

Réhabilitons la Culture Du FIGUIER

Roger Gaviniell
Étude 2011

« TROUVER UNE ALTERNATIVE A L'ARRACHAGE DE LA VIGNE »

C'est le titre d'un article de Martine Dessaigne, dans « *l'Hérault du Jour* » du 07/12/2008. On y lit :

« *32.000 Ha ont déjà été arrachés, d'autres viendraient s'y ajouter d'ici le printemps 2009, dont 13 % du vignoble languedocien, soit 4.940 ha.* »

Ceci m'interpelle, car il y a longtemps que la question se pose de savoir pourquoi il n'y a plus de vergers productifs de figuiers dans le Midi, et pourquoi est-ce que le figuier ne pourrait pas être une alternative aux problèmes viticoles ? 4.300 dossiers de demande d'arrachage ont été déposés. Or, compte-tenu de l'enveloppe financière à la prime d'arrachage de la vigne, seulement la moitié des dossiers serait primée. La Région a donc mis en place un programme régional d'accompagnement de la restructuration viticole consécutive à l'arrachage, en potentiel de production afin d'éviter l'arrachage des parcelles viticoles ayant un potentiel au niveau du terroir et / ou du cépage). Et afin de se préoccuper de la reconversion agricole, qui devrait être une préoccupation importante des collectivités locales en matière d'aménagement du territoire. La Région a obtenu de l'Etat la gestion déléguée des crédits européens FEADER mobilisés sur ces projets.

Ce fruit millénaire, présent dans tout le Midi de la France, a accompagné, nourri et donné beaucoup de plaisirs à nos aïeux. Néanmoins, il nous faut faire plusieurs constats :

Il y a de moins en moins de figuiers dans le Midi, aujourd'hui. A l'heure actuelle,

- des figuiers subsistent dans quelques arrière-cours de propriétés privées, familiales, mais ailleurs, ils sont massacrés par les élagueuses mécaniques aveugles, car il faut élargir les chemins pour laisser passer les engins agricoles de plus en plus gros, les vendangeuses...., ou par certains randonneurs gourmands, mais prédateurs sans vergogne, peu scrupuleux de la biodiversité ni de la protection de l'environnement et ni même de la vieille variété qui subsiste.
- dans les propriétés privées, les figues sont rarement récoltées, ainsi elles jonchent le sol, et les fruits ne sont plus consommés, ni transformés par manque de temps, et aussi de savoir-faire
- Rares sont donc les plantations de rapport. Et pourtant ...
- Restent à étudier les prix affichés par la concurrence étrangère
- Et à voir comment se comporte le consommateur vis-à-vis de ce fruit

>< Beaucoup de consommateurs actuels connaissent peu et très mal la figue fraîche, surtout au nord d'une ligne Bordeaux – Lyon, car elle y est vendue souvent peu mûre, à contre-saison, peu sucrée, et donc peu goûteuse. C'est pour cette raison que l'on y préfère les figues sèches. Mais lors des foires typiques axées sur la figue, les visiteurs redécouvrent avec plaisir le merveilleux du fruit frais, et les producteurs s'aperçoivent soudain qu'ils n'en ont pas assez à offrir.

Et là-bas, dans le Nord, ils replantent des figuiers chez eux : 70 % des ventes de plants des pépiniéristes partent vers le nord de la France, mais aussi de l'Europe : Belgique, Allemagne, Autriche, voire même en Suède.

Un tour d'horizon économique en France nous permettra de chiffrer les besoins actuels pour la France entière, notamment en étudiant les données statistiques fournies par les services des Douanes. Des recherches bibliographiques nous procureront des indices d'évaluation des goûts ..

Il conviendrait de savoir quelle est l'importance des jachères dans le Languedoc-Roussillon. Le département de l'Hérault en compte 12.000 ha.

Peut-on trouver dans la figue, une alternative, une reconversion, à cette culture ? Sachant que :

< la France a importé 8.011 tonnes de figues sèches de Turquie et 7.375 tonnes de figues fraîches, (généralement pas suffisamment mûres, car cueillies trop tôt afin de résister aux longs transports, et donc peu goûteuses), pour une valeur en 2009 de 36.870.000 Euros.

Une première réponse à mes questionnements me fut donnée à *Vézénobres*. La manifestation autour de la figue y fut initiée sur le souvenir anniversaire de la Saint André (le 30 Novembre) : il s'y vendait, voici deux siècles, *500 quintaux de figues sèches*, chaque année. Soit l'équivalent de 1.500 quintaux de figues fraîches, récoltées dans les alentours (soit quand même l'équivalent de 150 Tonnes... !). Elles étaient alors séchées sous les caladons, en chapelets, accrochées par la queue, suspendues sur les façades sud des maisons qui s'étagent sur la petite colline. Or, actuellement, il n'y a plus un seul producteur de figuier dans les environs, proches et lointains... Pourquoi ? Parce qu'avec l'apparition de l'élevage du ver à soie, dont le rapport était bien supérieur à celui de la figue, il s'avéra préférable de planter des mûriers dont les feuilles valaient une fortune. Alors, les figuier furent arrachés. Lorsque la concurrence asiatique devint forte, la sériciculture périclita, et on délocalisa (déjà... !) cette industrie vers l'Indochine nouvellement colonisée, pour l'occasion, où la main d'œuvre était moins chère..., mais les figuier ne furent jamais replantés.

Je me rendis à la Chambre d'Agriculture de l'Hérault, afin de tenter d'en apprendre un peu plus, sur une possible reconversion des terres libérées, en figueraies. On m'aiguilla vers Viniflor. A ma question « *parmi les 76 fiches élaborées pour aider à la reconversion des viticulteurs frappés par l'arrachage de leur vigne, y en a-t-il une sur le figuier ?* ». En 2009, aucune n'était encore publiée. Dans la discussion qui s'ensuivit, il ressortit qu'à une demande de reconversion (en figuier, par exemple), on peut toujours élaborer une fiche sur le sujet qui préoccupe l'agriculteur, si elle n'existe pas, puis obtenir une aide de l'Administration. Mais le problème, pour qu'une reconversion se réalise durablement (avec succès), il faut que les débouchés existent. Il faut donc qu'un commerçant, un industriel, un transformateur,... ait besoin du produit cultivé (par ex. la figue) pour que le producteur soit assuré de l'écoulement de sa production. Ou que la production, ou un groupe de producteurs, réunis en coopérative, Scop, CUMA...ou autres, s'organisent en aval. Autrement dit, il faut faire une sérieuse étude de marché avant toute plantation. Ce qui, somme toute, est normal. Le problème de la figue, c'est que le fruit a toujours eu des débouchés délicats, sinon dans les marchés de proximité. Or, la vente directe, à des consommateurs rapprochés apparaît aujourd'hui, comme une solution durable pour l'avenir immédiat. Alors que la production légumière et fruitière ne cesse de reculer en raison du pillage du travail des producteurs par les distributeurs en grandes surfaces, la vente directe peut devenir une alternative pour les fermes rapprochées des grands bassins de consommation. Il faut pouvoir créer son marché de proximité en même temps que l'on lance sa production. La survie et la relative prospérité de nombreux jeunes se sont construites sur la récupération de la valeur ajoutée via la transformation et la vente directe de la production fermière. Le circuit court valorise la vente des produits de qualité bien identifiés, en lien avec le terroir. (*lire : Demain nous aurons faim*, de Gérard Le Puill éd. Pascal Gallodé). Or, nous le verrons plus loin, des figues fraîches, il s'en vend beaucoup, en France. Mais elles ne proviennent pas de chez nous.

Rappelons ce vieux dicton :

Pour être sublime, une figue doit avoir trois vertus :

- *un habit de pauvre : robe déchirée, peau flétrie grisâtre...*
- *humidité : un col de pendu, queue inclinée par rapport au fruit,*
- *contrition : une larme d'enfant, une perle de suc brillante au nombril, voire un œil d'ivrogne !*

Ces trois vérités vieilles comme le monde, expliquent pourquoi une figue excellente, au XXI^e siècle, n'est plus vendable, a peu de chance de subir un long voyage, ni d'arriver dans un état satisfaisant sur un étal de super-marché, quand elle est cueillie mûre à point, et donc savoureuse. Les consommateurs conditionnés, sont tellement habitués à se voir offrir des fruits gros, brillants, colorés, aguichants, dodus, calibrés, qu'ils ne prêtent plus guère attention aux goûts ni aux saveurs de ces produits, souvent cueillis sub-mûrs, et donc en sont dépourvus. Ils contiennent par ailleurs quantités de molécules néfastes à la santé, par suite des multiples traitements qu'ils subissent pendant leurs cultures... (Voir avec profit, le film : « *Nos enfants nous accuseront* » de J.P. Jaud et le film de Marie-Monique Robin : »*Notre poison quotidien* » ; et lire : « *La guerre au vivant, OGM et mystifications scientifiques* » de J.P. Berlou et al éd *Contre-feux*)

J'ai finalement pu me procurer ces fameuses fiches en 2010, et, si aucune n'est spécifique au figuier, je découvre quand même que la figue est mentionnée conjointement, dans une liste de petits fruits (fraises, framboises, petites prunes...). Le figuier a donc perdu sa noblesse d'antan !

Il convient avant tout encouragement à la reconversion vers une plantation de figuiers, d'admettre que la vente des figues fraîches sera le plus profitable si on la vend sur des marchés de niche, à proximité des lieux de production, puis ensuite, après sa transformation en produits non périssables et bien présentés : figues séchées ou transformées (confitures, pâtisseries, confiseries, boissons...) ceci exige donc une planification en profondeur des différentes filières et structures à mettre en place en aval : une Organisation professionnelle. Il convient donc de mettre en place des ateliers coopératifs de transformation et de vente

La figue pourrait ainsi retrouver sa place sur nos tables, car elle est naturellement BIO, le figuier ne supportant aucun traitement, et n'ayant que très peu de parasites. Ses qualités nutritives en font un aliment de choix pour les travailleurs de force, les athlètes, mais aussi pour les populations à faibles revenus, car elle n'est pas d'un coût élevé, eu égard à ses hautes qualités nutritives. Les caravaniers traversent les déserts avec un poignée de figues et de dattes... Songez qu'en Kabylie, la population consomme jusqu'à 100 kilos de figues sèches par an et par personne, soit 280 g par jour... alors que le français n'en consomme que 263 g par an !

L'étude de ce projet fut impulsée par l'observation de trois évènements :

- Les 2 manifestations annuelles autour de la figue, à Vézénobres (Gard) attirent entre 20 et 25.000 personnes.
- L'arrachage de la vigne s'accélère en France. Ces terres (libérées) rendues à la friche ou replantées, que vont-elles devenir ? Lors d'une réunion de viticulteurs à Montpellier qui demandaient l'autorisation d'irriguer leurs vignes, le Président de Région suggéra en toute innocence (?) de songer à planter de la Stévia... en reconversion ! Or, cette plante originaire du

JOURNÉE MÉDITERRANÉENNE DE LA FIGUE



VÉZÉNOBRES Gard

DIMANCHE 27 Octobre 2002

Invitée d'honneur : LA GRÈCE

Renseignements : office de tourisme :

04 66 83 62 02



Brésil gelerait à -5°C et ses graines auraient un pouvoir germinatif très faible. Alors, s'il fait un hiver froid (-5° à -7°C sont fréquents en Languedoc-Roussillon), et qu'il faille alors remplacer les plants gelés, le surcoût de telles plantations est à considérer.

La figue fut sélectionnée, en France, selon les terroirs, pour ses diverses aptitudes culinaires, à cause de la multitude de goûts et saveurs développés par ses nombreuses variétés. Aussi, quand le Conservatoire National de Botanique de Porquerolles (CNBP) décida de délocaliser ses collections, à Vézénobres, ce fut une belle opportunité pour ce vieux village médiéval de Vézénobres de les recevoir.

Vézénobres accueillit ainsi, en 2000, puis en 2004, un millier de figuiers du Conservatoire National de Botanique de Porquerolles, soit cent variétés représentatives de notre beau pays et des pays du Bassin Méditerranéen, qui furent offertes à cette Municipalité. Il faut absolument considérer ce cadeau comme patrimonial. Et sur lequel toute promotion de la figue devra s'appuyer. Il y a là,

- de quoi permettre à toutes les saveurs de ces nombreuses variétés de trouver preneur ;
- à tout producteur d'adopter la variété qui convient à son terroir,
- à tout professionnel de trouver le profil gustatif adapté au produit gastronomique qu'il veut offrir à sa clientèle.

Il faut avant tout savoir que 55 à 60 % des frais de culture des figuiers sont constitués par le poste « récolte » des figues. En effet, il faut passer tous les 2 jours, pendant 30 à 40 jours, pour cueillir les figues d'automne, plus 1 mois si les figuiers sont bifères (notamment s'il pleut, afin d'éviter leur éclatement). Car il convient de les trier et de les conditionner définitivement en barquettes. La surface convenable à cultiver, pour un producteur seul avoisinera le demi-hectare. Une surface supérieure exigera un employé supplémentaire. Donc une charge financière. L'idéal, après la récolte quasi quotidienne, est de vendre sur des marchés de proximité les figues fraîchement cueillies, tôt le matin, afin d'éviter les grosses chaleurs, ce qui exigera leur tri et leur mise en barquette.

Pour un producteur seul, cette petite surface, mise en valeur en polyculture (arbres fruitiers, et légumes divers...) produira de quoi lui procurer toute l'année des vivres pour se nourrir. Nous verrons plus loin comment.

La création de ces nouvelles plantations, faites sur de petites surfaces, permettrait à des personnes en recherche d'emploi, donc sans ressources (jeunes, seniors), de s'investir facilement grâce aux multiples aides qui existent dans la Région L-R. Ces aides, qui avaient bêtement une limite d'attribution par l'âge, vient d'être revue, pour les créateurs d'entreprises et de plantations agricoles, afin de favoriser la réoccupation des terres désertées. La limite supérieure de 60 ans a été abrogée pour les aides en Bio. Du même coup, ils pourraient y trouver des logements peu chers, car dans ces campagnes où de nombreux ruraux ont fui, la plupart des villages offrent de nombreuses maisons aux volets clos presque toute l'année : elles restent inoccupées et se déprécient irrémédiablement... Afin d'éviter l'isolement, ces nouveaux figuiculteurs pourraient se regrouper en Scop, à l'échelon d'un ou plusieurs cantons, tant pour l'utilisation de matériel agricole que pour équiper un laboratoire de transformation, indispensable à créer en aval de la production. Des formations groupées pourraient se faire plus aisément sur le thème de cette « nouvelle » culture, ainsi que sur les techniques de vente et de transformation et sur celles plus soucieuses de la préservation de l'environnement (cultures potagères, fourragères, fruitières...) lesquelles permettront aux exploitants de « mieux vivre » de leurs productions potagères, comme cela se faisait du temps de nos grands parents – ce qui n'est pas si vieux...

La reconversion en figueraie des vignobles arrachés serait alors une excellente occasion d'un retour vers la polyculture, maintenant de plus en plus recommandée

(voir le film de Coline Séreau : « *Solutions locales pour un désordre global* », et lire aussi : « *l'Agroforesterie* » de Christian Dupraz.) et enfin » *le BRF, Bois raméal Fragmenté* », de Jacky Dupérit, aux éd. du Terran.

J'ai donc cherché à savoir ce qu'on importait et ce qu'on produisait en figues, en France, afin d'avoir une idée de ce qu'il s'y consommait, combien et comment. Après plus de 3 mois et demi de recherches infructueuses auprès de toutes les administrations locales de Nîmes et de Montpellier (Douanes, Chambres d'Agriculture, Chambres de Commerce et d'Industrie...peu coopératives et inintéressées), tout le monde se renvoyant la balle... (je n'ai pas Internet !), j'ai réussi à obtenir des Douanes Centrales de Montreuil, des informations relatives aux importations de figues par la France : un tableau plein de chiffres bruts, sans commentaires, qu'il m'a fallu décortiquer selon mes intuitions, pour tenter d'en tirer la substance et des informations ad hoc. D'où ces nombreux tableaux et ces graphiques...

Un premier regard sur le grand tableau statistique « Béatrice » fourni par les Douanes, relatif aux importations de la France (en séries chronos du 15/03/2010), nous laisse perplexes.



Un premier regard sur cet énorme tableau fourni par les Douanes est assez déroutant et nous laisse perplexes si on se laisse capturer par cette masse de chiffres et par les 20 à 25 pays fournisseurs.

Il apparaît que la France importe des figues fraîches des pays notoirement connus comme n'en produisent pas : l'Allemagne, l'Autriche, la Belgique, assez régulièrement. Les Pays Bas, l'Autriche, l'Islande (sic !), le Luxembourg, le Royaume Uni... même la France s'importerait des figues fraîches. Il s'agirait de « retours de marchandises non conformes ? »... !

Les prix pratiqués (1,50 à 2,90 Euros le kilo à l'arrivée dans nos aéroports) sont étonnamment bas, si ces pays importent des régions productrices, des figues pour les reconditionner ; car cette manipulation est particulièrement dangereuse avec des fruits aussi fragiles que la figue. On s'interroge sur leurs conditions de voyage, de transport... ? Sont-elles cueillies à bonne maturité, ou sub mûres ? Comment les consommateurs reçoivent-ils ces fruits ? Et n'est-ce pas une contre publicité que de perpétuer et laisser faire ce genre de commerce ? *Quels sont surtout les consommateurs* qui prennent part à cette comédie désastreuse pour la profession (les producteurs) et pour participer aux (dé)plaisirs du goût , A moins que l'on assiste à un ballet entre transitaires installés en France ou dans un pays quelconque, qui ne voient jamais une figue de près, mais en font un commerce international...mais heureusement que les quantités concernées sont faibles qu'elles n'interfèrent pas du tout sur les prix.Ainsi, un regard plus attentif fait apparaître que les quantités concernées ne représentent, au final, que des pourcentages infimes des quantités importées (moins de 5 %)

Mais les prix inquiétants sont ceux pratiqués par l'Italie (entre 1,08 et 1,33 Euro le kilo), et l'Espagne (2,10 le kilo), pays qui peuvent curieusement nous fournir toute l'année. Et qui font partie de l'Union Européenne, et de ce fait, devraient être liés par les mêmes conventions sociales... A quels prix sont payés leurs producteurs ? Et leurs ouvriers agricoles, souvent étrangers, immigrés parfois utilisés comme esclaves modernes ... (*lire « Du Bio en Batterie ? » -Importer des femmes pour exporter du Bio ? –La Bio est-elle socialement fréquentable ? de Philippe Baqué, dans « SILENCE », n° 384, de nov. 2010*)

Voir le film : »Les mandrines et les olives ne tombent pas du ciel » réalisé par Nicolas Duntze, pour la Confédération Paysanne.

Les Pays du Bassin Méditerranéen sont présents de façon très irrégulière et avec des tonnages très faibles. Ils doivent être des auto-consommateurs avisés, car un voyage en Kabylie (Algérie nous fit découvrir que la consommation par tête d'habitant était fort importante.

L'Italie et l'Espagne nous approvisionnent pour plus de la moitié de nos besoins en figues fraîches, selon les trimestres.

De Turquie, nous en importons 40 à 50 %, en frais, essentiellement aux 3° et 4° trimestres ; aux prix compétitifs compris entre 0,72 et 1,58 Euro. Mais pas autant qu'on le pense.

De l'hémisphère Sud nous arrivent des produits issus de leurs époques de production : leur été austral. Les prix à l'arrivée se rapprochent de ceux que nos producteurs obtiennent de nos grossistes. Cependant, le Brésil inonde nos marchés toute l'année, avec 19 à 54 % de figues fraîches ; et leurs prix, fort élevés (4,10 à 4,40 Euros) satisferaient énormément nos producteurs. Et c'est là, je pense, qu'il y aurait une place à récupérer, en replantant nos figuiers et en se démarquant au niveau du goût. Avec une publicité bien ciblée, voire un film... Cela impose une discipline ... et une cohésion. Quasi syndicale. Et coopérative, évidemment.

Lors d'un pot d'adieu pour le départ à la retraite, le 22/12/2011, d'un négociant au Marché-Gare de Montpellier, j'eus l'occasion de questionner quelques personnes sur le commerce de la figue fraîche. Je fus étonné d'obtenir des réponses évasives, du type : « J'ai un ou deux vieux figuiers... qui me donnent de bonnes figues, que j'apporte ici... » Un autre m'affirma qu'en cette veille de fête de Noël, il vendait des figues provenant du Brésil à 10,50 Euros le kilo.... Chiffres que je n'ai pas détectés dans les tableaux fournis par les Douanes. C'étaient essentiellement des restaurateurs qui étaient acheteurs. Le marché des figues semble donc être confidentiel, dans cette région, beaucoup de gens ayant dans leurs propriétés, un figuier ancestral, ou un voisin complaisant qui leur fournit des figues au bon moment. Ce qui ferme le marché.

Hypothèses de travail :

La consommation des Français en figues peut être estimée ainsi sur les années 2007 – 2009 :

Année	2007	2008	2009
Figues fraîches importées	5.715 t	6.504 t	7.376 t (a)
Figues sèches importées..... (soit l'équivalent en poids Frais, x 3,3) ..	7.788 T (x 3,3) = <u>25.700</u> <u>31.415</u>	7.388 t 1 kg de figues sèches est obtenu à partir de 3,300 kgs de figues fraîches <u>24.380</u> <u>30.884</u>	8.011 t <u>26.436 t (b)</u> <u>33.812 t (c)</u>
<u>Total estimé en poids frais importé</u>			
Figues fraîches importées <u>Ajoutons notre production nationale</u>	+ <u>5.716</u> + <u>2.251</u>	<u>6.504</u> <u>3.577</u>	<u>7.376</u> <u>3.494</u>
Consommation française totale, équivalente en Figues fraîches estimée à	= <u>39.381 t.</u>	<u>40.965 t.</u>	<u>44.682 t</u>
<u>Notre production nationale y participe pour :</u>	<u>14,28 %</u>	<u>20,48 %</u>	<u>18,50 %.</u>
Contre-valeur en Euros de nos importations			
Figues fraîches : Figues sèches :	<u>10.760.339 Euros</u> <u>19.971.741 E</u>	<u>11.643.744 Euros</u> <u>27.931.567 E</u>	<u>12.293.425 Euros</u> <u>24.877.239 E</u>
Totales, (compte-non-tenu de la valeur de nos productions)	<u>30.732.080 Euros</u>	<u>39.575.301 Euros</u>	<u>37.170.664 Euros</u>

Nous avons donc là, les sommes dépensées par la France pour acheter des figues qu'elle pourrait produire...

Les rendements actuels à l'hectare d'une figueraie sont de 3 à 7 tonnes/Ha pour les figues fleurs, et de 15 à 22 T/Ha pour les figues d'automne. Ou, si l'on veut, 45 à 80 kgs de figues par arbre. Selon les terrains, les distances de plantation des arbres sont soit de

On peut donc estimer que les rendements/Ha tournent autour de

Nombre d'arbres par ha	Surface d'arbre	Surface totale
289	0.0162	4.7358
340	0.0153	5.2020
350	0.0150	5.2500

Partant du tableau ci-dessus, on peut estimer, pour 2009, les surfaces correspondantes à mettre en cultures, pour que notre production nationale se substitue aux importations actuelles, estimées à $7.376 + 26.436 \text{ t} = 33.812 \text{ t.}$ à produire, Chiffre à diviser par les productions/ha ci-

(a) + (b) = (c) dessus, il vient :

(n)	2.600 Ha	1.800 Ha	1.462 Ha
(m)	2.210 Ha	1.530 Ha	1.243 Ha

Il y a des économies à réaliser, il y a de quoi produire... Avec la panoplie de nos multiples variétés, de leurs goûts différents, il y a des essais à faire sans tarder. Et trouver les moyens de convaincre notre public consommateur! et les agriculteurs...

<i>Pays importateurs</i>	<i>Valeur en milliers d'Euros</i>	<i>% de la valeur totale importée</i>	<i>quantités en tonnes</i>	<i>% du poids total importé</i>	<i>PMK (moyenne annuelle)</i>
Turquie	4.658 euros	27,7	2.158,9	21,2	2,16
Espagne	5.132	30,5	3.130	31,35	1,64
Italie	3.615	21,5	3.629	36,35	0,996
Brésil	2.427	14,44	470,5	4,71	5,16
Importations partielles de ces 4 Pays	15.832	94,2 % du total	9.388,4	93,61 % du total	
Total global des importations des 25 pays	16.802,8		9.983,9		

PMK = Prix Moyen du Kilo sur l'année. La colonne % indique quelle est la proportion correspondante, en Euros ou en tonnes, des apports de chacun de ces 4 pays, et le pourcentage total qu'ils représentent dans nos importations des 25 pays importateurs de cette année.

