remplacer des installations obsolètes situées au centre du village pour les transférer au cœur du vignoble. Conséquences : les clients traversent désormais les vignes pour venir acheter du vin au caveau. Ils peuvent ainsi observer les pratiques culturelles, comme par exemple l'enherbement des parcelles. La construction d'un bâtiment HQE a permis de mettre en cohérence une démarche de travail soucieuse de l'environnement, de la parcelle jusqu'à la bouteille. En plus de l'utilisation de matériaux biologiques, tout est conçu pour limiter

au maximum les consommations d'eau et d'électricité dans le bâtiment.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

La cave, semi-enterrée, bénéficie de la lumière du jour grâce à une cour intérieure, ce qui diminue les besoins en lumière électrique. La température est régulée selon le système du puits canadien, un procédé de climatisation naturelle qui consiste à faire passer l'air extérieur par des tuyaux enterrés à deux mètres de profondeur dans le sol, avant de le ventiler à l'intérieur de la cave : en hiver, le sol réchauffe l'air, en été, il le rafraîchit.

Les murs de pierre du bâtiment font 50 cm d'épaisseur ce qui leur confère un fort pouvoir d'inertie : les changements de température entre l'intérieur et l'extérieur sont très longs à se produire ce qui facilite le maintien d'une température constante dans la cave. En plus, un couloir de circulation d'air a été prévu entre les talus de terre qui encerclent le bâtiment et les murs pour assurer une plus grande isolation. Enfin, les fenêtres sont équipées d'un double vitrage et d'un film infrarouge pour filtrer la lumière du soleil.

Grande innovation de ce bâtiment : les murs végétaux le long des façades dans le patio qui, outre l'aspect esthétique, assurent une isolation thermique.



La cave, semi-enterrée, bénéficie de la lumière du jour grâce à un patio.

Ce procédé, qui permet d'assurer la végétalisation des surfaces verticales, est protégé par un brevet mondial, détenu par le botaniste Patrick Blanc (qui a réalisé par exemple le mur végétal du Musée des Arts premiers, quai Branly à Paris) avec qui Serge Martin-Pierrat a effectué un stage.

Toujours au rayon économies d'énergie, l'éolien (selon un procédé belge conçu pour la ville, qui prend le vent dans tous les sens) et le photovoltaïque devraient être installés sur le toit du bâtiment au cours de la campagne 2007-2008.

L'APPUI D'UN BUREAU TECHNIQUE

Autre objectif : limiter les consommations d'eau. Ainsi, la cave ne dispose pas de caniveaux d'évacuation des eaux de lavage. Il faut utiliser une laveuse pour aspirer l'eau au sol. *"Sans caniveau, on fait vraiment attention à l'eau : pas de risque de laisser un tuyau ouvert pour rien, ça se verrait tout de suite!"*, explique Serge Martin-Pierrat.

Traitées selon un procédé allemand de refonte en inox en surface, les cuves présentent des parois extrêmement lisses, ce qui limite la consommation en eaux de lavage.

Après trois ans d'un chantier en autoconstruction, Serge Martin-Pierrat livre ses conseils : *"Pour éviter les erreurs, il faut absolument s'assurer l'appui d'un bureau technique et, surtout, d'une manière générale, ne pas avoir d'inhibitions!"* **DAMIEN CONARÉ**



Les cuves, traitées selon un procédé allemand de refonte en inox sont parfaitement lisses et nécessitent donc moins d'eau de lavage.



Des murs végétaux le long des façades assurent une isolation thermique.



Ont participé au cahier de l'agriculture raisonnée:
l'équipe de Farre,
Delphine Guyot, Nadège Redler,
Claude Richard, Gilles Maréchal

19 rue Jacques-Bingen - 75017 Paris
Tél. : 01 46 22 09 20
Fax : 01 46 22 02 20
Site : www.farre.org

VENEZ NOUS RETROUVER SUR NOTRE SITE www.farre.org

En direct

Environnement

Jachères apicoles : partenariat gagnant-gagnant entre apiculteurs et agriculteurs

L'implantation de jachères apicoles a pour but d'apporter aux abeilles une alimentation plus variée mais aussi de participer à la diversité des paysages.

Dans le département du Tarn, l'objectif premier du réseau était d'implanter 15 ha de jachères apicoles dans un rayon de 5 km, au final ce sont 90 ha qui ont été semés. En effet, comme en témoigne Bernard Guidez, agriculteur inscrit dans le projet: *"Lors de la mise en place de la démarche, de nombreux agriculteurs se sont portés volontaires, alors que les apiculteurs étaient plus réticents. Au final, on a pu constater de très bons résultats chez les apiculteurs, dont les ruches ont profité pleinement des plantations des agriculteurs, une satisfaction des participants, mais aussi une excellente retombée médiatique. Cette opération a*



aussi permis une communication auprès du grand public d'une image différente de l'agriculture".

Les résultats pour cette année devraient être encore plus satisfaisants, la sécheresse de l'an passé ayant tout de même limité les effets bénéfiques de l'implantation des jachères apicoles pour les abeilles. Un exemple réussi de la mise en place du réseau biodiversité pour les abeilles! **N.R.**

Échos

COLLOQUE SUR L'AGRICULTURE RAISONNÉE

Les 11^{es} rencontres Farre de l'agriculture raisonnée se tiendront le lundi 21 janvier 2008 à Paris, au Palais du Luxembourg. Ce colloque abordera le thème de la démarche individuelle à la démarche collective de l'agriculture raisonnée. Agriculteurs, scientifiques et politiques apporteront leurs témoignages sur la dimension spatiale en agriculture pour une approche plus collective des systèmes de production respectueux de l'environnement.

BERNARD GUIDEZ, RÉÉLU PRÉSIDENT

À l'issue d'un premier mandat de 2 ans, Bernard Guidez, agriculteur dans le Tarn, a été reconduit dans sa fonction de président de Farre lors de l'assemblée générale de l'association qui s'est tenue le 19 juin.

Pour Bernard Guidez, *"les agriculteurs ne sont plus dans une logique d'opposition mais bien dans une logique d'appropriation environnementale. Avec les orientations prises par le nouveau Gouvernement (notamment le Grenelle de l'environnement et les Assises de l'agriculture) cela conforte la démarche d'agriculture raisonnée dans laquelle Farre s'est engagée depuis plus de 10 ans".*



L'Aude et l'Eure-et-Loir en tête

Au 31 juin, 2 304 exploitations sont certifiées en agriculture raisonnée en France. Deux départements (l'Aude et l'Eure-et-Loir) concentrent 20,5 % des exploitations certifiées.

Les productions végétales (essentiellement les grandes cultures et la vigne) constituent toujours les productions principales les plus représentées sur les exploitations certifiées. Tous les détails sur www.farre.org

C.R.