Le point de nos Importations - Exportations 2011

Nous importons des figues fraîches toute l'année. En chiffres arrondis, cela donne :

9.984 Tonnes pour 16,803 Millions d'Euros

Que nous sommes supposés consommer. Mais il faut déduire ce que nous exportons, soit :

1.277 tonnes pour 3.971 Millions d'Euros

la différence est en principe, ce qui reste sur notre territoire, et est consommé, soit :

8.707 tonnes pour 12.832 Millions d'Euros.

.....Le découpage des tableaux de chiffres obtenus et le classement des importations en 3 périodes de l'année permet de mieux visualiser :

- celles qui se font en automne, période de production, en France,
- en hiver-printemps, période de repos annuel chez nous, dans l'hémisphère nord,
- et en été, période de maturation des figues fleurs.
- mais aussi, et surtout, les importations qui nous arrivent de l'hémisphère Sud (été austral)

Pour un producteur français de figues, le PMK (Prix Moyen du Kilo) rentable, à la sortie de son champ, en 2010, serait aux environs de 2,50 Euros. On peut donc visualiser, en se référant à cette colonne, les pays d'où proviennent des figues fraîches à des prix exorbitants sur le marché français.

Ce qui intrigue, c'est le commerce hivernal des figues fraîches. Que le Brésil, l'Argentine... nous expédient leur production pendant leur été austral, c'est normal. Mais qu'ils continuent à nous approvisionner pendant leur période de repos végétatif, on est en droit de se poser des questions : - *d'où proviennent ces figues « fraîches » ?*

- *quel goût ont-elles ? Car au final, ce qui est préoccupant, c'est comment le consommateur reçoit ce produit ... ?*

- *Quel est donc au bout du compte, ce consommateur insolite ?*

Mais les pourcentages en volumes de ces fruits importés sont faibles à insignifiants par rapport au volume global annuel, ou à celui de l'époque saisonnière considérée... même pour ce qui concerne le Brésil qui nous expédie de l'hémisphère Sud, apparemment beaucoup de figues, et qui

ne représentent en fait que 4.71 % de notre marché annuel en tonnage, mais quand même 14.44 % en valeur d'importation. Leurs prix, non concurrentiels pour nous à cette époque de l'année, tournent autour de 5,16 Euros (+ ou- 1 Euro). Ils n'ont donc pas d'influence sur nos ventes de figues nationales.

Les seuls réels problèmes sont les arrivages pendant notre période de production, de Turquie (21,92 %), d'Espagne (31,35 %), et d'Italie (36.35 %), car leurs prix sont très bas. Curieusement, ce sont les Italiens (1,21 Euros) et les Espagnols (1,64 Euros) qui sont étonnamment dérisoires, pour des pays de l'Union Européenne, et dont les niveaux de vie devraient être semblables, alors que la Turquie, dont on vante toujours les très faibles prix, nous envoie des figues fraîches à 2,16 Euros le kilo. (1,90 – 2,89). Noter quand même que *leurs prix les plus élevés* se font pendant la période de production automnale, et donc seraient *moins concurrentiels* pour nous.

Un mystère inexpliqué : la France importerait des figues de chez elle ... ! 19.809 kilos pour une valeur de 22.624 Euros. Où trouver une explication ?

pour les figues séchées³, la suprématie de la Turquie est indéniable, avec 95 – 99 % du total de nos importations, sauf pour chaque troisième trimestre, où l'on note une légère baisse (87 %). Par contre, il est intéressant de noter qu'elles atteignent même 4,35 Euros le IV^e trim. -2008 ! (les prix doublent par rapport aux 3 premiers trimestres de 2007). Si cette tendance se maintient, la concurrence devient moins prégnante pour nos futurs producteurs nationaux. Reste à expliquer le pourquoi de cette tendance.

Les prix pratiqués par les autres pays importateurs, même s'ils dépassent les 4,00 euros le kilo, ne sont pas contraignants, les quantités importées étant si insignifiantes qu'elles n'interfèrent pratiquement pas sur les cours du marché. moins de 6 % des quantités importées !

Les pays de l'U.E. doivent recevoir des figues en vrac, pour les reconditionner en barquettes faciles à manipuler, et les réexporter... avec un surcoût, évidemment, dont le montant ferait bien plaisir à nos producteurs nationaux.

On peut quand même s'étonner que des figues fraîches, fruits extrêmement fragiles fassent des voyages aussi longs avant d'arriver chez nous : Afrique du Sud, Brésil, Argentine... Certes, des progrès ont été réalisés dans le conditionnement et les moyens de transport, pour garantir le maximum de sécurité à ces produits fragiles lors de leurs longs déplacements. Mais : ou bien elles sont cueillies sub-mûres et n'auront alors, jamais la saveur qui leur est si particulière quand elles sont cueillies, chez nous, à la bonne maturité, donc au summum de leurs saveurs. Ou bien elles voyagent en chambres froides et doivent être revendues dans les 2 jours de leur sortie de ce lieu de stockage. Et je n'aborde pas les problèmes éco-environnementaux : les économies de carburants à réaliser et du CO₂ gaspillé !

De toute façon les producteurs français doivent impérativement réfléchir à un travail en profondeur pour se réapproprier le marché national. Car les figues fraîches proposées venant de l'étranger n'ont rien à voir avec celles cueillies dans nos vergers.

Les ventes à contre courant des normes agronomiques devraient faire passer une image négative fort dommageable auprès des consommateurs, sur les saveurs de ce fruit. Ce que nos producteurs auront bien du mal à combattre, sauf à faire constamment des ateliers de redécouverte et de dégustation de nos différentes variétés, en vraie saison de production. Avec des fruits bien mûrs. Et faire redécouvrir que des figues de couleurs vertes, ou jaunes,...peuvent être mûres et délicieuses, autant que les violettes : leur couleur étant liée à leur variété, et non pas à leur immaturité. Avant la bataille des prix, c'est sur ce point qu'il faudra livrer combat, auprès des consommateurs. Car ceux-ci sont abusivement oubliés... Et une figue est aussi fragile, aussi délicate qu'une fraise, une framboise. Donc à manipuler avec le maximum de précautions. Et le moins souvent possible. D'où son prix, qui est justifié, si elle est bonne.

Paradoxes :

Durant la période de Janvier-Mai, non productrice de Figues fraîches, la France exporte. D'où proviennent ces figues ?

Vers les Pays Bas, notre gros acheteur, nous y exportons 85 % de nos ventes d'hiver ! 813 T. contre 461 T en automne, et 170 T en été. Et... à des prix fort intéressants pour nos producteurs (5,03 Eu (+ ou - 0,16), *si toutefois ils sont concernés*. Soit 71,07 % de nos exportations annuelles vers ce pays.

La Suisse, notre 2^o client, avec 317.662 Kg pour 1.637.787 Eu de figues fraîches, nous en achète aussi en hiver pour 7,80 %.

L'Italie et l'Espagne, gros producteurs et qui nous expédient beaucoup de figues fraîches, nous en achètent également pour 155 t. et 44 t. à des prix bas (1,75 Eu). Mais eux-aussi, en période hivernale ...

En hiver, nous sortons 205 Tonnes de figues. Mais d'où proviennent-elles ? du Brésil ? d'Argentine ? d'Afrique du Sud ? Est-ce que nous réexpédierions ce que ces pays nous envoient ? Nous ferions alors comme tous ces pays nordiques, non producteurs avérés de figues, qui nous expédient toute l'année, des Figues fraîches ?

La question se pose alors, de savoir qui sont ces commerçants (sans vergogne), qui certainement ne voient jamais ni ne touchent jamais à une figue de leur vie, et pratiquent ces transactions, comme d'autres vendent des actions en bourse, des chaussettes, ou des ordinateurs. Mais pour moi, le vrai problème est de savoir qui sont ces acheteurs-consommateurs qui, eux-aussi, ne doivent pas voir souvent le produit de leurs transactions, produit dépourvu du goût et des saveurs auxquels le consommateur paie pour les retrouver dans son assiette ??? Comment et où obtenir des renseignement de ce genre ?

<Ainsi, dans les tableaux et graphiques ci-après, on peut avoir un aperçu plus juste de l'impact des fruits importés de chacun des pays en faisant le calcul du rapport « tonnage / % / prix » pour chacun d'eux, par rapport à la quantité trimestrielle totale de l'année considérée, et avoir, pour les gros importateurs, une idée des valeurs du kilo des figues, à l'arrivée dans nos aéroports. en divisant la valeur des produits importés, par leur poids ; on obtient le poids moyen du kilo (PMK). Et on peut en conséquence mieux apprécier que la soi-disant concurrence énorme n'est pas aussi terrible qu'on le pense ...

Pour corroborer mes sentiments et l'orientation à prendre pour réussir nos replantations de figuiers, voici l'histoire qui m'est arrivée le 20 Octobre 2010, à Paris, dans le XV^o arrondissement. Voulant faire plaisir à l'amie qui me logeait, et qui préparait un tajine, j'ai souhaité y ajouter ma touche personnelle par surprise, en lui apportant des figues. J'en trouvai des fraîches, à cette époque de l'année. C'était extraordinaire car elles venaient de France. Dans une barquette de 500 grammes, à 2,50 Euros, elles étaient belles et bien appétissantes. Mais, une fois dans la cuisine, j'y goûtais... Et quelle ne fut pas ma surprise : elles n'avaient aucun goût, aucun parfum, et de plus sans sucre ! d'une fadeur navrante. J'ai eu beau y rajouter tous les parfums du monde, les faire tremper quelques moments dans un sirop..., peine perdue. Elles restèrent de simples éponges. J'imagine que les autres clients qui auront fait le même acte d'achat, ne le reproduiront pas de sitôt. Et pour les faire revenir sur leur décision, il faudra beaucoup d'intelligence et d'opiniâtreté de la part du vendeur et du producteur français. (Car il était bien français, celui, hélas, qui les mit sur le marché, ces figues... ! Comment a-t-il pu faire cet acte incompréhensible, irréfléchi ?)

D'ailleurs, j'ai pu constater, lors d'une vente de mes figues fraîches, à Blois, il y a quelques années, que les gens du crû ne connaissaient pratiquement pas ce fruit frais, et ne désiraient même pas y goûter. Ils préféraient les figues sèches : ils y étaient habitués.

J'avais sollicité un rendez-vous avec le président de la Copsolfruit de Soliès-Pont, pour lui présenter cette étude et échanger des informations. N'ayant pas de réponse, je suis allé à la fête de la figue, fin Août, et le rencontrais au pied levé sur le champ de foire. Il me donna l'impression qu'à vouloir susciter une réhabilitation du figuier en France, ce principe constituerait pour lui, une concurrence de mauvais aloi. A ma question sur la concurrence Italienne ou Espagnole, il me répondit qu'il était protégé par l'AOC de ses figues.... Mais il m'a semblé voir d'un mauvais œil que des figues produites ailleurs, puissent obtenir aussi une appellation quelconque. A mon avis, si tel est le cas, si l'on considère les productions de vin, les nombreuses appellations qui ornent notre territoire ne se font pas concurrence, bien au contraire...

Le lieu n'étant pas propice à des échanges plus approfondis, nous en restâmes là

Grâce à la Copsolfruit, la région de Soliès-Pont a su organiser la production et le marché de la figue autour d'une variété à peau résistante, la Bourjassotte, capable de subir de longs transports sans trop de problèmes ; de bon calibre, il n'est mis sur le marché que des fruits de plus de 40 mm de diamètre. La production annuelle tourne de 2.000 – 2.500 tonnes/an, occupe 170 ha et 190 producteurs, dont les apports varient d'une centaine de kilos à une centaine de tonnes. La figue mûre doit avoir une teneur en sucres de 14 Brix minimum. La production s'étale du 15 Août au 15 Novembre

La densité des figuiers varie de 150 à 300 arbres/ha, et le rendement peut atteindre 15 tonnes. Mais beaucoup de figuiers sont plantés en haies, au bord d'un champ (vigne), d'une route... Une chose importante : l'accès au foncier permet aux producteurs d'obtenir des baux sur 30 ans, alors qu'un verger en pleine production dure de 10 à 25 ans, bien irrigué.

Production française de figues (voir tableau p.28)

Le tableau est inquiétant par le nombre de « trous » qu'il offre au regard du lecteur. Des régions pourtant supposées propices à la culture du figuier sont un désert commercial de cette production. Certes, passés 700 mètres d'altitude, le figuier devient confidentiel. Il ne produit que bien protégé, et les figues ne mûrisseント convenablement qu'avec suffisamment d'ensoleillement.

La Provence-Alpes-Côte d'Azur est la région la plus propice à la figue. Dès 1950, elle est devenue la culture emblématique dominante du Bassin de Soliès. Les facteurs climatiques locaux y sont particulièrement favorables aux figuiers : gelées rares, somme de chaleur reçue parmi les plus importantes de France. Les précipitations n'excèdent pas 700 mm et les taux d'hygrométrie de l'air sont bas et constants, réduisant l'éclatement des fruits. Le Mistral, bien que dominant est sec. Pour une bonne production d'automne, une alimentation en eau durant la saison végétative estivale est nécessaire. Néanmoins, la production qui atteint un sommet en 2004, semble décroître doucement. Serait-ce dû au vieillissement des producteurs qui ne seraient pas remplacés ? Pourtant, avec une AOC sur la Bourjassotte, l'assurance-vie de la production devrait être bien assurée...

Pour la région Midi-Pyrénées, on me dit que l'on trouve quand même des figues sur les marchés. De nombreux arbres solitaires produiraient « suffisamment » pour satisfaire des marchés de niche. A vérifier. Alors, en saison touristique, les étrangers n'auraient pas le loisir d'en faire une bonne dégustation ? En a-t-il toujours été ainsi, il y a 50, 100 ans.. Les figuiers auraient-ils été arrachés ? et pour quels motifs ?

En Cévennes, lors de la période de la sériciculture, on arracha tous les figuiers pour planter à la place, des mûriers blancs, beaucoup rentables pour l'élevage des vers à soie.

Dans le Sud-Ouest, ce sont les pruniers d'Ente qui supplantèrent le figuier pour faire du Pruneau d'Agen.

Notes tirées du livre de Gérard Le Puill : Demain nous aurons faim.

On ne produit plus de fumier dans les fermes céréalières. Alors qu'il s'agit du principal fertilisant de l'agriculture bio. Cela suppose qu'il faille renouer avec une gamme diversifiée de production sur la terre convertie en agriculture Bio. Rotations annuelles, élevage d'animaux à l'engrais.

Il faut produire pour les voisins, pas pour le marché. La fonction des AMAP est de nourrir les gens autour de sa ferme.

Ce concept est un partenariat entre une terre, un paysan et les familles que celui-ci a la charge de nourrir.

Les arbres sont des puits de Carbone et le captage accru de C est indispensable pour limiter le réchauffement climatique.

L'agroforesterie : c'est la cohabitation intelligente entre production arboricole et cultures de plein champ.

p.230. Michel Griffon : tous les arbres utiles devront entrer dans un nouveau calcul pour être mieux en phase avec la nature, nos paysages devront être des paysages agricoles d'élevage, de biodiversité, de gestion de l'eau, de lutte contre les incendies qui sont autant de services écologiques.

« Regards sur l'Hérault » de mars 2011 publication Dir. Dép.des Territoires et de la Mer de l'Hérault, Montpellier

Etat des lieux

Grandes cultures (céréales– oléagineux– protéagineux)= 21.000 ha en 2009 dans l'Hérault (DRAAF)

Dont 93 % en céréales. Les jachères de l'Hérault sont estimées à 12.000 ha.

Le blé dur représente 81 % des surfaces en céréales. Entre 1988 et 2009, les surfaces ont été multipliées par 4, passant de 4.072 à 15.500 ha.

Production légumière axée sur le melon : 68 % en Région pour 13 % de récolte nationale. Tomates et asperges sont en régression depuis 2003 (- 76 % et – 45 %)

Fruits :

La filière fruits et légumes : une spécialisation de plus en plus forte.

La Production Légumière est axée sur le melon : 68 % des 2.492 ha dédiés aux légumes

2007 = 1731 producteurs, dont près des 3/4 font des olives qui représentent 45 % des surfaces. Pêches, nectarines, amandes, abricots représentent 2.972 ha.

La Pomme est en baisse = -15 % entre 2003 et 2007, la cerise = -55 % Principalement Lunel-Mauguio.

Ces exploitations de producteurs sont regroupées dans 5 organisations de producteurs (OP) qui regroupent 1407 producteurs en 2007. La Sica du Caroux concentre 89 % des adhérents mais seulement 1 % de la production en COOP (petites structures familiales). Les coop s'occupent principalement des pommes, melons, cerises. (voir Agreste, Enquête structure...)

Viticulture

Représente 56 % du C.A. agricole et couvre 48 % de la SAU départementale. Soit 96.761 ha en 2009

45.000 ha furent supprimés depuis 1985. En 20 ans, 1/3 du vignoble est arraché : entre 88 et 2007 = 22.175 exploitants disparaissent, notamment des micro exploitants, dont 8.489 en 2007.

La prime à l'arrachage varie de 6.000 à 8.000 E./ha (selon les années et les rendements)

1/3 des Surfaces furent ré-encépagées depuis 20 ans. La filière BIO en 2008 est de 2673 ha (soit 1/3)

Dans la Lettre des CIVAM du L-R., n°1 Juill.2011, je note

Education à l'alimentation : une mallette pédagogique sur le goût est créée par des agriculteurs qui accueillent à la ferme pour sensibiliser le grand public. Voir *l'Hérault de ferme en ferme* d'avril dernier. Ce projet bénéficie du soutien de la DRAAF et de la Région LR. Il conviendrait de se rapprocher de cette idée pour faire découvrir les figues.

Cuisine mobile et ateliers « Terroir du Goût »

Le FR Civam LR s'est doté d'une cuisine mobile et propose des animations au goût itinérantes (à la ferme, sur les marchés...) un bon moyen d'éveiller la curiosité du grand public en montrant que manger local, sain et de saison, c'est facile et savoureux. Soutien de la Draaf et Caisse d'Epargne

Une étude sur les organisations collectives et coopérations innovantes entre producteurs est engagée par des étudiants de SupAgro : moteur de la durabilité des exploitations. Les étudiants décriront le fonctionnement de plusieurs systèmes, contribuant à la fois au dynamisme socio-économique des territoires et à la préservation des ressources naturelles dans les méthode de production. Parution de l'étude : Janvier 2012

POUR UNE REHABILITATION DU FIGUIER ET DE LA FILIERE FIGUE

< - les festivals autour de la figue : Soliès-Pont (Var), Caromb (Vaucluse), Vézénobres (Gard),..Mas d'Azil (Ariège).... et d'autres démontrent avec force l'attraction exercée sur le public très nombreux, par la figue et par ses dérivés.

< - Nos voisins Italiens de Carmignano nous démontrent à travers leurs produits originaux qu'ils sont très créatifs dans les transformations, que celles-ci sont fort goûteuses et d'une excellente source de revenus, tant pour les transformateurs que pour les producteurs.

La figue fut sélectionnée selon les terroirs, pour ses diverses aptitudes culinaires, à cause de la multitude de goûts et saveurs développés par ses nombreuses variétés. Aussi, quand le Conservatoire National de Botanique de Porquerolles (CNBP) décida de délocaliser ses collections, à Vézénobres, ce fut une belle opportunité pour ce vieux village médiéval, de Vézénobres de les recevoir.

Vézénobres accueillit ainsi, en 2000, puis en 2004, un millier de figuiers du Conservatoire National de Botanique de Porquerolles, soit cent variétés représentatives de notre beau pays et des pays du Bassin Méditerranéen, qui fut offert à cette Municipalité. Et il nous faut absolument considérer ce conservatoire comme un patrimoine national. Donc à sauvegarder et à traiter comme tel.

A partir de ce verger, on peut donc concevoir de multiples activités promotionnelles (en concordance avec la Convention signée entre la Mairie et le Conservatoire), autour du figuier et des deux manifestations annuelles. La Mairie (doit) devait mettre en valeur ce verger en vue de trois objectifs : Culturel, Pédagogique, Scientifique. Or, à ce jour, rien de tout ce qui avait été prévu n'a été réalisé, sinon en dépit du bon sens agronomique... touristique, écologique, ou culinaire. Il conviendrait donc d'annuler cette convention, et d'en établir une autre, qui tienne compte de la situation économique réelle.

Quand on découvre que plus de 70 % de nos visiteurs ne connaissent que la « *figue blanche* ou *la figue violette* », et sont incapables de citer deux noms de variétés bien de chez nous, on mesure l'étendue de tout le travail en profondeur qui reste à faire !

Face aux problèmes de récolte (main-d'œuvre), de transports (maturité, fragilité), de conservation (en frais), et de transformation (confiture, séchage, art culinaire, jus...), nous devons trouver les moyens de stimuler cette filière. La figue fraîche tout comme la fraise, et la framboise, restera un fruit fragile et cher quand il est cueilli mûr, seul moment où il est vraiment goûteux, au maximum de ses saveurs. Et, expérience faite, trouver une figue fraîche, bonne comme celles de notre Midi, sur un étal de marchand de fruits et légumes, reste difficile. C'est pour cela qu'il nous faut la faire connaître et reconnaître par un long travail dans des ateliers de dégustation-découverte auprès des consommateurs. Car ce fruit délicieux et sain, est un fruit bien mûr et donc très fragile qui n'aura jamais le bel aspect immuable, lisse et redondant d'une pomme ou d'une pêche modernes, cueillies sub-mûres, et surtout pour ces dernières, dépourvues de goût et de saveur. Il y a donc là, toute une éducation du consommateur à entreprendre. C'est pour cela que nous proposons de réfléchir au programme d'activités ci-après.

Le VERGER CONSERVATOIRE : doit être conçu comme un musée vivant que l'on visite, où l'on découvrira les multiples variétés, leurs fruits aux formes, aux tailles, aux couleurs et aux goûts si variés et si différents. Des stages de culture et d'entretien, de multiplication,

de taille, pourraient y être donnés. Un figuier ne se taille pas comme un pommier ou une vigne : il faut tenir compte de leur nature unifère ou bifère...ainsi que de leur sexe !

Il faut que ce verger soit reconnu comme un patrimoine national.

Comment revaloriser ce fruit, sachant que nous possérons une centaine de variétés, qui ont chacune leur spécificité dans les formes, les couleurs, et surtout dans les goûts et saveurs ? Toutes sont bonnes, contrairement aux idées reçues par les clients sur les marchés. Il suffit de savoir les mettre en valeur dans leur créneau approprié... Nous devrions donc pouvoir arriver à leur trouver une place parmi la large palette des figues offertes aux palais de nos compatriotes. Il suffit de savoir s'organiser.

Un atout important à mettre en avant, est que la plupart de nos variétés sont parthénocarpiques : elles n'ont pas besoin d'être fécondées pour produire des fruits, même en automne. Tout comme nos figues-fleurs de Juillet. Elles seront donc sans pépins, ce qui sera un avantage indéniable à mettre en avant, car certains clients hésitent à acheter des figues fraîches, à cause des petites graines qu'elles contiennent, et qui viennent se loger dans certains râteliers....Cet atout sera de première importance quand on fera sécher nos figues. Car toutes celles qui sont importées en sont largement pourvues.

Et avec le label « **SUD de FRANCE** », à défaut d'AOC, nos producteurs devraient pouvoir tracer leur chemin.

Un MUSÉE en serait le complément indispensable. Doté d'une bibliothèque, il abriterait un centre de documentation incontournable à qui voudrait acquérir des informations sur tout ce qui touche à la figue et au figuier.

Les deux manifestations de Vézénobres (la Figoulade du 3^e week-end d'Août et les Journées Méditerranéennes de la Figue, de fin Octobre), où nous invitons à chaque fois, un pays étranger producteur de figues, sont des moments très forts de rencontres conviviales, d'échanges, de synergies, d'informations sur la figue, de découverte des produits transformés. Et de Coopération future avec les pays invités. (Grèce, Tunisie, Kabylie, Italie, Japon,...)

Des **ATELIERS DECOUVERTE / DEGUSTATION** des différentes variétés permettraient, lors des séances de travail, d'apprécier la richesse de notre patrimoine, les différences de goûts et de saveurs des figues de notre collection. Cueillies sur l'arbre et mangées aussitôt après.

Des **ATELIERS CULINAIRES** permettraient de faire redécouvrir les multiples manières d'introduire la figue (et même la feuille) dans les plats cuisinés, tant sucrés que salés.

Lors d'un **PARCOURS GOURMAND**, sur un petit itinéraire de randonnée de 4 – 5 km, on pourrait, en découvrant Vézénobres, cité antique, et les villages alentour, lors de haltes gourmandes, faire déguster des menus conçus et élaborés par des grands chefs de notre région, ou tout simplement pratiqués jadis, par nos grands-mères.

Lors d'**UN REPAS GASTRONOMIQUE** où, à tous les plats, la figue entrerait à des doses diverses, selon leurs variétés. Ils seraient accompagnés par des vins de terroir de la région, sélectionnés par des œnologues distingués et compétents. Des explications judicieuses fournies par le chef cuisinier et par l'œnologue, encadreraient chaque service. Un tel repas « tout à la figue » fut organisé chez Léni Chevasson, à Générargues (30). Ce fut un succès incontestable.

Il conviendrait par ailleurs d'élaborer un **PLAT**, ou une **PATISSERIE, typiques**, à base de figues, que l'on pourrait *qualifier « de Vézénobres »*, après acceptation par un jury, lors d'un concours, à l'instar de la Quiche Lorraine, du Far Breton, des Petits Pâtés de Pézenas, de la Brandade de Morue de Nîmes, ou du Cassoulet de Toulouse...

Enfin, on pourrait imaginer une **ROUTE DE LA FIGUE**. Elle partirait évidemment de notre verger conservatoire national et patrimonial, sur lequel elle s'appuierait (point fort) et relieraut d'autres vergers conservatoires (Gimont, *Gers* – Nézignan-l'Evêque, *-Hérault*, Solliès-Pont – *Var*, Caromb, *-Vaucluse*, Mas d'Azil, *-Ariège*...). Elle serait un dérivatif au Chemin de Régordane qui fut réouvert en 2008 pour emmener les pèlerins vers Saint-Gilles et Jérusalem...

Mais surtout, on devra créer un **ATELIER DE TRANSFORMATION EN PRESTATION DE SERVICES** et ouvert aussi bien à tous les propriétaires récoltants qu'aux particuliers, comme cela se fait à *Couiza*, dans l'*Aude*, et par la *Fédération RENOVA* en *Ariège*. Ainsi, on ne verrait plus, dans les friches, des arbres en perdition, envahis par la broussaille, dont les fruits, à l'automne, jonchent le sol et sont irrémédiablement perdus pour tout le monde. Cette « **COOPERATIVE** » s'avère absolument nécessaire pour traiter en aval de toute production, les figues récoltées, dans les deux jours qui suivent leurs cueillettes et qui ne seraient pas vendues..

Et pour finir, on peut imaginer la création de **Magasins « TERROIRS »** où la figue serait reine

Théâtre du goût

Il faut créer une volonté commune des acteurs de ce territoire, œuvrant autour de la figue, afin de mettre en valeur des produits de qualité, et le tourisme.

Objectifs :

- < favoriser la rencontre entre producteurs et consommateurs
- < proposer un regard nouveau sur les produits du terroir, source de créativité et d'innovation pour le territoire.
- < apporter une réponse nouvelle aux besoins croissants d'apprentissage, de sensibilisation et d'éducation de tous les consommateurs en matière de goût et de produits de terroir.
- < associer les producteurs et les entrepreneurs dans un projet dynamique permettant également l'expression des consommateurs.
- < donner une image dynamique et innovante de Vézénobres et de sa région.

Toute l'année, il faut pouvoir proposer des activités interactives ouvertes à tous :

Ateliers culturels et gourmands :

Chaque atelier sera construit autour d'une thématique abordée sous différents angles (culinaire, culturel, artistique...) grâce à la présence de différents intervenants d'horizons divers. Les ateliers peuvent comporter des projections, des récits, des travaux pratiques en culture des figuiers, en cuisine, des présentations d'ouvrages, et bien sûr, des dégustations... autant de manières ludiques et conviviales d'aborder le goût sous toutes ses cultures.

Conférences – dégustations

Des intervenants reconnus abordent une thématique, illustrée par des professionnels locaux, des sciences, de la découverte, du Goût. Des ateliers « découverte-dégustation permettront de faire découvrir les multiples variétés d'un terroir, leurs goûts différents, et leurs aptitudes diverses dans l'alimentation quotidienne.

Soirées spectacles

Avec des acteurs du théâtre et de la musique, et des acteurs du goût ! Toujours ...

Stages découverte

Pendant 2 jours, il faut proposer des stages de formation thématique : l'œnologie, et la dégustation des vins, des chocolats, des épices, le goût et l'analyse sensorielle...

Pour mettre en avant notre territoire, où l'on produit des figues, entre autres, et la gastronomie qui en découle, il faudra découvrir des gestes, des savoir-faire, des traditions, de la créativité. Et donc des femmes et des hommes. Ce seront « *nos acteurs du goût* ». Avec l'aide d'un photographe ludique et de la bonne humeur, on pourra mettre en scène tous ces acteurs

Quel avenir pour une figuiculture en France, en 2012 ?

La vente des figues fraîches, en saison, représente à peine 10 % du volume des fruits en Août, Septembre, Octobre, au Marché d'Intérêt National de Montpellier. Et ce sont essentiellement des figues de pays, de Provence et d'Espagne. Les figues doivent de préférence être colorées (violettes) et grosses. Les noms des variétés sont généralement inconnus des vendeurs.

Hypothèses de travail :

Les rendements actuels à l'hectare d'une figueraie sont de 3 à 7 Tonnes/Ha pour les figues fleurs, et de 15 à 22 T/Ha pour les figues d'automne. Ou, si l'on veut, 40 à 65 kgs de figues par arbre. Selon les terrains, les distances de plantation des arbres sont soit à 6 x 6m, (289 arbres/Ha) soit à 5 x 6 m, (340 arbres/Ha).

Je pense que les figues fleurs, plus gorgées d'eau, donc plus fragiles à transporter; sont plutôt vouées au commerce de proximité, ou à la transformation. On peut donc estimer que les rendements à l'hectare tournent autour des estimations suivantes :

Espacement/plantation	Nb d'arbres/ha/	40 kgs/arbre récoltés	65 kgs/arbre
5 x 6 m	289	11.600 kgs Ha	18.785 kgs Ha
6 x 6 m	340	13.600 kgs Ha	22.100 kgs Ha

Nous importons donc 8.000 tonnes de figues sèches par an. Sachant qu'une tonne de figues sèches équivaut à 1/3, en poids, de figues fraîches, soit environ à 3,300 kgs de figues fraîches, on peut estimer l'équivalent des 8.000 T de figues sèches importées, à 8000 t. x 3,3 = 26.400 tonnes de figues fraîches.

Partant du tableau ci-dessus, on peut donc estimer les surfaces correspondantes de mises en culture à réaliser pour que notre production nationale se substitue aux importations. Nous aurons donc l'éventail suivant :

2.276 Ha	1.404 Ha
1.941 Ha	1.195 Ha

Il nous faudra trouver entre 1200 et 2300 ha de terres pour les futures plantations, ce qui ne posera pas de problèmes étant données la grande quantité de surfaces en friches, et les quantités d'hectares de vignes arrachées cette année encore. (4.420 en Languedoc-Roussillon). Cela pourrait correspondre, si l'on estime entre 5 et 10 hectares la taille des surfaces de mises en culture par exploitation, à 240 / 460 exploitants nouveaux à trouver.

Les français consomment-ils tout ce qu'ils produisent, plus tout ce qu'ils importent ? Si oui, notre production nationale participerait pour 14 à 20 % à ce festin.

La cuisine est l'une des formes les plus traditionnelles à travers laquelle la culture d'un peuple se manifeste. Chaque pays, selon son histoire et sa tradition a interprété depuis toujours les produits du terroir de façons très différentes entre elles. Notre région n'y échappe pas. A nous de les faire découvrir.

Il conviendrait d'ailleurs de récupérer les vieilles recettes de nos grands-mères avant que celles-ci ne disparaissent, emportant à tout jamais celles-là dans leur tombe. Il existe néanmoins déjà, des recueils de ces recettes. On en trouve dans certaines manifestations de terroir : il ne faut pas les rater. Ce sont souvent même leurs auteurs qui les vendent. Ces écrivains localisés et spécialisés dans le recueil de contes, de légendes, de secrets des veillées, éditent souvent leurs œuvres à compte d'auteur. Il faut les aider, les soutenir, voire les orienter si nécessaire, vers des recherches précises. Une amie me souffle qu'en naviguant sur Internet, on peut arriver au même résultat, et que d'ailleurs, à l'Office de Tourisme de Vézénobres, en épuluchant les disks durs de tous les ordinateurs, on devrait pouvoir récupérer près de 600 recettes traitant de la figue sèche et fraîche. Il va falloir trouver un militant bénévole pour effectuer ces recherches, ce décryptage, et les classements qui vont en découler.

La maîtrise nutritionnelle est un impératif de Slow Food (Cf l'obésité). Le régime Créois est souvent cité... L'huile d'olive se taille des parts de marché là où on ne l'attendait pas il y a dix ans. Les vins, de par leur teneur en anti-oxydants acquièrent des qualités nouvelles intéressantes. *La figue millénaire doit retrouver sur nos tables contemporaines et citadines, une place de choix.* A nous d'imaginer les moyens à mettre en œuvre....Tous ensemble. Car la diète de notre Midi, comparable à celle de la Crète, étonne fortement les étrangers à nous voir manger normalement tous ces produits variés, et boire tout ce « bon » vin sans autres problèmes de santé tels qu'ils en ont chez eux.

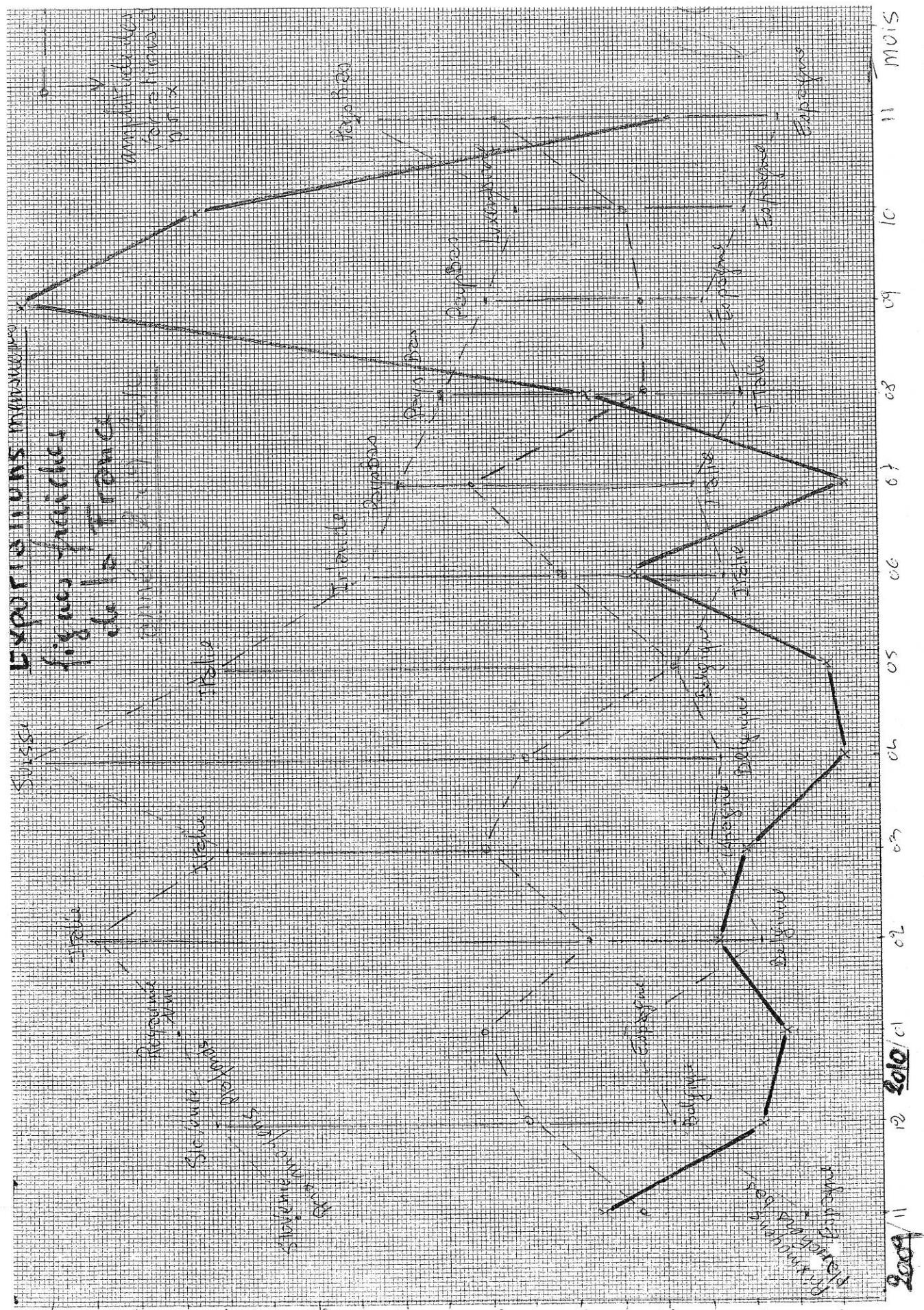
L'ARC LATIN, créé en 2002, du Portugal à l'Italie, est une idée déjà explorée à Vézénobres, le village invitant chaque année un pays étranger. D'ailleurs les Italiens l'ont bien compris. Les propositions de la commune de Carmignano, près de Florence, tombent à point nommé pour nous inciter à relancer la filière.

« Rémunération plus juste de la petite agriculture, éducation au goût, biodiversité, solidarité, commerce équitable », tels doivent être nos objectifs. Slow Food contribue à la lutte contre l'homogénéisation anonyme d'appauvrissement de la biodiversité. Jean l'Héritier cite en appui, cette histoire : « Mac Do, jusqu'en 2001, n'achetait aucune pomme. En 2003, il en achète 130.000 tonnes... d'une seule variété. ! »

S'il est important de s'appuyer sur le passé patrimonial et historique pour ancrer une manifestation comme celle de la figue de Vézénobres, il faut aussi tenir compte des réalités actuelles et des possibilités futures du paysage agricole et économique, ainsi que touristique et gastronomique.

Et pour promouvoir nos produits à base de figues, il faut être opportuniste : donc savoir utiliser le logo « SUD de FRANCE » qui arrive, lui aussi, au bon moment.

Aussi, face aux arrachages importants de nos vignes, plutôt que de s'orienter vers la Stévia, plante tropicale, pour une reconversion réussie, pourquoi ne pas penser à planter des figuiers. Parmi les 100 variétés exposées à Vézénobres, il y en aura bien une qui satisfera le client futur : transformateur, pâtissier, confiturier, fabricant de jus de fruits, sirops et autres liqueurs...



IMPORTATIONS DE FIGUES PAR LA FRANCE FIGUES FRAICHES

IMPORTATIONS DE FIGUES PAR LA FRANCE

FIGUES SÈCHES

21

	2007	1 ^o trimestre	2 ^o	3 ^o	4 ^o	1 ^o	2 ^o	3 ^o	4 ^o
		Poids en kilos		Valeur en Euros					
Afrique/Sud	160	0	0	23	540	0	0	0	158
Allemagne	9 713	4 610	16 908	22 282	23 471	10 999	39 465	79 366	
Belgique	327	128	26 922	13 034	975	295	23 211	44 591	
Brésil	0	0	0	0					
Chine	0	0	0	0					
Danemark	0	0	0	0					
Espagne	25 601	5 472	56 701	161 570	48 992	6 929	82 058	356 370	
France	0	0	0	99	0	0	0	0	340
Grèce	0	2 000	25 605	45 420	0	2 045	62 787	148 210	
Iran	10 468	0	0	37 533	33 159	0	0	0	102 466
Israël	135	0	0	18	774	0	0	0	108
Italie	16	326	16 846	11 808	40	756	14 156	13 503	
Liban	0	0	115	0			403	0	
Luxembourg	0	0	0	0					
Maroc	0	0	10 800	0	0	0	9 069	0	
Pays-Bas	105	2 603	3	0	293	7 053	17	0	
Portugal	560	96	1 720	9 197	738	336	2 726	17 353	
Royaume Uni	0	0	8 743	0	0	0	18 360	0	
Tunisie	470	0	0	0	1 398	0	0	0	
Turquie	1 627 018	1 481 784	1 197 672	2 953 021	2 945 462	2 589 869	2 198 672	11 082 581	
TOTAUX	1 674 573	1 497 047	1 362 185	3 255 170	3 056 142	2 618 324	2 451 299	11 845 976	
trimestriels									

Année 2008 QUANTITES (en kilos)

	I	II	III	IV	I	II	III	IV
Afrique du sud	0	0	0	0	33	0	0	0
Allemagne	13 542	22 201	8 811	24 214	44 424	62 138	31 501	128 797
Belgique	6 948	3 460	5 951	15 079	26 508	14 248	29 064	78 651
Brésil	0	0	0	0	0	0	0	0
Chine	0	0	0	25	0	0	0	35
Danemark	0	0	1	0	0	0	9	0
Espagne	37 400	10 714	44 314	276 217	84 665	13 553	88 138	622 782
France	0	0	29	29	0	0	342	249
Grèce	0	0	21 504	106 966	0	0	94 618	173 109
Iran	15 040	0	3 000	32 960	43 325	0	10 001	93 725
Israël	0	0	0	5	0	0	0	35
Italie	17 308	4 320	11 980	15 175	20 455	5 832	11 925	16 882
Liban	0	0	0	0	0	0	0	0
Luxembourg	0	0	20	0	0	0	81	0
Maroc	0	0	2 925	3 300	0	0	7 913	8 580
Pays-bas	1 036	0	221	4 592	5 161	0	1 367	12 289
Portugal	2 184	900	200	21 770	4 040	1 453	380	42 410
Royaume-uni	0	0	0	0	0	0	0	0
Tunisie	3 000	0	0	0	3 062	0	0	0
Turquie	1 563 716	1 253 265	676 402	3 156 784	6 006 259	4 136 089	2 264 563	13 742 876
Totaux trimestriels	1 660 479	1 294 860	775 358	3 657 116	6 237 932	4 233 313	2 539 902	14 920 420
Cumul : Frais + sec	- 2 003 488	2 364 658	3 620 510	5 903 232	7 340 092	6 484 215	6 813 228	18 937 776
(en kilos)								

Valeurs (en Euros)

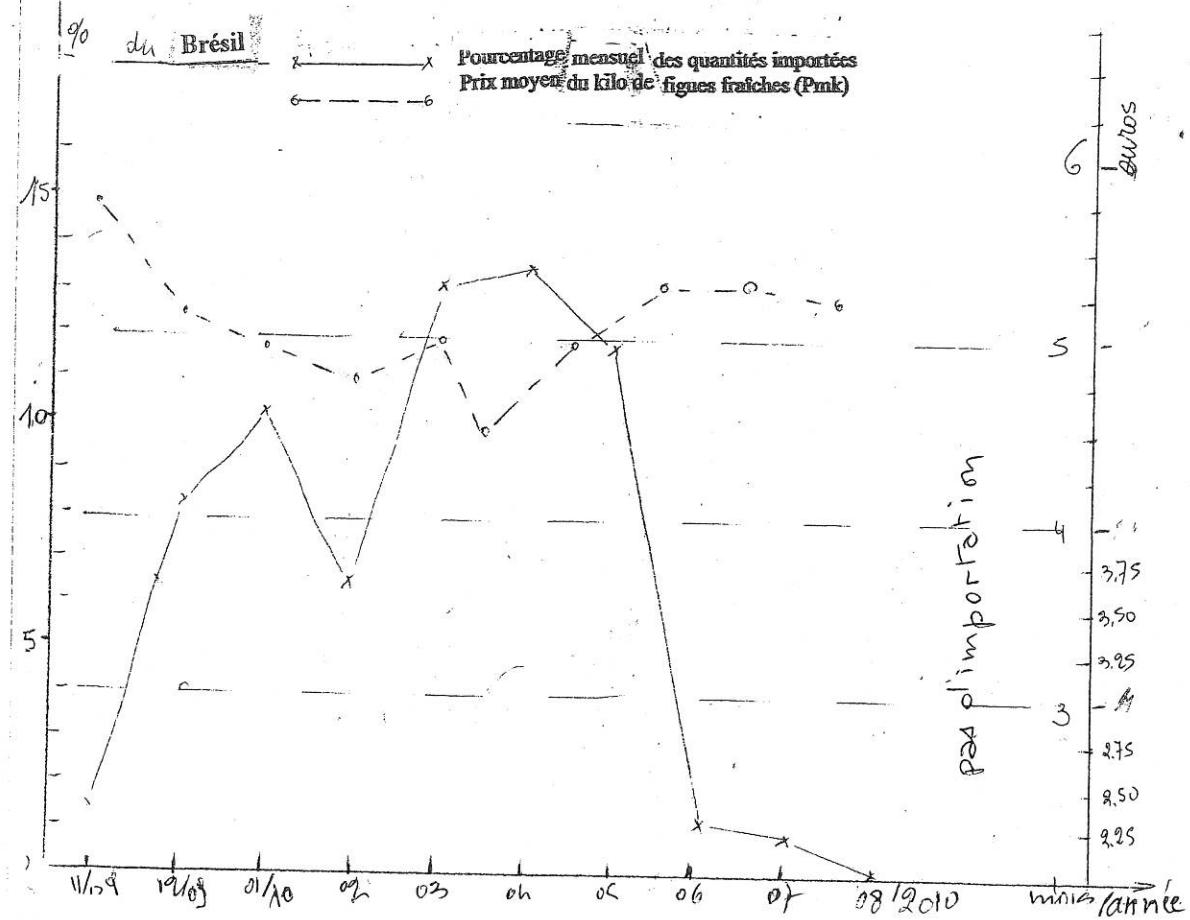
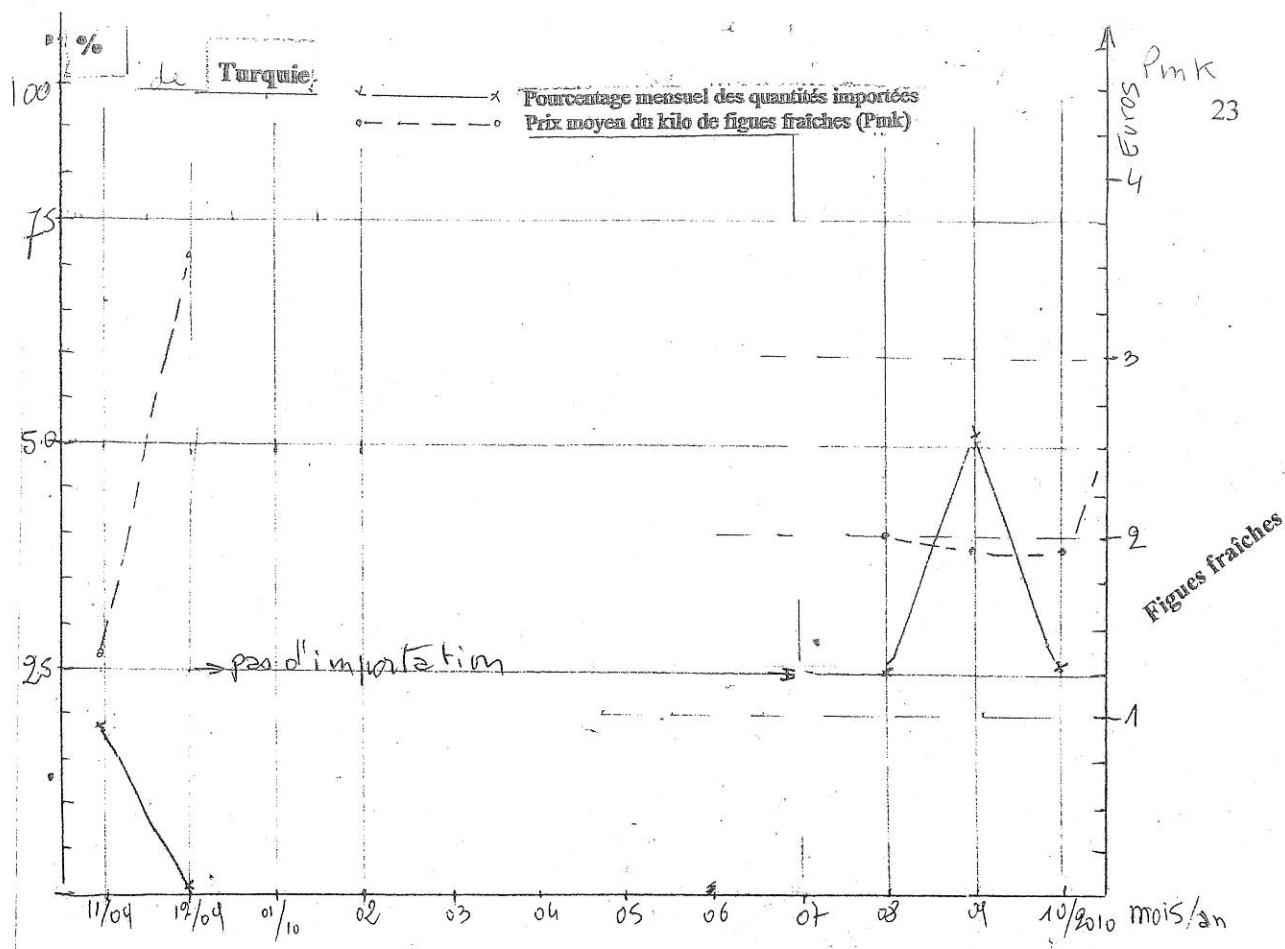
(en Euros)

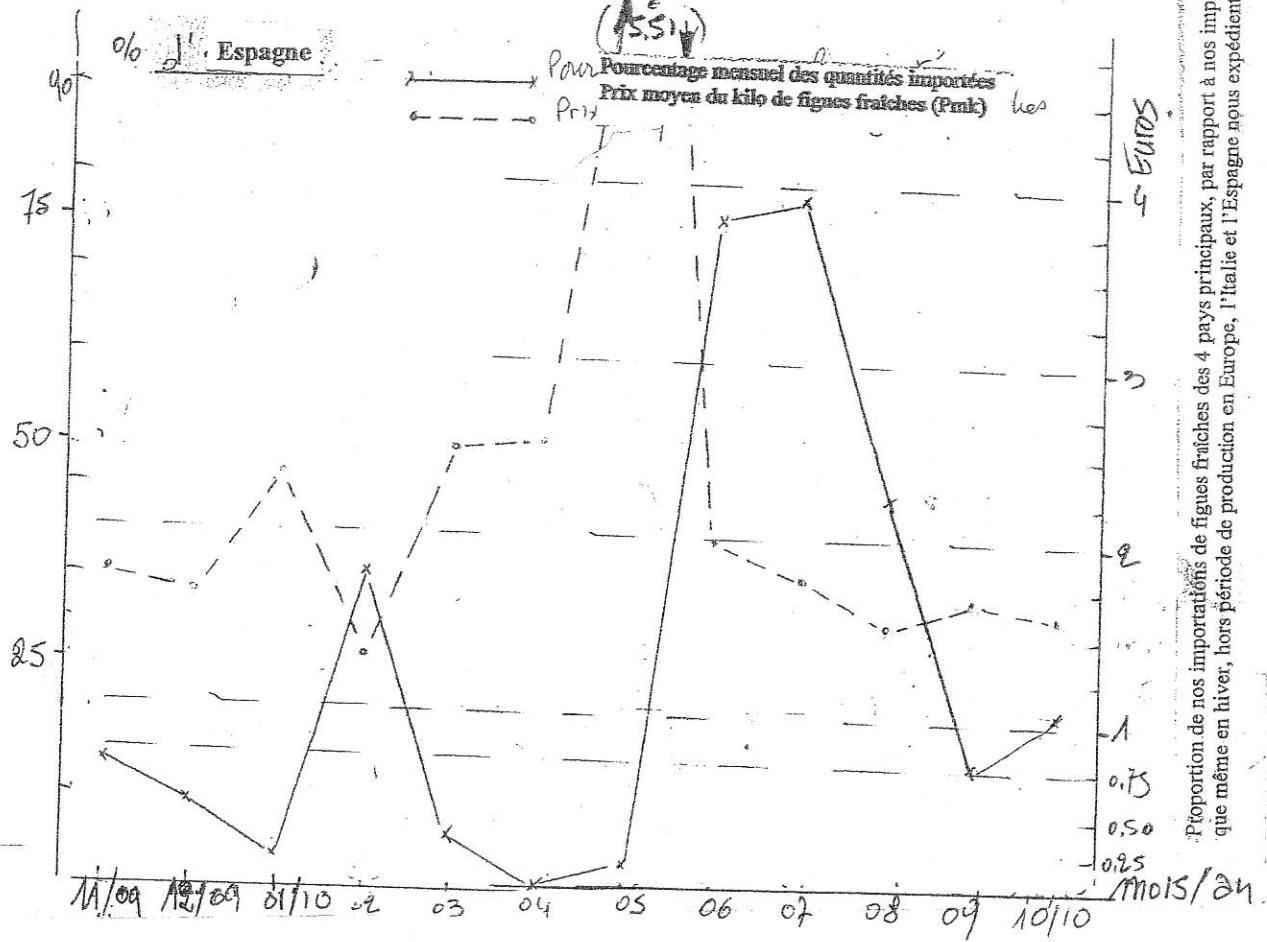
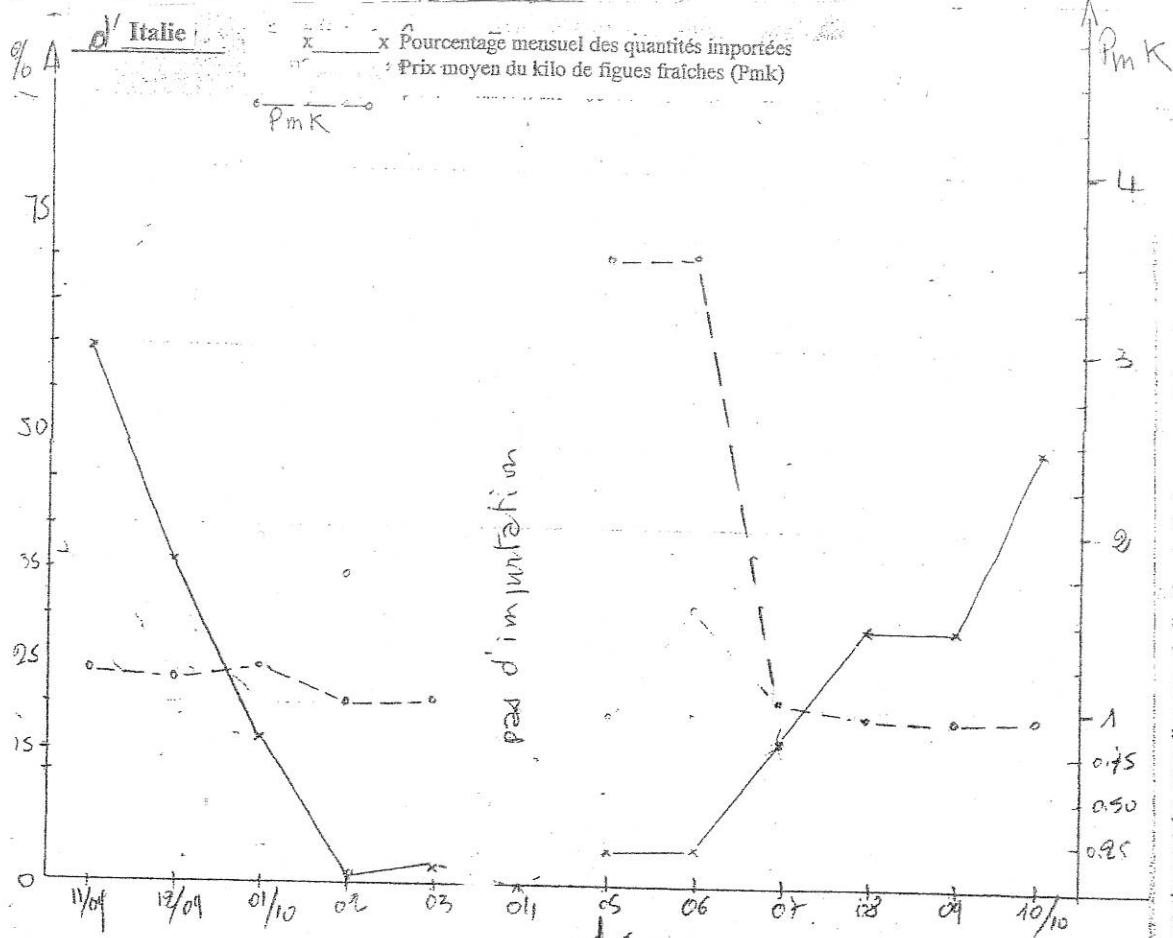
VALEURS (en Euros)

Année 2009

	Trimestre I	II	III	IV	I	II	III	IV
Afrique du sud	0	0	0	0	0	0	0	0
Allemagne	3 795	2 273	5 769	37 108	13 852	9 993	25 214	125 000
Belgique	1 421	2 147	5 268	89 480	7 238	9 291	19 719	48 152
Brésil	0	0	0	0	0	0	0	0
Chine	0	0	0	0	0	0	0	0
Danemark	0	0	0	0	0	0	0	0
Espagne	57 062	5 257	92 512	327 229	134 537	12 197	216 018	765 650
France	5	0	0	0	34	0	0	0
Grèce	0	0	10 030	1 836	0	0	42 126	8 895
Iran	19 000	0	0	36 700	53 060	0	0	177 510
Israël	0	0	0	0	0	0	0	0
Italie	1 339	3 635	22 988	15 873	9 589	7 928	25 935	21 810
Liban	0	0	0	0	0	0	0	0
Luxembourg	0	0	0	40	0	0	0	188
Maroc	0	0	0	10 140	0	0	0	27 434
Pays-bas	1 000	0	15 000	2 280	5 500	0	38 524	6 891
Portugal	2 770	191	2 210	15 104	5 026	493	4 775	34 353
Royaume-uni	0	0	0	0	0	0	0	0
Tunisie	0	0	3 390	500	0	0	15 895	11 136 977
Turquie	1 477 594	1 155 436	961 197	3 623 665	5 543 798	3 235 406	3 058 153	12 351 438
Totaux trimestriels	1 563 986	1 168 939	1 118 384	4 159 955	5 772 634	3 275 308	3 476 359	16 825 189
(en kilos)								

(en Euros)





Proportion de nos importations de figues fraîches des 4 pays principaux, par rapport à nos importations totales annuelles, avec indication du Pmk au cours de l'année. Noter que même en hiver, hors période de production en Europe, l'Italie et l'Espagne nous expédient des figues fraîches. La Turquie s'arrête en Décembre.

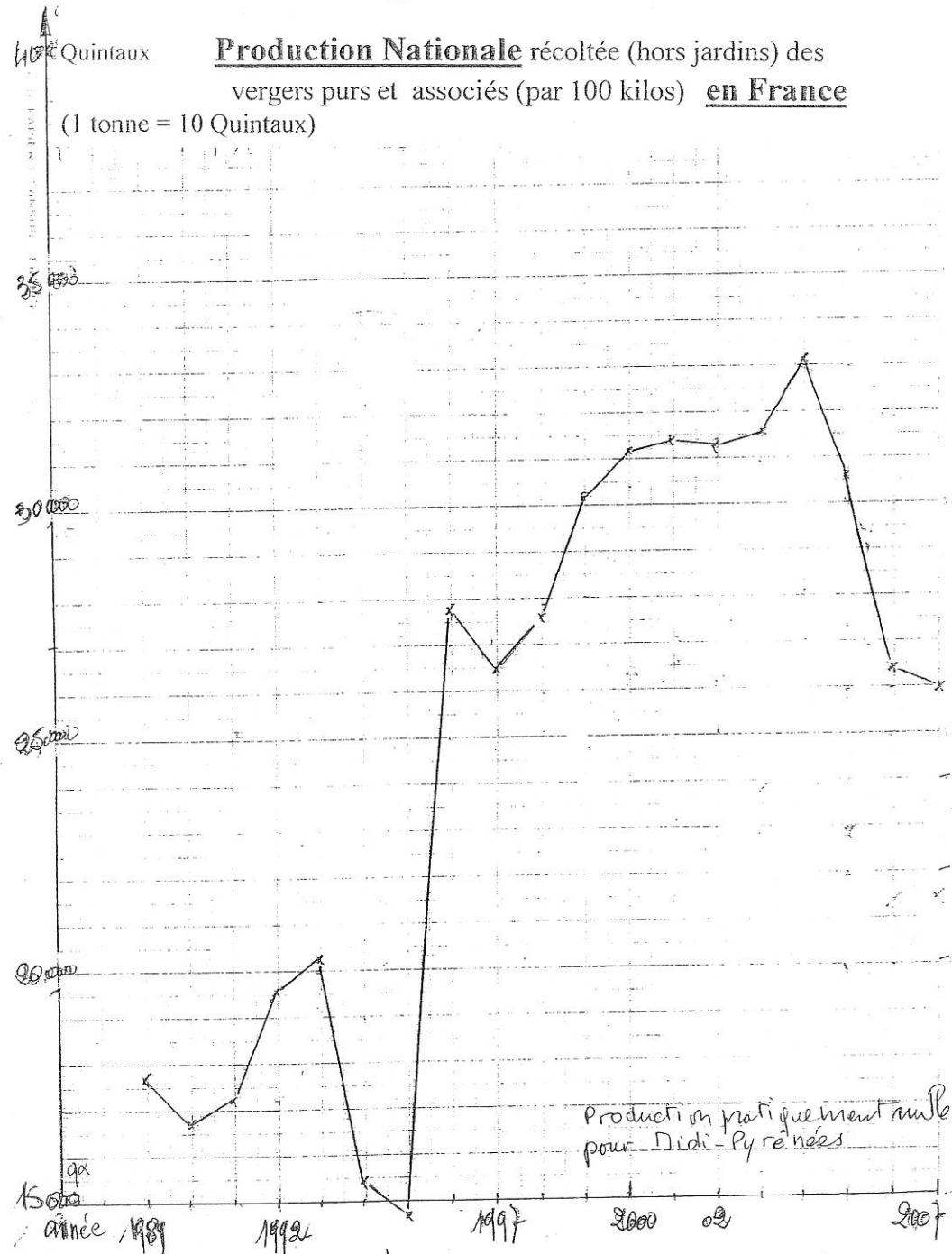
EXPORTATIONS DE FIGUES PAR LA FRANCE

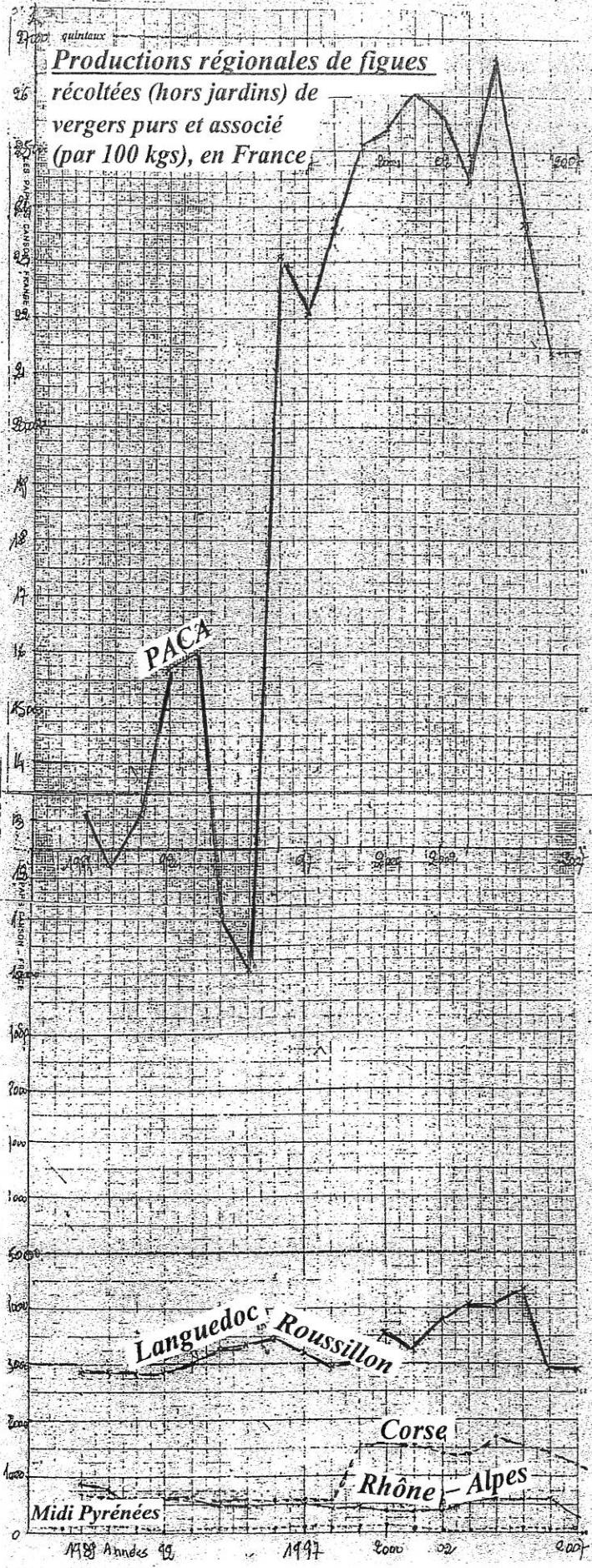
CLIENTS	TOTALX Des kilos et DES EUROS de septembre à décembre 2010	PMK % par rapport au trimestre en poids	de Janvier à Mai 2011						(en fait, sur 13 mois) pour toute l'année								
			I			II			III			I			II		
			II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	Total annuel			
Suisse	175.044 Kg 536.822 Euros	3.07 Éuros	34.77	29.478	2.58	14.38		113.140	3.75	24.16		317.662	3.26	% du Total annuel			
Belgique	82.459 200.148	2.43	16.37	1.791 9.440	5.27	0.87		159.448	2.14	34.04		243698	2.26	«			
Allemagne	15.166 63.700	4.20	3.01	1.092 4.823	4.42	0.63		27.313	4.45	5.23		43.571	4.37	«			
Italie	77.627 176.586	2.27	15.42	1.023 6.388	6.24	0.50		76.516	1.81	16.34		155.166	1.75	«			
Royaume Uni	16.643 66.094	4.02	3.30	5.280 21.823	4.13	2.58		29.839	3.54	6.37		51.822	1.25	«			
Espagne	21.717 42.733	1.97	4.31	5.195 3.509	0.68	2.53		15.902	1.94	3.40		42.814	1.76				
Luxembourg	14.173 59.887	4.23	2.81	2.308 12.884	5.58	1.13		4.741	4.48	1.01		21.225	5.03	«			
Pays Bas	92.870 460.840	4.23	18.45	156.383 813.321	520	76.28		20.520				93.291					
totalx Cumulés pour chaque trimestre de nos 8 Clients		98.46 %	202.550	100.15	98.80 %		461.754	100.15	98.59 %		1.160.066	100.15	98.50 %				
TOTALX trimestriels de nos 26 clients																	
Kilos		503.444		205.000				468.340				1.176.786	Kgs				
des Euros		1.635.013		957.283				1.378.755				3.971.051	Euros				

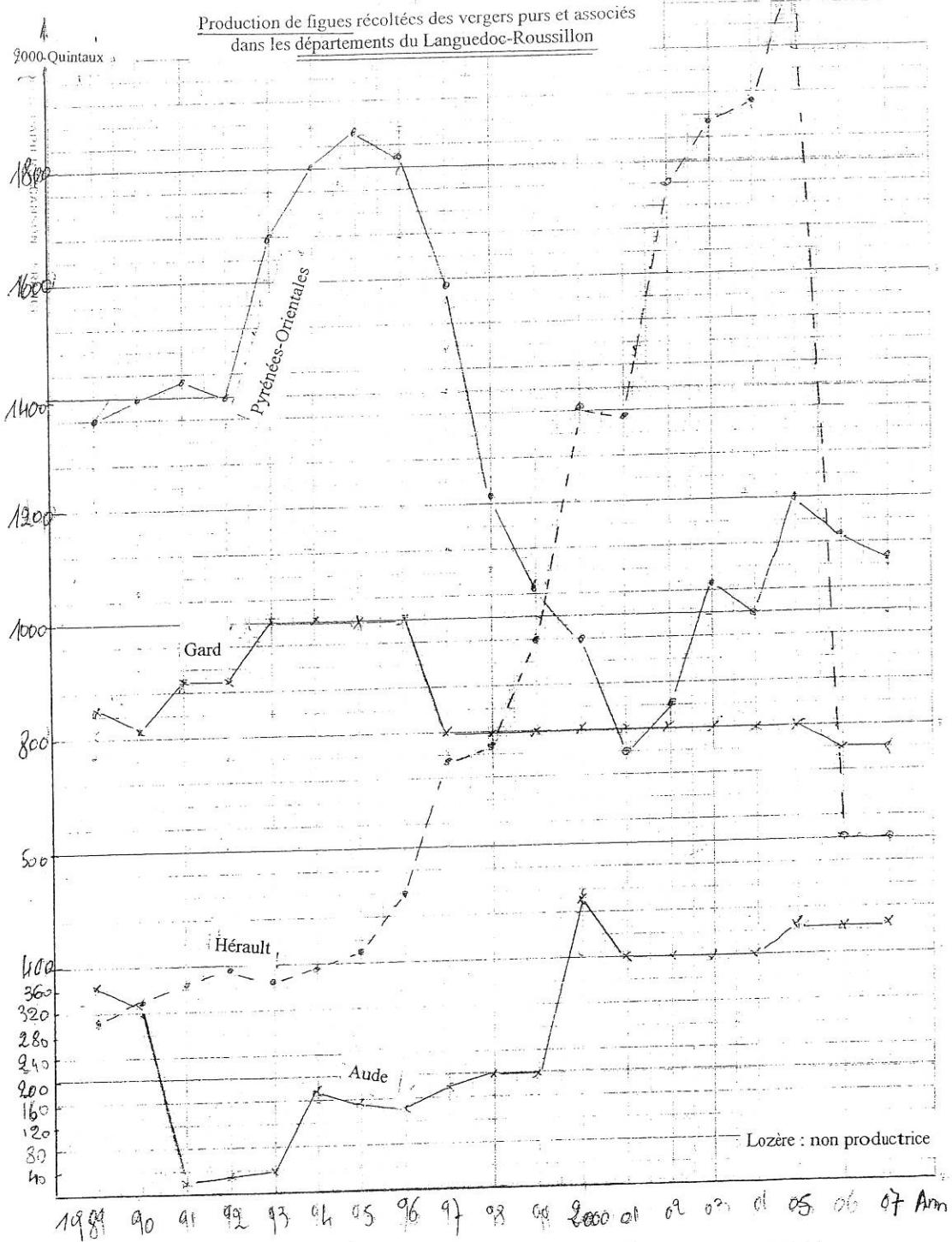
Les chiffres en italique sont des Euros.

Production récoltée (hors jardin) des vergers purs et associés par les producteurs français

Année	1989										1990										1991										1992										1993										1994										1995										1996										1997										1998										1999										2000										2001										2002										2003										2004										2005										2006										2007																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	Par 100 Kg ^s										17.838.07										18.724										17.129										19.700										20.346										15.500										14.655										27.806										26.499										Total France Métropolitaine										par 100 Kg ^s										27.623										30.188										31.190										31.395										31.345										30.590										33.150										30.625										26.483										25.903																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
Total France Métropolitaine	17.838.07										18.724										17.129										19.700										20.346										15.500										14.655										27.806										26.499										Total France Métropolitaine										par 100 Kg ^s										27.623										30.188										31.190										31.395										31.345										30.590										33.150										30.625										26.483										25.903																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Métropole Corse	700										630										630										630										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560										560		







Pour chaque département du Languedoc-Roussillon, d'après ce graphique, on voit que leur niveau de production de figues évolue peu, d'une manière générale. Sauf pour l'Hérault, où l'on voit la courbe grimper de 750 qx à 2180 qx entre 1996 et 2005, pour s'effondrer brutalement en 2006.

L'allure de cette courbe laisse à penser qu'il y eut une mise en cultures de nouvelles plantations avant 1996, et puis que la production s'est épanouie normalement, les arbres prenant de l'âge. Mais que s'est-il donc passé en 2006 ?

- soit les producteurs ont disparu ...
- soit il y eut une catastrophe naturelle, - soit les cours s'étant effondrés, les producteurs n'ont pas jugé bon d'effectuer la récolte ...

Ces 2 dernières hypothèses me furent données à la Chambre d'Agriculture de Montpellier. Mais je ne les corroboré pas, car en 2007, la courbe de production stagne au même niveau, alors qu'elle devrait remonter, si la production persistait. J'aurais tendance à penser qu'il y eut arrachage. Mais je n'ai pas pu savoir où cette production était localisée, ni qui étaient ces producteurs. Et je ne sais pas où continuer mes recherches

Enfin, autre hypothèse (invraisemblable tellement elle m'apparaît absurde), qui me fut donnée par un employé de la DRAF, du bureau même des statistiques qui gère les publications officielles d'AGRESTE, d'où j'ai extrait les chiffres de productions départementales, et le tableau ci-dessus = « *il y aurait quelques erreurs possibles... !* »

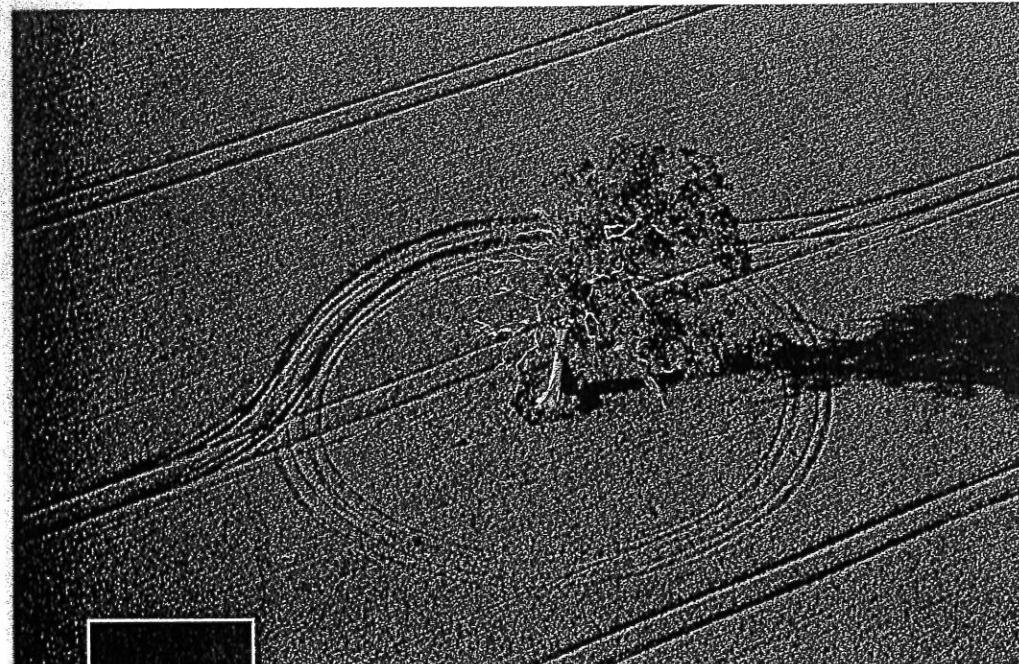
De toute façon, ces chiffres étant confidentiels, il m'est impossible de remonter à la source, ni de retrouver les producteurs, afin d'avoir une explication

L'agroforesterie en images



QUELLE PLACE
POUR L'ARBRE
DANS LES
CAMPAGNES ?

Relégué en bordure ? Ou réintégré dans les parcelles ? La place de l'arbre dans les systèmes cultivés est au centre du débat.



IL A SURVÉCU

Pourquoi, grâce à qui ? Aucun arbre rural n'a une morphologie « naturelle », tous sont modelés par des générations d'hommes... Sinon, nous n'en verrions jamais le tronc.

FIGUES sèches

FLD n° 30 nov 1992

Connaître le marché

Les figues fraîches et sèches sont 2 marchés totalement différents. Les variétés destinées aux fruits secs sont cueillies naturellement séchées sur l'arbre (80 %), ou ramassées au sol (20%). Peu de variétés émergent. On retiendra la Smyrne, la plus connue à la peau fine et sucrée, empruntant son nom à la région de production. Une tendance se fait jour en Turquie, différenciant les figues des plaines côtières de la région d'Izmir, des figues d'altitude, plus goûteuses. Plus importante est la différenciation entre figues déchirées, type Layers, et figues entières, type Lérida, Protoben, Puled ou Baglama, dont les noms correspondent à des modes de préparation différents

Layers : de l'anglais « to lay » (déchirer), cette figue éclatée naturellement ou déchirée artificiellement, est ensuite aplatie. Elle est devenue un article de premier prix avec un sens péjoratif qu'elle ne mérite pas toujours.

Lérida : Figue entière dont la présentation est originaire de la région d'Espagne correspondante. Cette figue est aplatie de façon précise en pinçant le pédoncule et l'apex jusqu'à ce qu'ils entrent en contact, ce qui lui confère un aspect rond régulier comme une pièce ancienne.

Enfarinées : ce sont à 99 % des Lérida enrobées de farine pour répondre à une demande méridionale qui souhaite un fruit plus clair, sans aucun intérêt purement gustatif.

Protoben : Cette figue entière subit une manipulation avant d'être aplatie. D'abord étirée en forme de poire, pédoncule en haut, apex en bas, elle prend à l'aplatissage, la forme d'un cylindre.

Pulled : de l'Anglais « to pull » (tirer), cette figue entière est fortement étirée puis remodelée en demi-sphère cubique. Cette présentation nécessite des fruits parfaits de première qualité.

Baglama : Cette figue de luxe est présentée en chapelets avec chaque queue attachée par un rafia.

Deux nouvelles présentations apparaissent :

Réhydratées : elles sont réhydratées à la vapeur pour ne pas perdre leur sucre et emballées à la demande pour conserver leur moelleux.

Glucosées : presque comme la datte, après réhydratage, elles sont trempées dans une solution glucosée qui pallie les problèmes de conservation l'été.

Quand on a faim et peu ou pas de revenus,
il faut s'ingénier à trouver des solutions pour survivre

Elles existent. La preuve.

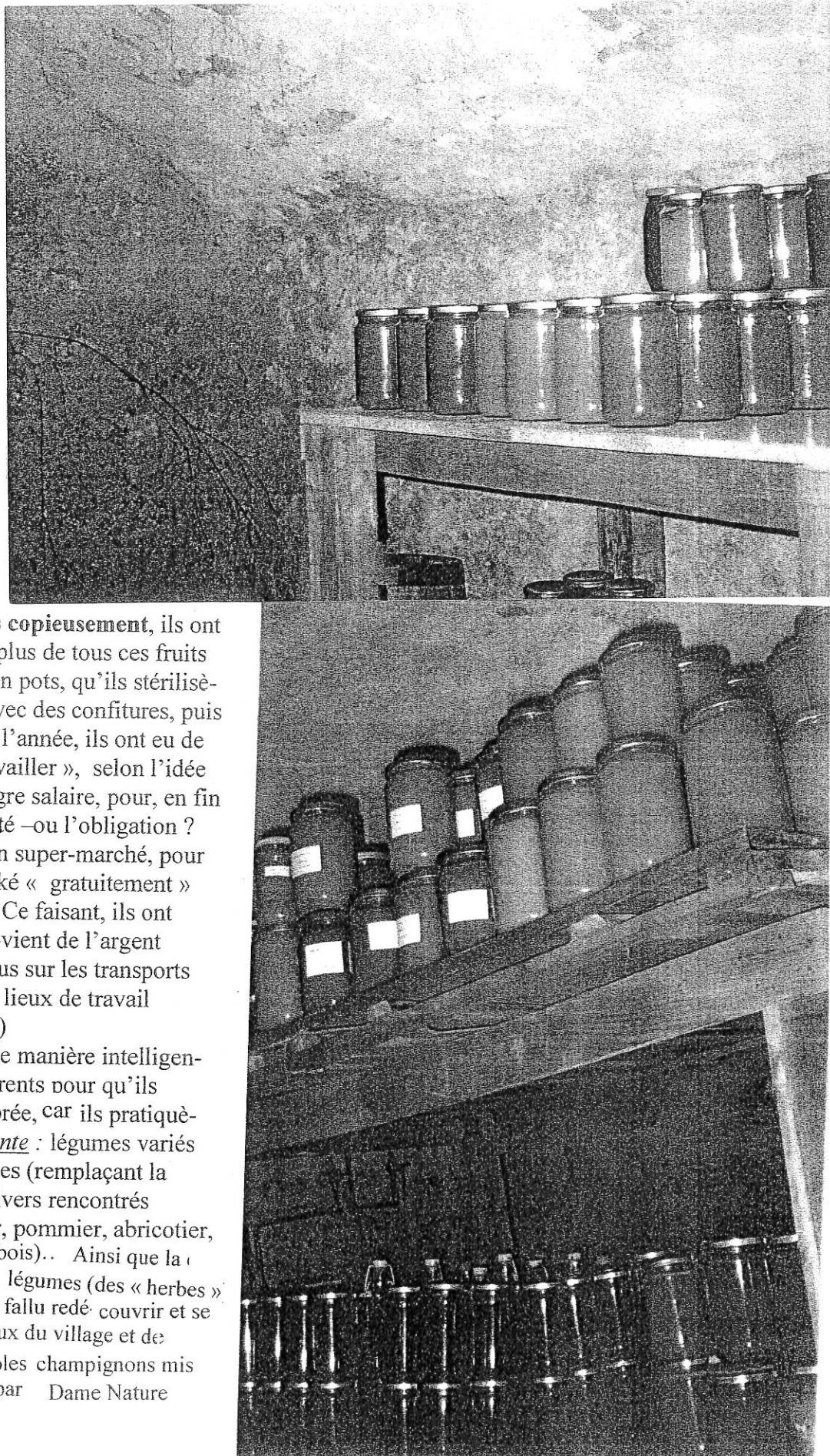
Trois chômeurs de longue durée rencontrés dans l'Yonne, étant logés à la campagne pour un loyer modique, ont eu la possibilité de cultiver un potager de 10 x 25 m, soit 2350 m² environ.

Pour se nourrir convenablement toute l'année, pendant la belle saison, l'été, ils ont mis en culture ce bout de terrain. Ils l'ont cultivé sans relâche - n'ayant pas d'autre occupation - sans défaillir, puis ont récolté le fruit de leur travail, qui fut très prolifique.

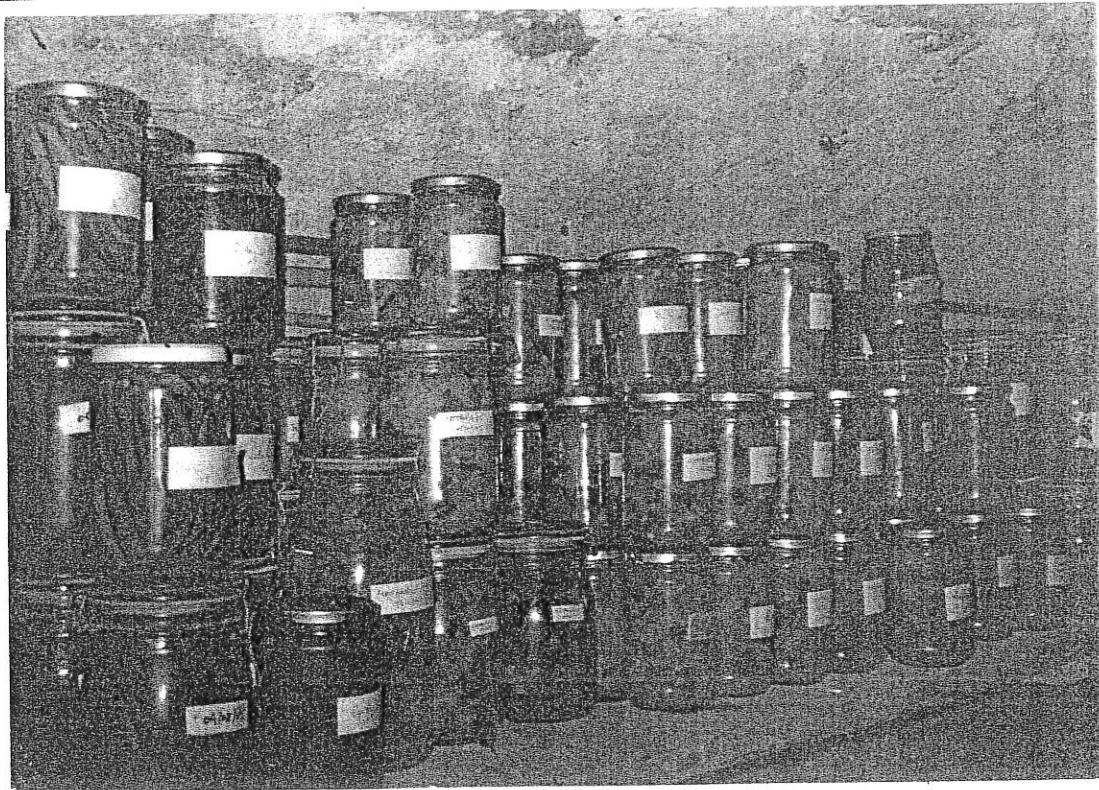
Après s'être nourris copieusement, ils ont eu l'astuce de cuisiner le surplus de tous ces fruits et légumes, et de les mettre en pots, qu'ils stérilisèrent, tout comme on le fait avec des confitures, puis les stockèrent... Ainsi, toute l'année, ils ont eu de quoi vivre, sans avoir à « travailler », selon l'idée reçue, afin de gagner un maigre salaire, pour, en fin de compte, avoir la possibilité -ou l'obligation ?

- de le dépenser dans un super-marché, pour trouver ce qu'ils avaient stocké « gratuitement » par ailleurs dans leur remise. Ce faisant, ils ont réduit au maximum les va-et-vient de l'argent fiduciaire, économisant en plus sur les transports obligés pour se rendre sur les lieux de travail ... (et sur les temps de fatigue)

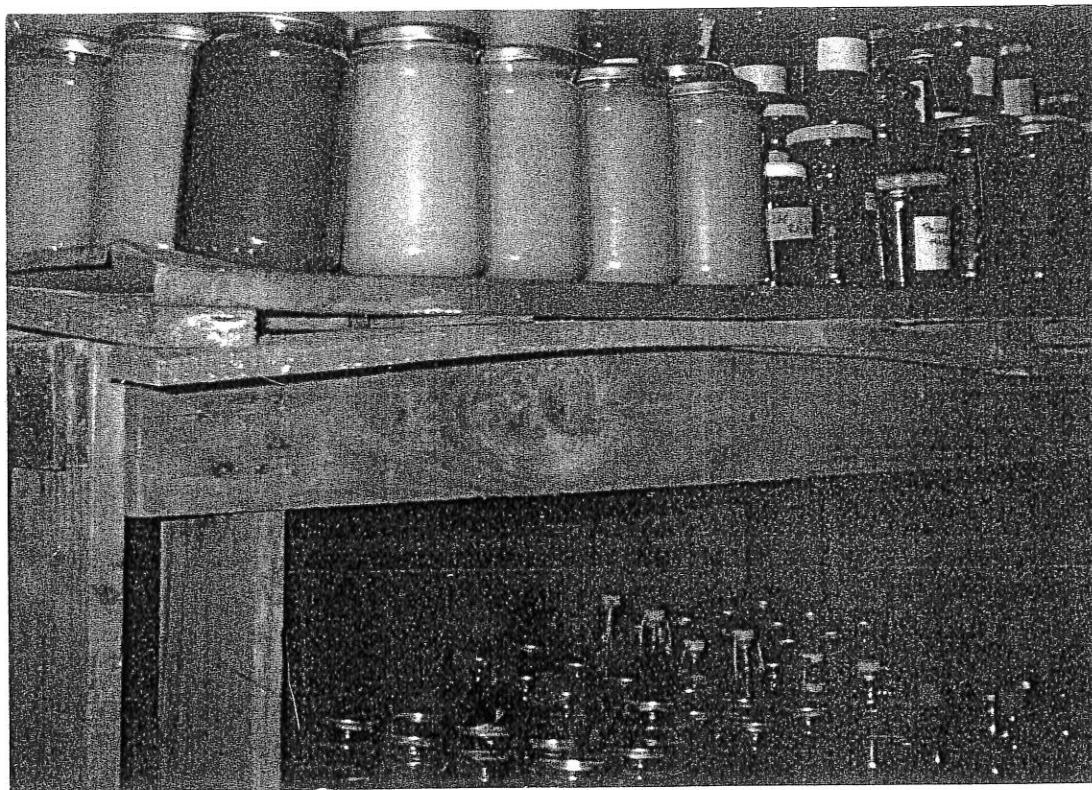
Les menus, élaborés de manière intelligente, étaient suffisamment différents pour qu'ils aient une alimentation équilibrée, car ils pratiquent une polyculture intelligente : légumes variés dont beaucoup de légumineuses (remplaçant la viande), des arbres fruitiers divers rencontrés dans les haies, (noyer, prunier, pommier, abricotier, groseillier, fraisiers (dans les bois)... Ainsi que la cueillette des fruits sauvages et légumes (des « herbes » abondants dans la nature, qu'il a fallu redécouvrir et se réapprovisionner (avec l'aide des vieux du village et de livres de botanique), et des multiples champignons mis gracieusement à leur disposition par Dame Nature



Vue de détail des plats cuisinés des fruits et légumes, mis en conserve, stérilisés, en attente de leur consommation quotidienne tout au long de l'année



Il va sans dire que tous ces fruits et légumes sont naturellement « BIO » !



Agriculture Biologique

Pour favoriser l'existence d'un agro-système diversifié :

Penser à installer des haies, afin que puissent s'y installer et y nicher tous les prédateurs potentiels des nuisibles à la culture envisagée. S'il y a un cours d'eau, un ruisseau à proximité, l'aménager également. Pour lutter contre l'invasion des lapins, on peut poser une clôture électrique à leur niveau, sinon, trouver des odeurs répulsives, par la plantation de plantes, par exemple.. La diversification peut aussi s'envisager en pratiquant la polyculture, comme cela se fait en Grèce, en Italie du Sud : Figuiers + Oliviers, Vigne, Kakis, Pistachiers ... et, si l'on pratique le système de l'agroforesterie : quelques grands arbres tels que Noyers, Grenadiers... pour faciliter la circulation des chauve-souris, la nuit, pour leur écho-location. Il est important de suivre les démarches d'accompagnement à la conversion, car les dates de prises de décision influent sur les dates de l'autorisation de la mention AB sur les produits qui seront vendus.

Par exemple : notifier 15 jours maximum après la signature de l'engagement auprès d'un organisme certificateu, à l'agence Bio.

La mixité : c'est la présence simultanée de produits de cultures conventionnelles et de produits issus de cultures BIO. Car c'est envisageable. Un viticulteur obligé d'arracher une partie de ses vignes en conventionnel, peut envisager de reconvertis ses terres libérées en figueraies, cultivées cette fois, en Bio. Il pourra continuer à cultiver en conventionnel, les parcelles de vigne restantes.

Une autre culture pérenne (d'arbres fruitiers) déjà existante aura 5 ans pour se convertir en BIO, à condition qu'elle soit bien distinguable à l'œil, des autres cultures : espèces différentes, et non pas variétés différentes, car, dans ce dernier cas, un non spécialiste serait incapable d'apprécier la différence.

La rotation pluriannuelle arboricole dans le cas d'une plantation d'arbres fruitiers (Figues) n'est évidemment pas possible, mais si l'on pratique une culture annuelle entre les rangées d'arbres ou sur la ligne, du moins pendant leur jeunesse, leur rotation est fortement conseillée, sinon obligatoire. L'entretien d'une de ces cultures étant simultanément bénéfique pour l'autre, d'où économie de travail, au bout du compte

L'incorporation au sol de matières organiques issues d'exploitations pratiquant l'agriculture biologique, est possible. On peut donc envisager l'application de BRF (Bois Raméal Fragmenté), à condition que l'on soit certain de son origine BIO.

La lutte contre les ravageurs : Là, je pense aux prédations et dégâts occasionnés par la faune sauvage : sangliers, cerfs, chevreuils, oiseaux, lapins... Susceptibles de s'attaquer aux jeunes plants fruitiers, notamment lors d'irrigation par goutteurs : le sol humide attire et favorise le développement d'une micro faune, qui, elle, à son tour, attirera les sangliers, puis plus tard, lors de l'apparition de fruits, ceux-ci attireront tous les amateurs... même à deux pattes !

Ainsi, les sangliers déracineront les jeunes plants pour trouver : vers de terre, larves diverses, et autres insectes ; les chevreuils s'attaqueront aux écorces tendres des jeunes arbres, et plus tard, sangliers et cerfs viendront consommer les fruits en cassant les branches...

Il conviendra de demander aux Dianes locales, de dédommager l'agriculteur, et d'aider (financièrement) à l'installation de barrières de protection. Cette aide ne sera malheureusement que financière pour le matériel. Pas pour l'installation. Car certains agriculteurs ayant des terres en zones montagneuses, seront fortement pénalisés : le charriage

du matériel sera très pénible, et l'entretien ultérieur des fils électriques, grillages... aura un coût élevé en temps et en pénibilité.

Il faudra envisager de demander au Préfet de faire une battue pour réduire les populations de ces faunes sauvages, dont le taux recommandé de réalisation établi par l'Office de la Chasse et les Parcs Régionaux n'est jamais atteint : il est toujours inférieur de 10 à 15 %. Ce qui conduit rapidement à une explosion exponentielle de ces populations. Admettons donc que l'Homme a droit, lui aussi, à sa niche écologique. Ce qui implique que lors d'une battue organisée justement pour réduire ces prédateurs, si aucun gibier, ou si un nombre suffisant n'est pas abattu, il convient de redemander au Préfet, de renouveler ces battues jusqu'à l'obtention des résultats escomptés.

Productions végétales :

Dans le cas d'une jachère, d'une friche, si l'on peut prouver qu'elle est ainsi depuis 3 ans, l'octroi de la mention AB ne posera pas de problème de délais... De même pour un verger abandonné depuis plus de 3 ans, s'il n'a subi aucune intervention (taille...)

Transformation - Préparation de denrées biologiques : cela concerne donc les ateliers personnels pour les jus, les confitures et autres plats cuisinés, les fruits séchés ainsi que les ateliers coopératifs de prestation de services, comme à Couiza, dans l'Aude, et comme le fait la Fédération Rénova, en Ariège
les Jardins de la Haute Vallée

Les aides à l'agriculture BIO

(Voir : Bullet. Info Chambre d'Agriculture de l'Hérault n° 43 - 2010)
Concernent l'année 2010 – 2011. Les montants sont encore en discussion.

*Est-ce que les aides à la certification en Languedoc-Roussillon sont différentes, et en quoi ?
Les aides à la CAB basculent dans le 1^o pilier de la PAC : c'est quoi au juste ?*

Les aides conditionnées par la PAC : nouveau dispositif 2011

L'art.68 porte sur de nouvelles aides attribuées dans le cadre de la PAC

- L'aide à la Conversion à l'Agriculture Biologique (CAB)
- L'aide au Soutien à l'A. B. (SAB)

L'aide à la CAB :

En 2011, les aides à la CAB basculent dans le 1^o pilier de la PAC. Cette évolution entraîne certaines modifications telles que l'annulation de l'aide, l'absence de plafond...

L'aide au SAB

Cette aide à la surface se déclare sur le formulaire S2 jaune pour les terres certifiées AB et qui ne sont plus en conversion.

Le montant de l'aide varie selon la culture implantée

- 80 E/ha en SAB I – Prairies permanentes et Châtaigneraies
- 100 E/ha en SAB II - Cultures annuelles et prairies temporaires
- 150 E/ha en SAB III - Légumes de plein champ, viticulture, PPAM
- 590 E/ha SAB VI - maraîchage – arboriculture :**

Dans le cas d'un verger de figuiers traité en « polyculture : maraîchage/fourrage...» : est-ce que ces 590 Euros en SAB VI seraient à considérer ?

Conditions d'éligibilité de ces aides :

Exercer une activité agricole, être âgé de 18 à 60 ans au 1^o Janvier de l'année de la demande. (Cette clause doit être abolie en 2011.)

Une société doit comprendre au moins un associé se consacrant à l'exploitation et plus de 50% des parts représentatives du capital social doivent être détenues par les associés exploitants.

Etre en règle avec le paiement de ses redevances auprès de l'agence de l'eau.

L'éligibilité des aides BIO, dans le cas d'une GAEC est limitée à 40 % des recettes de l'exploitation provenant d'activités certifiées. La transparence GAEC est limitée à 3 associés exploitants... Quid des associés d'une SC OP, COOP, ... ?

Attention : Pour l'aide CAB, la conversion doit avoir débuté depuis moins d'un an à compter du dépôt de la demande, soit au plus tôt au 16 mai de l'année précédente.

Ces aides ne sont pas cumulables la même année avec le crédit impôt. Une demande de l'une de ces 2 aides en entraîne l'impossibilité d'obtenir le crédit d'impôt pour les revenus 2010, lors de la déclaration en 2011.

Les aides conditionnées par la loi de finances

Un crédit d'impôt à l'agriculture BIO

Condition d'éligibilité :

Au moins de 40 % des recettes de l'exploitation proviennent d'activités qui ont fait l'objet d'une certification en AB

La transparence des GAEC dans la limite de 3 associés exploitants

Ne pas bénéficier d'aides à la conversion sauf si ces aides concernent moins de 50 % de la surface de l'exploitation et que le reste de l'exploitation est déjà BI0.

Etre notifié auprès de l'agence BIO.

Les 2 principaux régimes fiscaux sont éligibles.

L'exonération de la taxe foncière des terrains exploités en AB.

Les communes peuvent, à compter des impositions établies en 2010, exonérer de taxe foncière les terrains exploités selon le mode de production AB *Mais cela ne semble pas être général, ni automatique. De même que la taxation foncière des terres en friches, notoirement reconnues comme pouvant être mises en valeur*

La délibération doit être prise avant le 1^{er} octobre pour une application l'année suivante. Cette exonération bénéficie à l'exploitant, qu'il soit propriétaire ou locataire des parcelles. Elle sera totale (100% de la part communale) et d'une durée de 5 ans.

L'exploitant devra fournir au service des impôts, chaque année avant le 1^{er} janvier, la liste des parcelles concernées, accompagnées de l'attestation annuelle délivrée par l'organisme certificateur agréé.

L'aide à la certification

La Région L.R. a maintenu en 2010 le dispositif d'intervention en faveur de la certification en AB. La reconduction de cette aide pour 2011 sera connue lors du vote du budget de la Région L.R. Elle prend en charge une partie des frais de certification assumés par les exploitants agricoles.

Le point accueil conversion

La Chambre d'Agriculture et le Centre d'Initiatives pour valoriser l'Agriculture en milieu rural (CIVAM) proposent un accueil les mercredis matin d'octobre à juin, à la C.A. à Lattes, et le dernier mercredi du mois à Bédarieux (Maison de Pays).

LOGOS :

L'AB est classifiée en France comme un signe d'identification de la qualité et de l'origine au même titre que le Label Rouge ou l'AOC. Depuis 2010, le logo européen est obligatoire. Sa présence sur l'étiquette assure le respect du règlement sur l'Agriculture Biologique ; *Mais qu'en est-il de l'Espagne (Huelva) et de l'Italie ?*

La conversion d'une culture pérenne dure 5 ans. *On a donc intérêt à se mettre en BIO dès la plantation de la parcelle. La production hydroponique est interdite : voir l'Espagne ... et ses productions bio industrielles ?*

Réduire la période de conversion sur prairies naturelles, jachères, friches, parcours, landes ou bois sur lesquels une antériorité d'au moins 3 ans sans interventions chimiques peut être prouvée. Faire une demande avant tout retournement complet de la parcelle.

Frais à envisager pour une reconversion

Selon « Qualité France », d'après Mme Collombat (04 75 61 13 01), les frais pour une conversion en Bio seraient de

350 Euros pour une surface < à 1 ha.
450 E. de 1 à 15 ha.

Pour le dossier d'aides, consulter Arielle Barga, au 04 67 06 23 48

La certification : c'est une démarche annuelle, obligatoire, payante.

On peut obtenir des informations auprès de l'agence BIO-information, 6, rue Lavoisier, 93100, à Montreuil . Et des CIVAM-BIO dans les Chambres d'Agriculture départementales. Les agences certificatrices sont :

CERTIPAQ : 56, rue Roger Salengro, 85013, La Roche sur Yon, Cedex
Tel : 02 51 05 14 92 fax 02 51 36 84 63

ECOCERT-FRANCE BP 47, 32600 L'Isle Jourdain 05 62 07 34 24

QUALITE-FRANCE 02 99 23 30 84
Zac Atalante Champeaux 1-3 rue Maillard de la Goumerie – CS 63901

Un devis Certipaq :

Forfait contrôle certification en produit biologique :	297,50
1,50 ha de figuiers :	29,44
- remise de 10 % la première année	<u>- 32,69</u>
+ TVA 19,6 %	57,67
	351,92

En cas d'utilisation d'un petit troupeau pour maintenir le terrain désherbé, il sera nécessaire enir un carnet d'élevage.

DOSSIER

Les principes de l'agriculture biologique

Les principes de l'agriculture biologique sont introduits en France après la seconde guerre mondiale. La première officialisation remonte à la loi d'orientation agricole (LOA) de 1980 et le terme "agriculture biologique" apparaît en 1991 dans un règlement européen qui reconnaît officiellement ce mode de production (règlement CEE 2092/91 du 24 juin 1991).

L'Agriculture Biologique repose sur les principes suivants :

- Maintenir et développer la fertilité naturelle et l'activité biologique du sol.
- Ne pas utiliser de produits chimiques de synthèse, ni d'OGM.
- Favoriser l'existence d'un agro-écosystème diversifié.
- Respecter les besoins et le bien-être des animaux au sein des élevages.

Sur la base de ces principes, l'agriculture biologique met en œuvre des pratiques élaborées et refléchies basées sur la prévention qui visent principalement à préserver les équilibres naturels, la complémentarité sols-cultures-animaux, et qui s'appuient sur une approche globale de l'exploitation et de son environnement.

Favoriser l'existence d'un agro-écosystème diversifié :

Penser à installer des haies, afin que puissent s'y installer et y nicher tous les prédateurs potentiels des nuisibles à la culture envisagée.

S'il y a un cours d'eau, un ruisseau à proximité, l'aménager également

Pour lutter contre l'invasion des lapins, on peut installer une clôture électrique à leur niveau, sinon, trouver des odeurs répulsives, par la plantation de plantes, par exemple.

La diversification peut aussi s'envisager en pratiquant la polyculture, comme cela se fait en Grèce, en Italie du Sud : Figuiers + Oliviers, vigne, grenadiers, kakis, pistachiers et, si l'on pratique le système de l'agroforesterie : 2 ou 3 noyers, afin d'avoir de grands arbres pour faciliter la circulation des chauve-souris, la nuit (éco-locations).

Commercialiser ses produits en bio

Les logos apposables sur les étiquettes et leurs principales conditions d'utilisation

Les produits en 1^{ère} année de conversion ne peuvent bénéficier d'aucune référence à l'agriculture biologique ou à un organisme certificateur, ils sont obligatoirement commercialisés dans le circuit conventionnel.

En France : l'agriculture biologique est classifiée comme un signe d'identification de la qualité et de l'origine au même titre que le Label Rouge ou l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

La marque AB est propriété du Ministère de l'Agriculture et son utilisation est soumise à des règles d'usage. Il existe deux logos : pour les usages de communication et pour la certification des produits.



Le logo AB n'est pas obligatoire, il est très largement utilisé et reconnu par les Français à 80 %.

En Europe : depuis le 1^{er} juillet 2010 il est obligatoire d'apposer le logo européen, ainsi que la mention d'origine des matières premières.

Le logo européen "agriculture biologique" a pour objet d'aider les consommateurs à repérer les produits biologiques. Sa présence sur l'étiquetage assure le respect du règlement sur l'agriculture biologique de l'Union européenne.

Le règlement (UE) 271/2010 de la commission du 24 mars 2010 porte sur les modalités d'application qui concernent l'utilisation de ce logo.

Cas particulier des vins et vinaigres : dans l'attente d'un règlement européen sur la vinification, il est interdit de faire mention à l'agriculture biologique dans la dénomination de vente ; le vin bio n'existe pas. La mention pouvant figurer sur le vin est « *vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique* ». Une référence à l'organisme certificateur doit alors être faite.

Le logo européen ne peut pas être apposé alors que le logo AB est autorisé.

Le cadre réglementaire de l'agriculture biologique

L'agriculture biologique est un mode de culture réglementé, égi par un règlement européen

Depuis le 1^{er} janvier 2009, le règlement cadre est le RCE - 834/2007 (objectifs, principes et règles générales) pour les productions animales et végétales. Son règlement d'application est le RCE - 889/2008. Un guide de lecture facilite l'interprétation des règlements ci-dessus.

Le règlement d'application RCE - 710/2009 définit les règles de production en aquaculture et production d'algues marines.

Pour certaines productions spécifiques (conchyliculture, néliculture,...), les règlements d'application européens ne sont pas encore rédigés et c'est le cahier des charges français qui s'applique : le CCREPAB F.

Enfin, si les règlements RCE - 834/2007 et RCE - 889/2008 encadrent la préparation de denrées biologiques et la

fabrication des aliments pour animaux en agriculture biologique, les règles de vinification ne sont pas encore définitivement établies.

La Commission pourra ajouter d'autres parties à ce règlement ainsi qu'à ses annexes, de manière à les actualiser en conformité avec les évolutions technologiques et scientifiques du marché bio.

Les obligations des producteurs en agriculture biologique :

- ⇒ Etre engagé, notifié et certifié.
- ⇒ Respecter les règles de productions végétales et animales.
- ⇒ Respecter une période de conversion.
- ⇒ Respecter les règles d'étiquetage.

Préparation de denrées biologiques : cela concerne donc les ateliers personnels pour les jus, les confitures et autres plats préparés, les fruits séchés, ainsi que les ateliers coopératifs de prestation de services. (comme à Couiza, et comme fait la Fédération Rénova, en Ariège)

Le projet de conversion à l'AB et ses différentes étapes

Étudier votre projet de conversion : un dispositif pour vous aider

La décision de convertir son exploitation partiellement ou en totalité à l'agriculture biologique doit être réfléchie, elle entraîne des changements qui peuvent être importants.

Le dispositif d'accompagnement à la conversion en AB sur l'Hérault :

- 1 - Contacter le Point Accueil Conversion, géré par le CIVAM Bio 34 en partenariat avec la CA 34, pour fixer un rendez-vous afin d'engager le travail sur votre projet.
- 2 - Rencontrer les techniciens, du CIVAM Bio 34 puis de la CA 34, lors du rendez-vous au Point Accueil Conversion. Celui-ci, organise au sein de la CA 34, vous fait mieux cerner et définir votre projet et envisager les adaptations nécessaires. Il vous permet aussi de prendre la mesure des étapes et démarches à entreprendre ainsi que de connaître les différents soutiens à la réflexion technico-économique, et les aides financières mobilisables. Une grille d'auto-positionnement vous sera alors remise.
- 3 - Remplir la grille d'auto-positionnement, productions animales ou productions végétales, spécifique à l'AB. Ce document s'articule autour des points clés de votre passage en bio et permet d'identifier d'éventuelles faiblesses sur lesquelles vous devrez être vigilant et qui seront traitées par la suite.
- 4 - Réfléchir concrètement ensemble, sur votre exploitation, avec un technicien à votre plan d'actions concernant les étapes administratives, les investissements potentiels à réaliser, la mise en place de nouvelles pratiques agricoles...

Prendre une décision sur la conversion :

Compte tenu des éléments ci-dessus, vous décidez ou non de convertir votre exploitation à l'agriculture biologique pour tout ou partie. L'engagement auprès d'un organisme certificateur sera la première étape pour la conversion de l'exploitation à l'AB.

Il est important de suivre les démarches d'accompagnement à la conversion, car les dates de prises de décision influent sur la date de départ de l'autorisation de la mention AB sur les produits qui seront vendus.

: par exemple : notifier 15 jours maximum après la signature de l'engagement auprès d'un organisme certificateur, à l'Agence BIO.

Les différentes étapes administratives

44

Demande de CERTIFICATION = demande de devis aux Organismes Certificateurs OC

- 1 - Réception des devis et contrat d'engagement des OC - Choix de l'OC
 - 2 - Signer l'engagement auprès d'un OC + Maxi 15 jours après, Notification à l'Agence BIO = Début de la conversion
 - 3 - Réception d'une attestation d'engagement de la part de l'OC
 - 4 - Réception de la facture de l'OC
- Si éligible demande de l'aide à la certification
- Visite obligatoire de l'OC : Remise du rapport de contrôle
- Déclaration PAC avant le 15 mai : demandes d'aides à la conversion, au soutien, au maintien, ou d'allégements fiscaux.

Les règles en productions végétales

La Mixité, hors production de plants à repiquer et activités de recherches ou d'enseignement, sur des variétés identiques ou sur des variétés difficilement distinguables à l'œil nu par toute personne non experte, est interdite sur une exploitation (bio et conventionnel ou bio et conversion), même si les sites sont géographiquement séparés. Définition d'une exploitation : une seule et même entité juridique.

La conduite d'herbage en Bio et non Bio peut être tolérée uniquement pour le pâturage.

Possibilité pour les cultures pérennes de convertir dans un délai de 5 ans la totalité d'une variété distinguable avec un plan de conversion à valider lors de son engagement avec l'organisme certificateur.

Exemple de distinction : Blé dur différent de Blé tendre, Ail rose différent d'Ail violet ... Viticulture : cépage rouge différent de cépage blanc. Arboriculture : différenciation à l'œil nu exigée.
Mixité : cf. art. 11 du RCE 834/2007 et art. 40 du RCE 889/2008.

La rotation des cultures : la rotation pluriannuelle des cultures est obligatoire.

La gestion et la fertilisation des sols se raisonnent sur le long terme. La production hydroponique est interdite. La fertilité du sol doit être avant tout maintenue selon les principes énoncés dans *l'art. 12 du RCE 834/2007* :

- ☞ Pratiques culturales présentant ou accroissant la matière organique du sol.
- ☞ Des rotations pluriannuelles des cultures, production de légumineuses et d'engrais verts.
- ☞ L'incorporation au sol de matières organiques issues d'exploitations pratiquant l'agriculture biologique, de préférence compostées.
- ☞ Utilisation de préparations biodynamiques.

Lorsque ces mesures ne permettent pas de couvrir les besoins nutritionnels des végétaux, seuls les « engrais et amendements du sol » énumérés à l'annexe I du RCE - 889/2008 peuvent être utilisés.

La mixité : c'est la présence simultanée de produits de cultures conventionnelles, et de produits issus de culture BIO. Car c'est envisageable. Par exemple, un viticulteur obligé d'arracher une partie de son vignoble en conventionnel, peut envisager de reconvertis ses terres libérées en figueraies, cultivées cette fois, en Bio. Il pourra continuer à cultiver en conventionnel, les parcelles de vigne restantes.

L'entité juridique sera à bien définir.

Une culture pérenne (arbres fruitiers) déjà existante aura 5 ans pour se convertir en Bio, à condition qu'elle soit bien distinguable à l'œil, des autres cultures : espèces différentes, et non pas variétés différentes, car dans ce dernier cas, un non spécialiste serait incapable d'apprécier la différence.

La rotation pluriannuelle des cultures, dans le cas d'une plantation d'arbres fruitiers (Figues) n'est pas possible, mais si l'on pratique une culture annuelle entre les rangées d'arbres ou sur la ligne, du moins pendant leur jeunesse, leur rotation est fortement conseillée, sinon obligatoire. L'entretien d'une culture étant bénéfique pour l'autre, simultanément, d'où économie de travail, au bout du compte

L'incorporation au sol de matières organiques issues d'exploitations pratiquant l'agriculture biologique, est possible. On peut donc envisager l'application de BRF (Bois Raméal Fragmenté), à condition que l'on soit certain de son origine BIO.

Les règles en productions animales

La mixité est interdite pour des espèces identiques sur une même exploitation.

Mixité : cf. art. 11 du RCE 834/2007, art. 2, 17 du RCE 889/2008.

Le lien au sol : l'élevage hors-sol est interdit.

50 % de l'alimentation du cheptel doit être produite sur l'exploitation ou si cela n'est pas possible, produite en coopération avec des exploitations biologiques voisines. Les effluents bio de l'élevage sont destinés à des terres bio, soit sur l'exploitation, soit sur d'autres exploitations en agriculture biologique.

L'origine des animaux : priorité aux achats d'animaux en provenance d'élevages en agriculture biologique.

cf. art. 14 du RCE 834/2007 et art. 8, 9 du RCE 889/2008.

En cas d'indisponibilité sur le marché bio, il est autorisé :

- ❖ de constituer son cheptel à partir de jeunes animaux en conventionnels,
- ❖ de renouveler annuellement avec des animaux conventionnels dans certaine limite de pourcentage,
- ❖ d'acheter des reproducteurs mâles sans conditions d'âge.



L'alimentation bio : le recours à des aliments conventionnels est interdit.

Les aliments complémentaires doivent répondre à l'annexe VI du RCE 889/2008, 60% de la ration journalière à base de fourrages frais, séchés ou ensilés.

Le bien être animal : les bâtiments doivent présenter une aire de couchage sèche, suffisante et recouverte d'une litière.

L'attache et l'isolement des animaux sont interdits. Les animaux doivent avoir accès à des espaces de plein air et une surface minimale est définie par animal à l'intérieur et à l'extérieur des bâtiments (annexe III du RCE 889/2008).

L'insémination artificielle est autorisée.

Les mutilations telles que l'écornage, la castration,... sont soumises à dérogation.

La prophylaxie et les soins vétérinaires : cf. art. 14 du RCE 834/2007 et art. 24 du RCE 889-2008.

Les produits phytothérapeutiques, homéopathiques et les oligoéléments doivent être utilisés de préférence aux médicaments allopathiques chimiques de synthèse et antibiotiques.

Ces derniers sont autorisés uniquement en usage curatif et sous prescription vétérinaire. Les traitements sont limités à 1 par an et par animal pour les animaux ayant un cycle de vie inférieur à 1 an et 3 pour les animaux ayant un cycle de vie supérieur à 1 an. Les vaccins, les traitements antiparasitaires et les programmes d'éradication obligatoire ne sont pas comptabilisés dans ce calcul.

Les produits autorisés en agriculture biologique

Le règlement d'application RCE 889/2008 est complété de plusieurs annexes dont :

ANNEXE I : Engrais et amendements du sol.

ANNEXE II : Pesticides – Produits phytopharmaceutiques.

En annexe I et II seules les matières actives sont citées, aucune spécialité commerciale n'est mentionnée.

Les spécialités commerciales utilisables en France en agriculture biologique doivent être composées de :

- ❖ matière(s) active(s) pour l'usage considéré inscrite(s) à l'annexe II du RCE 889/2008,
- ❖ et en annexe 1 de la Directive 91/414/CEE,
- ❖ et disposer d'une AMM (Autorisation de Mise en Marché) en France pour l'usage considéré.

L'ensemble de ces annexes constitue des listes positives, c'est-à-dire que tout ce qui n'est pas inscrit est interdit.

Tous les textes réglementaires sont disponibles et téléchargeables sur le site : <http://agriculture.gouv.fr>

ANNEXE III : Superficies minimales intérieures et extérieures et autres caractéristiques concernant les bâtiments en fonction des différentes espèces et des types de production.

ANNEXE IV : Nombre maximal d'animaux par hectare.

ANNEXE V : Matières premières pour aliments des animaux.

ANNEXE VI : Additifs pour l'alimentation des animaux.

ANNEXE VII : Produits de nettoyage et de désinfection.

La période de conversion

Si les terres ou l'élevage étaient jusqu'alors conduits en agriculture conventionnelle, le règlement européen impose de passer par une période de conversion. Pendant cette période transitoire, le producteur applique la réglementation AB, mais les produits et récoltes ne peuvent pas être commercialisés dans le circuit AB.

La date formelle de début de la conversion correspond à la date de notification de l'activité biologique auprès de l'Agence BIO.

Pour les productions végétales

Cultures annuelles : la récolte est AB s'il y a au moins 24 mois entre la date de début de la conversion et la date de mise en place de la culture.

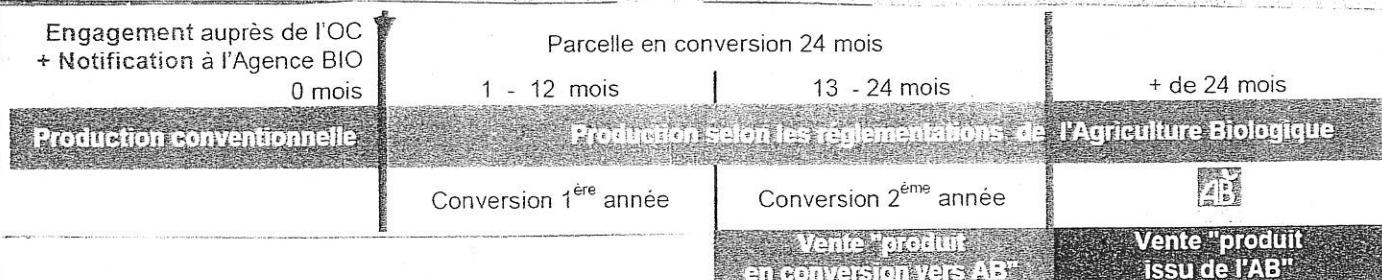
Il est préférable de s'engager : avant les semis pour les cultures annuelles et semi-pérennes.

Il faut :

- ❖ S'engager auprès de l'organisme certificateur (signature du contrat d'engagement),
 - ❖ ET simultanément (15 jours après maximum) se notifier auprès de l'Agence bio (art. 17 et 28 du RCE 834/2007).
- La conversion peut concerner la totalité de l'exploitation, ou un seul atelier de production, sous conditions (cf. paragraphe Mixité).

Productions végétales :

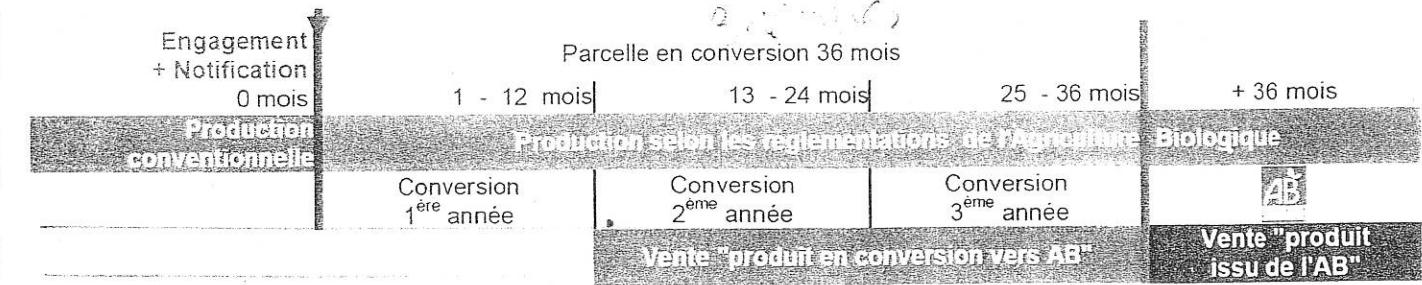
Dans le cas de reprise d'une jachère, d'une friche, si l'on peut prouver qu'elle est ainsi depuis 3 ans, l'octroi de la mention AB ne posera pas de problème de délais... De même pour un verger abandonné depuis plus de plus de 3 ans, s'il n'a subi aucune intervention (taille...)



Cultures pérennes : la récolte est AB s'il y a au moins 36 mois entre la date de début de la conversion et la date de récolte.

Il est préférable de s'engager : avant les récoltes.

Remarque : Il est également possible de réduire la période de conversion sur les parcelles (prairies naturelles, jachère, friche, parcours, landes ou bois) sur lesquelles une antériorité d'au moins 3 ans sans interventions chimiques peut être prouvée. La demande doit être adressée à l'organisme certificateur avant tout retournement complet de la parcelle.



Pour les productions animales

L'exploitant peut choisir le mode de conversion de son exploitation :

- ❖ soit la conversion du troupeau peut être indépendante de celle des parcelles destinées à l'élevage,
- ❖ soit la conversion du troupeau peut être simultanée à celle des terres : elle est de 24 mois à partir de la date d'engagement auprès d'un organisme certificateur.

Le choix du mode de conversion est important et peut être déterminant en fonction de votre situation propre.

Conversion non simultanée : La surface destinée à l'alimentation des animaux entame sa conversion dans un premier temps pour une période de 24 mois. Une dérogation est possible pour réduire la période de conversion de certaines terres. Ex. : les parcours et terres non traitées depuis plus de 3 ans (cf. paragraphe productions végétales, cultures annuelles)

Les animaux entrent en conversion dans un second temps :

- ❖ La période de conversion du troupeau dépend de l'espèce animale et de l'utilisation des produits animaux.
- ❖ Le début de cette période dépend notamment des récoltes disponibles pour l'alimentation des animaux (1^{ère} année de conversion (C1), en 2^{de} année (C2), avec ou sans autonomie alimentaire, ...).

Attention : dans le cas des bovins allaitants, pour être vendu en AB, un animal doit avoir passé les 3/4 de sa vie en BIO



La lutte contre les ravageurs : Là, je pense aux prédateurs et dégâts occasionnés par la faune sauvage : sangliers, cerfs, chevreuils, oiseaux, lapins, susceptibles de s'attaquer aux jeunes plants fruitiers, notamment lors d'irrigation par goutteurs : le sol humide attire et favorise le développement d'une micro faune, qui, elle, à son tour, attirera les sangliers, puis plus tard, lors de l'apparition de fruits, ceux-ci attireront tous les amateurs...même ceux à deux pattes !

La lutte contre les ravageurs, les maladies et les mauvaises herbes : selon l'art. 12 du RCE 834/2007, la prévention des dégâts causés par les ravageurs, les maladies et les mauvaises herbes repose principalement sur la protection des prédateurs naturels, le choix des espèces et des variétés, la rotation des cultures, les techniques culturales (faux semis, paillage, solarisation, recours aux outils mécaniques, manuels et procédés thermiques), l'utilisation de préparations biodynamiques. En cas de menaces avérées, les matières actives autorisées sont listées dans l'annexe II du RCE 889/2008.



Semences et plants : obligation d'utiliser des semences et plants certifiés bio.

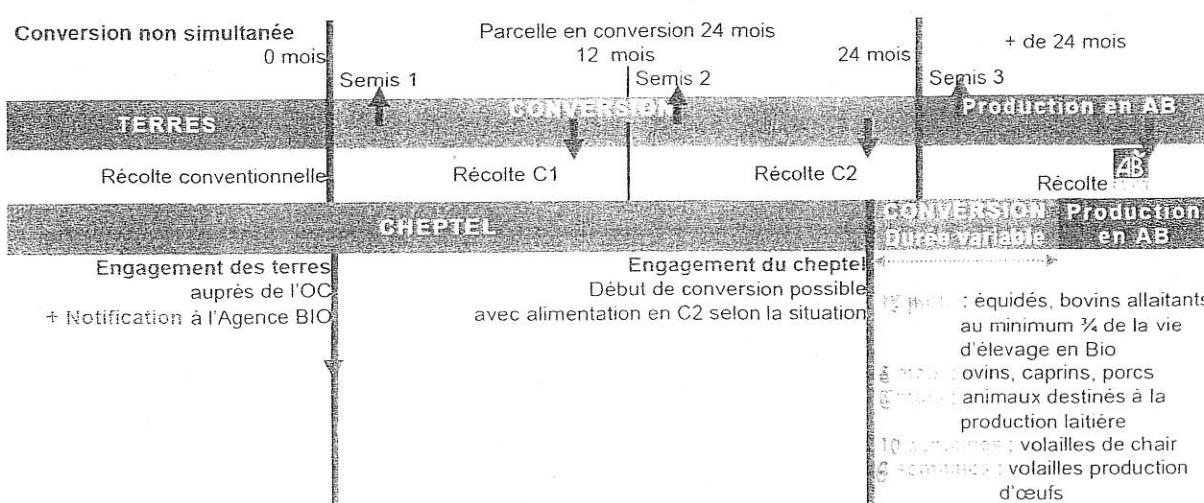
L'emploi de semences et plants non traités est autorisé par dérogation et sous conditions.

Une base de données du GNIS donne les disponibilités en semences bio et gère les demandes de dérogation.

Demander aux Dianes locales, de dédommager l'agriculteur, et de l'aider (financièrement) à l'installation de barrières de protection. Cette aide ne sera que financière pour le matériel. Pas pour l'installation, malheureusement, car certains agriculteurs ayant des terres en zones montagneuses, seront fortement pénalisés : le carroyage du matériel sera très pénible, et l'entretien ultérieur des fils électriques, grillages, ...aura un coût : fatigue, temps, ...

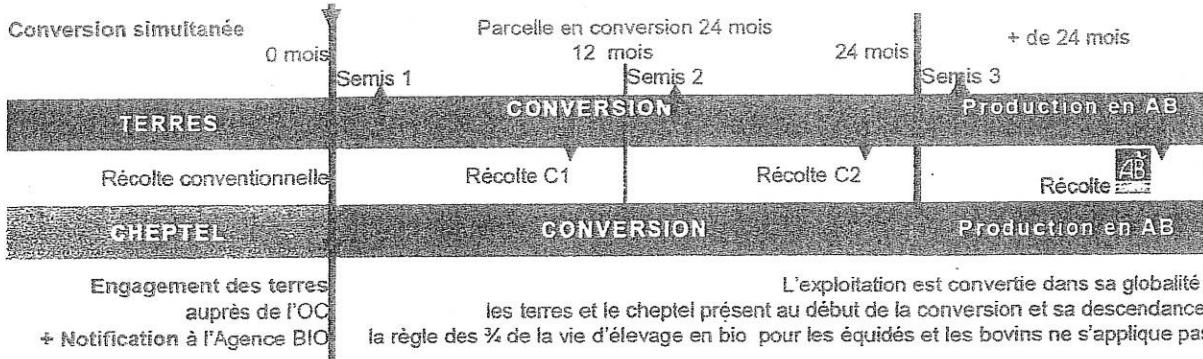
Envisager une demande *au préfet de faire une battue* pour réduire les populations de ces faunes sauvages. Car l'Homme a droit, lui aussi, à sa niche écologique. Ce qui implique que lors d'une battue organisée justement pour réduire ces prédateurs, si aucun gibier, ou un nombre insuffisant est abattu, il convient de demander au préfet, de renouveler cette battue jusqu'à l'obtention de résultats.

Annexe VII : Sur inter-net on peut trouver la liste des matières actives autorisées et interdites (pas le nom commercial des produits qui les renferment)



Conversion simultanée: La date de début de conversion est la même pour l'ensemble de l'unité de production : animaux, pâtrages et terres utilisées pour

l'alimentation des animaux. La durée de conversion est alors ramenée à 24 mois. Les terres et les animaux sont certifiés bio au terme de cette période.



L'exploitation est convertie dans sa globalité : les terres et le cheptel présent au début de la conversion et sa descendance. la règle des 3/4 de la vie d'élevage en bio pour les équidés et les bovins ne s'applique pas

La certification : une démarche obligatoire, annuelle et payante

Le coût de cette certification varie, selon le type et la taille de l'exploitation.

Dès réception du contrat d'engagement, l'Organisme Certificateur mandate un auditeur pour une première visite (audit d'évaluation), au terme de laquelle un rapport de contrôle précisant les éventuels points de non-conformité avec la réglementation en vigueur est remis.

Ce rapport permettra au Comité de Certification de l'organisme de statuer et de délivrer l'attestation d'engagement validant le démarrage de la conversion. Les années suivantes, le producteur sera contrôlé (audit de surveillance) au moins une fois par an et recevra un nouveau rapport de contrôle.

La certification : démarche annuelle, obligatoire et payante.

J'ai tenté de savoir combien cela coûterait, pour une plantation de figuiers, sur des surfaces de 0,5, 1, et 1,5 hectares auprès des trois organismes officiels.

En cas d'utilisation d'un petit troupeau pour maintenir le terrain désherbé, il sera nécessaire de tenir un carnet d'élevage.

Les différents documents de certification délivrés par l'organisme certificateur :

- ❖ Attestation d'engagement : atteste de l'engagement à respecter les règles de production en AB, envoyée uniquement après la signature du contrat d'engagement.
- ❖ Attestation de début de conversion : pour les parcelles ou les animaux engagés.
- ❖ Licence : document annuel qui atteste de l'engagement au respect du mode de production biologique.
- ❖ Certificat de conformité : document annuel qui accompagne la licence et liste les produits selon les catégories : issus de l'AB ou « en conversion vers l'AB ».

Les règles minimales en terme de contrôle art. 28 - titre V du RCE 834/2007

Au début de l'engagement, l'organisme certificateur établit les éléments suivants :

- ❖ Une description et une localisation complète de l'unité, des locaux, de l'activité ;
- ❖ Toutes les mesures concrètes à prendre afin d'assurer le respect des règles de production biologique ;
- ❖ Les mesures de précaution à prendre en vue de réduire le risque de contamination ;
- ❖ La nature des opérations et des produits ;
- ❖ L'engagement du producteur d'effectuer les opérations conformément aux dispositions prévues aux règlements (CE) ;
- ❖ La date à laquelle le producteur a cessé d'utiliser des produits dont l'emploi est interdit en agriculture biologique.

Visites de contrôle

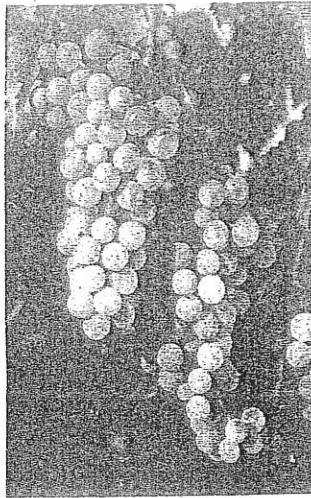
- ❖ Inspection une fois par an avec éventuellement prélèvements et analyses d'échantillons.
- ❖ Visite inopinée par sondage (50%).
- ❖ Dans les deux cas un rapport de contrôle est établi et contresigné par le producteur.

Documents comptables et pièces à fournir

- ❖ Les garanties écrites des intrants (autorisé en AB/RCE) ;
- ❖ Les fiches techniques ou étiquettes (des spécialités commerciales utilisées) ;
- ❖ La nature, la quantité de produits AB livrés et entreposés ;
- ❖ Les documents comptables (factures d'achat et de vente) ;

Les unités de production non bio ainsi que les locaux de stockage des intrants sont également soumis au contrôle.





- ❖ Engrais : la date d'application, le type, la quantité et les parcelles concernées ;
- ❖ Produits phytopharmaceutiques : la date et la raison du traitement, le type de produit ;
- ❖ Achat d'intrants agricoles : la date, le type de produit et la quantité achetée ;
- ❖ Récoltes : la date, le type ainsi que la quantité de la production biologique ou en conversion.

- ❖ Entrée des animaux : origine, date, période de conversion, marque d'identification, antécédents vétérinaires, type de reproduction ;
- ❖ Sorties des animaux : âge, nombre, poids si abattage, marque d'identification, destination ;
- ❖ Pertes éventuelles, causes ;
- ❖ Alimentation : type, portion des différents composants, période d'accès espace de plein air, transhumance...
- ❖ Prophylaxie, intervention et soins vétérinaires : date, diagnostic, posologie, type de produits, ordonnances...

Quels sont les risques encourus ?

Chaque écart fait l'objet d'une sanction qui va d'une remarque simple à un avertissement, voire au retrait de la certification en cas de faute grave. Les sanctions sont décidées par le comité de certification propre à chaque organisme certificateur, après étude du rapport de contrôle de façon anonyme.

La notification de son activité bio : une démarche obligatoire annuelle

Chaque année tout opérateur qui produit, prépare, stocke ou importe un produit biologique, doit notifier son activité auprès de l'Agence BIO.

L'Agence BIO est un groupement d'intérêt public qui est en charge du développement et de la promotion de l'agriculture biologique.

Cette notification doit avoir lieu :

- ❖ L'année de la conversion : 15 jours maximum après l'engagement auprès de l'organisme certificateur.
- ❖ Les autres années avant le 15 mai

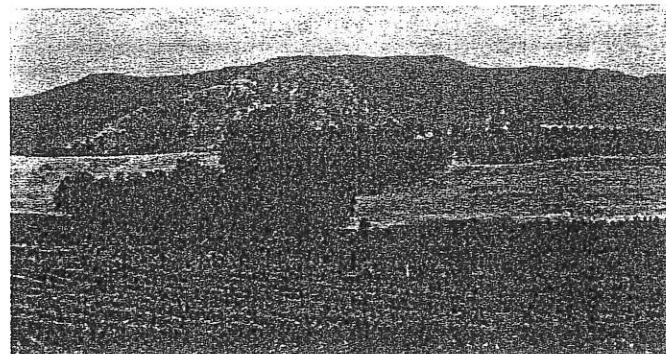
Les aides à l'agriculture biologique

Il existe un ensemble d'aides incitatives pour le développement de l'agriculture biologique.

Les aides présentées dans ce chapitre concernent l'année 2010, elles ne sont pas remises en cause pour 2011, au niveau des conditions d'éligibilité et des modalités de demandes de l'aide.

Par contre les montants sont actuellement en discussion.

Ils seront connus et communiqués ultérieurement (Chambre Info®, site internet) pour les aides bio conditionnées par la PAC et la loi de finances, décrites ci-dessous.



Les aides bio conditionnées par la PAC : nouveau dispositif pour 2011

Le bilan de santé de la PAC effectué en 2009 a contribué à des changements dans l'attribution des aides PAC. L'article 68 porte sur de nouvelles aides attribuées dans le cadre de la PAC dont des aides spécifiques pour l'agriculture biologique :

- ❖ L'aide à la Conversion à l'Agriculture Biologique : CAB
- ❖ L'aide au Soutien à l'Agriculture Biologique : SAB

L'aide à la Conversion à l'Agriculture Biologique CAB

En 2011, les aides à la conversion à l'Agriculture Biologique basculent, dans le 1er pilier de la PAC.

Cette évolution entraîne certaines modifications telles que l'annualisation de l'aide, l'absence de plafond... Compte tenu de ces éléments et des problématiques liées à la conversion en AB, certains points concernant les modalités d'attribution de cette aide ne sont pas encore fixés.

L'aide au Soutien à l'Agriculture Biologique SAB

Cette aide créée dans le cadre de l'article 68 a été mise en place dans le département dès la PAC 2010. Cette aide à la surface se déclare sur le formulaire S2 jaune pour les terres certifiées AB et qui ne sont plus en conversion.

Le montant de l'aide varie selon la culture implantée :

- ❖ 80 €/ha/an SAB 1 - Prairies permanentes (à condition d'avoir un élevage en conventionnel, en cours de conversion ou en bio d'au moins 0,2 UGB/ha de prairies exploitées) et châtaigneraies ;
- ❖ 100 €/ha/an SAB 2 - Cultures annuelles et prairies temporaires ;
- ❖ 150 €/ha/an SAB 3 - Légumes de plein champ, viticulture, PPAM ;
- ❖ 590 €/ha/an SAB 4 - Maraîchage (production de légumes sous abri ou au moins 2 cultures par an en plein champ) et arboriculture.

Conditions d'éligibilité de ces aides :

- ❖ Exercer une activité agricole.
- ❖ Être âgé de 18 à 60 ans au 1er janvier de l'année de la demande.
- ❖ Une société doit comprendre au moins un associé se consacrant à l'exploitation (associés exploitant) et plus de 50 % des parts représentatives du capital social doivent être détenues par des associés exploitants.
- ❖ Être en règle avec le paiement de ses redevances auprès de l'agence de l'eau.

Elles sont en voie de transformation. Seront connues pour 2011.

Pour les obtenir, il y a une obligation de moyens, pas de résultats.

Les aides Européennes :

Aide PAC environnementales : contractualisation entre l'Europe et le producteur : engagement sur 5 ans (pour 2010). Pour 2011, possibilité de solliciter 2 aides à la conversion - - CAB (pendant la période de conversion), puis SAB, aides annuelles (sur déclaration annuelle), sur des montants par hectares et par an pour différentes catégories de cultures.

4 catégories CAB : 900 Euros/ha/an (chiffres en évolution)

SAB : 590 Euros/an

Plafond : il n'y a, heureusement, plus de conditions d'âge ! sinon, il aurait fallu négocier fortement, pour faire abolir cette condition non justifiable, surtout au vu des conditions de chômage des seniors, actuellement..

L'agence de l'eau : ??

Respecter les exigences de la conditionnalité.

Respecter le Règlement (CE) n° 834/2007.

Notifier son activité à l'Agence bio.

Être titulaire d'un numéro de pacage.

Modalités de demande de ces aides :

époser annuellement un dossier CAB ou SAB, à la DTM 34, au moment des déclarations de surface PAC c'est-à-dire avant le 15 mai (une seule date).

Attention :

Pour l'aide cab, la conversion doit avoir débuté depuis moins d'un an à compter du dépôt de la demande, soit au plus tôt au 16 mai de l'année précédente.

Ces aides ne sont pas cumulables la même année avec le crédit d'impôt. Une demande de l'une de ces deux aides en 2010 entraîne l'impossibilité d'obtenir le crédit d'impôt pour les revenus 2010, lors de la déclaration en 2011.

Les aides bio conditionnées par la loi de finances

Un crédit d'impôt à l'agriculture biologique

Conditions d'éligibilité :

Au moins 40% des recettes de l'exploitation proviennent d'activités qui ont fait l'objet d'une certification en AB.

La transparence des GAEC dans la limite de 3 associés exploitants.

Ne pas bénéficier d'aides à la conversion sauf si ces aides concernent moins de 50% de la surface de l'exploitation et que le reste de l'exploitation est déjà bio.

Être notifié auprès de l'Agence Bio.

Les 2 principaux régimes fiscaux sont éligibles.

Modalités de demande de l'aide :

époser une déclaration au centre des impôts de son secteur (formulaire n° 2079-BIO-SD). Ce formulaire est disponible sur www.impots.gouv.fr. Lors de votre déclaration, dans le formulaire spécifique aux agriculteurs, pensez à cocher la case WA (crédit d'impôt) et indiquez le montant auquel vous avez droit.

Montant :

Le dispositif actuel, en particulier le montant du crédit d'impôt, n'est pas encore fixé. Il est actuellement à l'arbitrage de la commission interministérielle.

L'exonération de la taxe foncière des terrains exploités en AB :

Les communes peuvent, à compter des impositions établies en 2010, exonérer de taxe foncière les terrains exploités selon le mode de production AB (1).

La délibération doit être prise avant le 1^{er} octobre pour une application l'année suivante. Cette exonération bénéficie à l'exploitant, qu'il soit propriétaire ou locataire des parcelles. Elle sera totale (100% de la part communale) et d'une durée de 5 ans.

L'exploitant devra fournir au service des impôts, chaque année avant le 1^{er} janvier, la liste des parcelles concernées, accompagnée de l'attestation annuelle délivrée par l'organisme certificateur agréé.

Le propriétaire ou le fermier doit adresser avant le 1^{er} janvier de chaque année, la liste des parcelles concernées et une attestation de production biologique fournie par un organisme certificateur agréé.

(1) Possibilité d'exonération de taxe foncière sur les parcelles exploitées selon un mode de production biologique (art. 113 LF 2009 - art. 1395 G du CGI et 415-3 du Code rural).

L'aide à la certification

La Région Languedoc-Roussillon a maintenu en 2010 le dispositif d'intervention en faveur de la certification en B. La reconduction de cette aide pour 2011 sera connue lors du vote du budget de la région Languedoc-Roussillon.

Cette aide prend en charge une partie des frais de certification assumés par les exploitants agricoles.

Les bénéficiaires sont : les exploitants agricoles à titre principal ou en groupement (SCEA, GAEC, EARL...), dont le siège d'exploitation est situé en Languedoc-Roussillon, ayant une activité de production et/ou de transformation /ou de commercialisation de produits biologiques.

Conditions d'éligibilité :

Avoir la certification « Agriculture Biologique » ou être en cours de conversion ;

Etre affilié à la MSA ou à l'AMEXA en tant que chef exploitation à titre principal ;

Ne pas bénéficier d'autres aides à la certification

Modalités de demande de l'aide :

Dépôt du dossier à la Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique en Languedoc-Roussillon : Maison des Agriculteurs B - CS 50023 -34875 Lattes cedex. Accompagné d'un chèque de 10 € (établi à l'ordre de FRAB-LR) pour la participation aux frais de dossier.

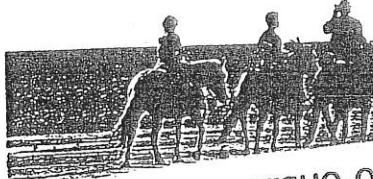
Montant en 2010 :

L'intervention du conseil Régional est modulée en fonction de la dépense engagée au titre de la certification.

<u>Coût prévu</u>	<u>Aide</u>
< 278 € HT	= 90% du coût prévu
278 € < Coût prévu < 500 € HT	= 250 €
500 € < Coût prévu < 800 € HT	= 50 % du coût prévu
> 800 € HT	= 400 €

Copyrights : coccinelle Vera Buhl, autres : http://ec.europa.eu/index_fr.htm

QUALITE SUD DE FRANCE C'est bon SIGNE



Promotion. La marque ombrelle de la région se fait une place chez la grande enseigne britannique. Une percée réussie avec l'aide de la maison londonienne.

« Sud de France » rayonne chez John Lewis à Londres

économie

Promotion

Mangez de saison, mangez Languedoc-Roussillon !

Lewis fidélise sa clientèle co
sée de professions et catégori
es professionnelles aisément



Face à la crise, la Région soutient les producteurs avec Sud de France

Avec Sud de France, la Région valorise les produits du Languedoc-Roussillon, avec la même ambassadrice, Alexandra Rosenfeld.

La viticulture connaît une crise sans précédent. Dans le contexte très particulier d'une consommation qui continue à décroître fortement, d'une récolte historiquement basse en 2008, d'un phénomène d'arrachage amplifié, elle souffre énormément depuis le début de l'année du ralentissement des ventes en volume de vins (en baisse de 25 % par rapport à 2008).

Dans cette situation, la trésorerie des entreprises se dégrade, les perspectives d'investissement s'assombissent avec les conséquences directes que cela entraîne sur les producteurs et leur revenu. Les autres secteurs, que ce soit les filières agricoles ou les entreprises agroalimentaires,



les produits régionaux pour le
développement économique

pour ambition d'incarner la
vitalité, la qualité et la moder
nité. Le développement durable. En

La présence de Sud de France
dans la grande distribution cet
été

www.suddefrance.tv

Sud de France dans les rayons

En Languedoc-Roussillon
45 points de vente Système U
7 - 18 juillet : opération trans
versale avec mise en avant
des produits Sud de France,
catalogue de 16 pages diffusé
à 300 000 exemplaires, publi
cité sur le lieu de vente (PLV).

11 hypermarchés Carrefour
28 juillet - 4 août : produits
du terroir avec catalogue de
24 pages, publicité sur le lieu
de vente (PLV), banques frigo,
messages radio.

300 magasins du groupe
Casino (Vival, Spar, P'tit
Casino)

1er juillet - 10 août : opérations
vins, produits régionaux avec
affichettes, guirlandes, mini
guide et concours de motivation
des magasins...

7 hypermarchés et
11 supermarchés Casino



Face à la crise, la Région soutient les producteurs avec Sud de France.

Vanté dans tous les journaux régionaux, dans les publications émanant de la Région Languedoc-Roussillon, on ne parle que de *Sud de France*. Tout producteur averti doit donc s'intéresser à ce phénomène pour écouler sa production.

« *En développant Sud de France, avec les producteurs, les metteurs en marché, avec les distributeurs et les entreprises du L.R., la Région part à la conquête des marchés afin de promouvoir les produits régionaux pour le développement économique et l'emploi* », explique le président de région. Tout producteur averti doit donc s'intéresser à ce phénomène pour écouler sa production. En quoi consiste la démarche ?

Alexandra Rosenfeld, ex-miss France, devenue la véritable icône de la Région, passe la main, après 4 ans de représentation et de bons et loyaux services pour la marque. L'agriculture se réorganise en jouant la carte de proximité touristes-agriculteurs-producteurs. Il faut faire en sorte que les touristes retrouvent dans la France entière des produits qui leur rappellent leurs vacances qu'ils ont passées chez nous. Car le Languedoc-Roussillon reçoit 15 millions de visiteurs chaque année. Les attentes des touristes sont multiples. En dehors du soleil et de la diversité des accueils, la bonne table, le bien manger, sont des critères déterminants dans la construction de la bonne image d'une destination touristique.

La marque promeut les produits régionaux sur des marchés ciblés et facilite leur repérage ultérieur dans le commerce. *Sud de France* a pour ambition d'incarner la vitalité et le modernisme des produits du L.-R. Et couvre une mosaïque de terroirs et de paysages. Enfin, cette marque régionale peut s'appuyer sur les bienfaits de l'alimentation méditerranéenne.

En effet, vanté pour ses effets bénéfiques sur la santé, le régime méditerranéen est basé sur une alimentation équilibrée, particulièrement riche en fruits et légumes, frais ou secs, et en céréales. Il est pauvre en graisses animales. L'huile d'olive constitue la principale source de lipides.....Tandis que les fromages blancs de chèvre et de brebis sont les produits locaux les plus présents. Mais les

facteurs qui semblent essentiels pour protéger le cœur, ce sont les fibres minérales contenues dans les fruits et légumes.

Nos figues sont à placer dans cet inventaire

La charte de référence « *Sud de France* » est indispensable pour répondre à cette attente des clients. Elle leur procure un accès direct à une offre de qualité et l'écoute des professionnels et institutionnels. Cette démarche permet au producteur d'être mieux identifié auprès du grand public. Cela l'oblige à respecter ce label tout au long de sa production et des transformations. De même il lui faut penser à réaliser des modifications nécessaires sur Internet afin de lui donner une meilleure lisibilité. Au final, il faut vouloir faire certifier par la Région, les savoir-faire locaux. En outre, le label rassure aussi la clientèle.

Et au départ, le producteur-adhérent se sent obligé, pour honorer ce label, de faire toujours des améliorations dans l'axe défini par *l'Ombrelle Sud de France.*

Plus d'infos :

Qualité sud de France, C'est bon signe !

Avec ses 15 millions de visiteurs, et, bien que disposant de nombreux atouts touristiques, le Languedoc-Roussillon, n'échappe pas à la concurrence ni à l'évolution des attentes de la clientèle. La qualité de l'accueil est un critère déterminant dans la construction de la bonne image d'une destination. Ce label permet d'être mieux identifié auprès du grand public. On a donc envie de faire identifier par la Région notre savoir-faire. Pour faire connaître une référence, il faut communiquer. La Région dispose de moyens importants pour le faire. De plus, dans les salons à l'export, cette bannière est un bon atout. Pour accéder à ce label, nous avons fait des améliorations toujours dans l'axe qui nous définit. Ce qui vaut pour les caveaux viticoles vaudra pour la filière figues, quand celle-ci sera bien mise en place.

Le label QUALITE SUD de FRANCE est une véritable réussite dans la communication touristique du Languedoc-Roussillon. Cela vaut aussi pour la gastronomie, dont la figue doit être un atout majeur.

« Marie-Claire » du 08 / 09

« Sud de France » rayonne chez John Lewis à Londres

Sud de France n'en finit plus de percer les marchés Outre-Manche. Après Harrods, la marque ombrelle de la région fait son entrée chez la grande enseigne britannique John Lewis. Les londoniens pourront ainsi retrouver les produits agroalimentaires de la marque Sud de France, dans le nouveau magasin qui ouvrira ses portes au centre commercial Bluewater, dans la banlieue de Londres. Y sont référencés 52 produits de Sud de France de 9 entreprises régionales

L'Oenotouriste a l'embarras du choix Mathieu Gentile, l'Hérault du Jour 03/08/09

Route des vins *pourquoi pas Route de la figue ?*

Des paysagers à boire et à manger, l'oenotouriste est un atout pour une filière viticole en crise depuis de nombreuses années.... A la bouteille s'ajoute la découverte des paysages, du patrimoine et de l'amour du producteur pour son produit. Plus qu'une sensation, le vin se transforme en un voyage, une évasion, pour l' »oenotouriste »

Chaque Région y va de ses routes des vins. *Elle devra désormais y aller de ses routes de la figue.* C'est la révolution. Elle se dote d'une technologie avant-gardiste qui décuple les possibilités de découvertes. Tout est désormais à portée de « clic » avant d'être à portée de vue. Parallèlement à la traditionnelle brochure, *le site WWW.*

... (vézénobres)....com. permettra de préparer son parcours à l'avance.

L'accueil en table d'hôte

En Languedoc-Roussillon, la carte des routes buissonnières de l'Hérault diffusée par le comité départemental du tourisme ouvre sur les fameux AOC du coin. Il faudra dorénavant y annoter les secteurs

où l'on pourra déguster des produits à base de figues...et les établissements agréés par Qualité Hérault, un gage de reconnaissance et de qualité ...

Agriculture et agroalimentaire

Huit grandes familles dans ce secteur :

- Fabrication de conserves, surgelés, plats cuisinés.
- Fabrication de produits à base de céréales : pain, pâtisseries, ,, pâtés,...
- Fabrication de produits alimentaires divers : chocolats, confiseries, herbes aromatiques, aliments diététiques, ou pour bébés,...
- Fabrication d'huiles, corps gras, margarines, ...
- Industrie sucrière,
- Industrie de la viande
- Boissons, alcools, jus de fruits..
- Industrie laitière : lait, yaourts, fromages

L'arboriculture fruitière fournit les conserveries voisines qui, pour rester compétitives importent parfois la matière première qui manque sur place, et ce, au détriment de la production locale, pour fabriquer confitures, fruits confits, fruits séchés...

Coopératives, scops... doivent être installées en aval des productions, pour unir les producteurs, unifier les productions et pour pouvoir écouler facilement les produits transformés sous l'ombrelle « Sud de France »

Olive, ail, tomate, fruits : le régime du Midi recèle de nombreux trésors. La figue, présente jusqu'à la guerre, a disparu. De nombreux produits bénéficient d'une Indication Géographique Protégée. Telles les figues de Solliès, devenues AOC

Des recettes gourmandes, simples et originales peuvent mettre rapidement du soleil dans votre assiette. Un grand Chef cuisinier a réalisé un superbe livre de recettes où les figues sont parties intégrantes de tous les menus. *Gui GEDDA* a réalisé une compilation de plats succulents : « *La magie de la figue dans la cuisine Provençale* » (Edisud)

Le gibier qui surabonde dans nos garrigues et nos terres retournées à la friche, devrait être « mieux exploité ». Ce serait une manière de le contrôler afin qu'il ne dévaste plus nos terres cultivées. Et cuisiné avec quelques figues, en tagines originaux, il satisferait de nombreux palais délicats et toujours à la recherche de nouveautés. Et quelques arbres truffiers dans un bout de garrigue viendraient compléter la palette des produits à mettre en cuisine

La pression monte sur les terres arables

Les villes attirent de nouveaux venus, les espaces ruraux connaissent la plus forte croissance. Leur population augmente de 1,5 % par an depuis 1999. Depuis 30 ans, il y a 20% de surfaces agricoles en moins. Les zones agricoles sont les premières victimes de la pression foncière. Les nouveaux logements, consommateurs d'espaces, recherchent les terrains plats, donc agricoles. Alors que 76 % des habitants s'entassent dans les villes, sur 10% du territoire, la surface agricole a régressé de 20 % depuis 1970.

La pression démographique grignote les surfaces agricoles. Les jeunes ne trouvent plus de terres à acheter pour s'y installer. Celles-ci deviennent de plus en plus chères. La SAFER a de plus en plus de mal à jouer son rôle pour préserver ces terres. Mais en a-t-elle réellement les moyens ? Et, étant une entreprise privée, et non pas un organisme d'Etat, joue-t-elle réellement le jeu ?

Avis de recherche : figues à sécher .

De nombreuses personnes regrettent de ne pas – *de ne plus* – trouver des figues séchées bien de chez nous. Sur les 143 variétés françaises répertoriées, il y en a un certain nombre qui pourraient être séchées, avec des goûts particuliers et différents de celles que l'on trouve sur nos marchés. Il suffirait non seulement d'en faire l'essai, mais de replonger dans l'histoire locale de nos villages, d'interroger nos anciens, pour retrouver des méthodes originales de séchage et surtout le nom des variétés qui s'y prêtaient.

PIERRE LALANNE : ÊTRE BONS CHEZ NOUS AVANT D'ÊTRE BONS AILLEURS

Quelle est la particularité du secteur agricole Gardois ?

Sur le plan des produits, il est extrêmement diversifié en raison de régions naturelles elles-mêmes très contrastées. On a la mer d'un côté, les Cévennes de l'autre, des garrigues, des causses, des zones irriguées et des zones sèches. C'est un département dans lequel les terroirs et les traditions offrent naturellement une grande variété de produits. Au niveau agronomique, nous sommes néanmoins dans une zone à handicaps avec des petites parcelles, beaucoup de zones sèches et un climat très contrasté.

L'agriculture, peu mécanisée, emploie une main d'œuvre qui coûte cher. Ce qui la rend de fait moins compétitive sur le marché mondial, mis à part quelques exceptions comme le vin.

Comment la chambre d'agriculture répond-elle à cet enjeu ?

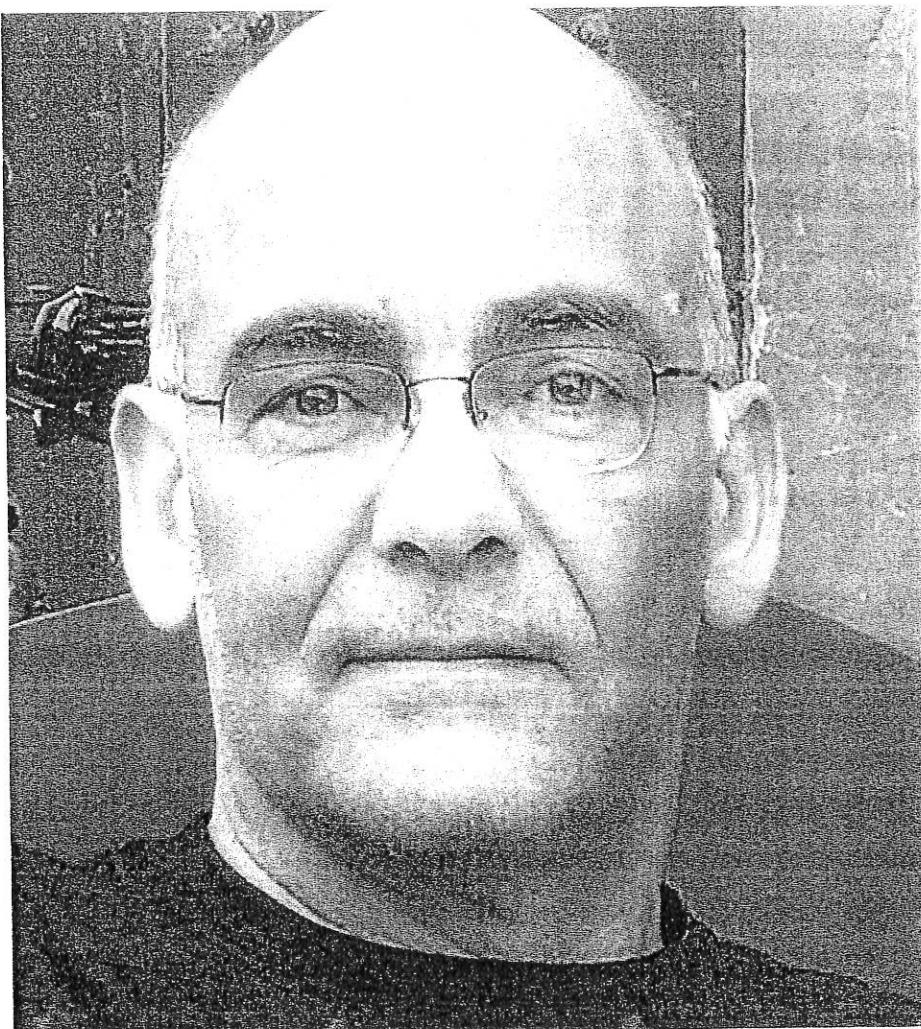
La parade, c'est de favoriser la commercialisation des produits en circuit court, d'être bons chez nous avant d'être bons ailleurs. Au cours des dix dernières années, la part de produits vendus localement est ainsi passée de 15 à 25 %, mais quand bien même nous aurons atteint les 30 %, il restera à commercialiser les autres volumes qui nécessitent un marché plus grand : céréales, vins, etc...

Quelles sont les mesures concrètes allant dans ce sens ?

On a par exemple mis l'accent sur le réseau " Bienvenue à la ferme " et sur les " marchés de producteurs de pays ", deux marques développées par les chambres d'agriculture au niveau national. Pour les consommateurs, c'est la garantie d'avoir à faire directement aux agriculteurs et non à des revendeurs. À l'heure où tout le monde recherche la valeur ajoutée liée à l'image nature de l'agriculture, on travaille ainsi à ce qu'elle ne soit pas détournée.

Parallèlement, nous avons passé il y a deux ans un accord avec la municipalité de Nîmes pour injecter des produits de l'agriculture gardoise dans

Entre Cévennes et Méditerranée, le Gard jouit d'un territoire très diversifié où la petite production est reine. Une singularité qui a poussé les agriculteurs à miser sur la qualité des produits et les circuits de proximité. Explications avec Pierre Lalanne, Chargé de communication pour la chambre d'agriculture du département.



son offre de restauration collective. Nous avons obtenu que le cahier des charges de la cuisine collective de la ville, qui sert plus de 6000 repas par jour, impose au nouveau prestataire Sodexo l'achat de denrées produites localement. Ainsi, les enfants mangent des produits de qualité à la cantine et les producteurs y trouvent un nouveau débouché.

Cette image " nature " s'appuie-t-elle sur une véritable démarche de qualité ?

Cela fait près de dix ans que nous

avons choisi de privilégier l'agriculture raisonnée dans le Gard. Dans cette optique, nous avons mis en place des groupes de lutte raisonnée pour apprendre aux producteurs à optimiser les traitements, c'est-à-dire de traiter seulement si c'est nécessaire, et à la dose nécessaire. Cette démarche a donné lieu à la création de marques d'agriculture raisonnée assorties de cahiers des charges très sévères. On a compris depuis assez longtemps que si on ne misait pas sur la carte de la qualité, on ne s'en sortirait pas face à la production de masse.



CHARTE D'ACCES ET D'UTILISATION
POUR LES EXPLOITATIONS

PREAMBULE

Les filières agricoles et les entreprises agroalimentaires de la Région Languedoc-Roussillon ont engagé une mutation qualitative et technologique remarquable pour s'adapter aux nouvelles attentes des consommateurs et conquérir des parts de marchés.

La Région Languedoc-Roussillon, afin de valoriser cette mutation et d'accompagner les partenaires professionnels dans leurs efforts de promotion, crée une marque



Cette marque promeut les produits régionaux différenciés sur des marchés ciblés et facilite leur repérage dans la distribution.

Sud de France a pour ambition d'incarner la vitalité et la modernité des produits agroalimentaires du Languedoc-Roussillon et couvre une mosaïque de produits et terroirs, de paysages. *Sud de France* peut s'appuyer sur les bienfaits de l'alimentation méditerranéenne, sur des traditions culinaires ensoleillées, sur des produits agricoles à forte typicité ainsi que sur le respect de l'environnement, sur un mode de production responsable.

LES EXIGENCES

L'exploitation désireuse de bénéficier de la marque pour un ou plusieurs de ses produits doit :

- A- présenter au comité de pilotage de la marque un produit, ou une gamme de produits, qui soit différencié(s) par rapport aux produits standards,
- B- apporter la preuve de son engagement pour sa qualité de ses produits,
- C- établir son lien au territoire,
- D- démontrer son engagement dans une démarche de progrès ;

A – La Différenciation du produit

Les éléments de différenciation du produit ou de la gamme de produit sont avérés et sont apportés par au moins un des critères suivants :

- **un signe de la qualité ou de l'origine** : *Appellation d'Origine Contrôlée, Label Rouge, Indication Géographique Protégée, Agriculture Biologique, Certification de Conformité Produit, mention Montagne.*
- **des pratiques de production respectueuses de l'environnement** : *Sud Nature, agriculture biologique, production intégrée, agriculture raisonnée, éco-labelisation, ou autre*
- **le caractère fermier du produit** : qui est produit et/ou transformé sur l'exploitation, y compris en pêche et aquaculture ; la qualité du produit reste sous contrôle de l'exploitant si une étape de transformation est réalisée dans un atelier hors de l'exploitation.
- **un savoir-faire particulier**, un mode de production spécifique, un produit sous marque collective s'appuyant sur un cahier des charges contrôlé, une recette traditionnelle, une spécialité régionale, une distinction liée au produit, à son goût (*concours gourmand, concours agricoles, ou autre*)
- **une marque départementale** s'appuyant sur un cahier des charges
- **le caractère innovant du produit** : un conditionnement, un avantage nutritionnel, la sélection variétale ou de race animale, une allégation santé, l'adaptation à de nouveaux modes de consommation.

B – Les exigences qualitatives

↳ **Pré-requis** : L'exploitant doit respecter la réglementation en vigueur sur le plan de l'hygiène et de l'environnement.

↳ L'exploitant doit apporter au consommateur les **garanties** et les **informations** sur le produit : fraîcheur, date de pêche, méthode de conservation, calibre des coquillages, maturité des fruits, recettes, etc.

C - Lien au territoire : origine et provenance régionale

- ↳ Le site de production ou de transformation de l'exploitation est situé en Languedoc-Roussillon.
- ↳ ET les productions agricoles, ou matières premières principales et produits de la mer sont issus du Languedoc-Roussillon.

D – La démarche de progrès

L'exploitation est engagée dans une démarche de progrès qui assure l'amélioration de ses produits et contribue à leur différenciation. L'exploitation doit pouvoir justifier son engagement dans une démarche de progrès en validant au moins 10 critères suivants dont 3 au moins par volet.

Acquis A mettre en œuvre

Volet stratégique, commercial et promotion

- Participe à des actions collectives de promotion
- Participe à des événementiels collectifs de mise en marché
- Approvisionne un point de vente collectif
- Participe à des actions visant à améliorer les compétences commerciales
- Propose des services au client
- Prend en compte les remarques des clients pour améliorer ses produits et services
- A un contrat d'approvisionnement avec un transformateur
- Dispose d'un accès internet, d'un site internet
- Met en œuvre un cahier des charges produit

Volet environnemental

- Raisonne sa consommation en eau
- Est aux normes concernant la gestion et le traitement des effluents et eaux usées
- Met en place des dispositifs d'économie d'énergie ou utilise des énergies renouvelables
- Entretient ses équipements dans une aire équipée pour le traitement des déchets
- Respecte les mesures de gestion des ressources halieutiques, le schéma des structures des exploitations de cultures marines
- Trie et oriente les déchets et/ou les emballages
- Est engagé dans une démarche de raisonnement et réduction des engrais/fumures
- Est engagé dans une démarche de protection phytosanitaire raisonnée (Terra Vitis, Sud Arbo, Sud Nature, Eurepgap, ou autre)
- Est engagé dans une démarche environnementale allant au delà de la réglementation (Agriculture Raisonnée, FARRE, plan de gestion, Ecolabel, charte des bonnes pratiques environnementale en conchyliculture, ou autre)
- Dispose d'un local phytosanitaire aux normes
- A réalisé un diagnostic environnemental (diagnostics de conditionnalité, agriculture raisonnée, ou autre)
- A suivi une formation sur les bonnes pratiques environnementales
- Entretient les abords de l'exploitation
- L'intégration paysagère de l'exploitation est satisfaisante

Volet social

- Consolide ses compétences par de la formation
- Participe à des échanges d'expérience, des formations
- Consolide l'organisation, les conditions et la sécurité au travail
- Intègre des jeunes en apprentissage et en alternance
- Accueille et accompagne les nouveaux salariés
- Envoie ses salariés en formation professionnelle
- Accueille du public sur l'exploitation
- Sait expliquer à ses clients ses pratiques (production, environnementales, etc)

L'exploitant doit apporter la preuve :

- de la véracité des informations attestées et fournira à la demande du comité de pilotage tout document ou agrément,
- du maintien dans la durée du niveau qualitatif annoncé du produit.

xx
Picard et Gé

g's
BOUILL

est faite pour la
caprice

BOUCHE

Picard et Gé

de
BOUCHE

Escarpefique
Blastophage, l'homme
de ma vie

Faire acte de candidature pour "Sud de France"

Avant de renseigner votre formulaire de candidature, merci de consulter la charte d'accès et d'utilisation pour les exploitations.

Soucieux d'apporter une réponse efficace au traitement de votre demande, nous vous remercions de renseigner les rubriques ci-dessous.

Les champs en **couleur** sont obligatoires.

Nom du contact :	
Téléphone :	
Fax :	
Adresse mail :	
Nom de l'exploitation	
Nom commercial (si différent)	
Activité :	
code MSA :	
Adresse de l'exploitation et du site de transformation s'il y a lieu :	
Code Postal :	
Ville :	
Nom du responsable :	

Nombre de salariés :	<input type="text"/>	(en ETP : Equivalent Temps Plein)
Dont permanents :	<input type="text"/>	
Estampille sanitaire :	<input type="text"/>	
Commercialisation des produits :	<input type="checkbox"/> Région Languedoc Roussillon <input type="checkbox"/> France <input type="checkbox"/> Export	
Circuit de distribution :	<input type="checkbox"/> Vente directe <input type="checkbox"/> Stand de vente collectif <input type="checkbox"/> Restaurateurs <input type="checkbox"/> Détaillants <input type="checkbox"/> Grossiste <input type="checkbox"/> GMS <input type="checkbox"/> Internet <input type="checkbox"/> Vente par correspondance <input type="checkbox"/> Points de vente collectif <input type="checkbox"/> Caveaux <input type="checkbox"/> Marchés forains <input type="checkbox"/> Autres	

Fiche produit n°1

Les champs en **couleur** sont obligatoires.

Nom du produit :	<input type="text"/>
Marque :	<input type="checkbox"/> Pas de marque <input type="checkbox"/> Oui, nom de la marque : <input type="text"/>

Différenciation :	Signe d'identification de qualité ou de l'origine :		
	Pratiques de production respectueuses :		
	Adhésion à une marque départementale :		
	Savoir-faire particulier :		
	Caractère innovant du produit :		
	Caractère fermier du produit :		

Les exigences qualitatives

<p>L'exploitation est en conformité sur le plan de l'hygiène :</p>	<input type="checkbox"/>
<p>L'exploitation est en conformité sur le plan de l'environnement :</p>	<input type="checkbox"/>
<p>L'exploitant apporte au consommateur des garanties et des informations sur le produit (fraîcheur, méthodes et délais de conservation, maturité) :</p>	<input type="checkbox"/>

L'exploitant respecte la réglementation sur le plan de l'environnement :	<input type="checkbox"/>
L'exploitant respecte la réglementation sur le plan de l'hygiène :	<input type="checkbox"/>

Origine des matières premières

Les matières premières principales sont issues de :	<input type="checkbox"/> Région Languedoc Roussillon <input type="checkbox"/> Autre provenance
---	---

Engagement de l'entreprise dans une démarche de progrès

A l'aide de la liste des critères énoncée ci-dessous, vous devez nous décrire la démarche de progrès dans laquelle votre exploitation est engagée.
L'exploitant/le producteur doit justifier son engagement dans une telle démarche en validant au moins 10 critères suivants dont au moins 3 par volet.

Pour cela, nous vous proposons de cocher les cases correspondantes ci-dessous, selon qu'il s'agisse de critères acquis ou de critères à mettre en œuvre.

Volet 1 : stratégique et commercial

Acquis	A mettre en œuvre	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Met en œuvre un cahier des charges produits
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Prend en compte les remarques des clients pour améliorer ses produits et services
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Propose des services au client
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Approvisionne un point de vente collectif

Γ	Γ	Participer à des évènementiels collectifs de mise en marché
Γ	Γ	Participer à des actions collectives de promotion
Γ	Γ	Dispose d'un accès Internet, d'un site Internet
Γ	Γ	A un contrat d'approvisionnement avec un transformateur
Γ	Γ	Participer à des actions visant à améliorer les compétences commerciales

Volet 2 : Environnemental

Acquis	A mettre en œuvre	
Γ	Γ	Raisonne sa consommation en eau
Γ	Γ	Est aux normes concernant la gestion et le traitement des effluents et eaux usées
Γ	Γ	Met en place des dispositifs d'économie d'énergie ou utilise des énergies renouvelables
Γ	Γ	Trie et oriente les déchets et/ou les emballages
Γ	Γ	Est engagé dans une démarche de raisonnement et de réduction des engrais/fumures
Γ	Γ	Est engagé dans une démarche de protection phytosanitaire raisonnée (Terra Vitis, Sud Arbo, Sud Nature, Euregap ou autre)
Γ	Γ	Est engagé dans une démarche environnementale allant au delà de la réglementation (Agriculture Raisonnée, FARRE, ou autre)
Γ	Γ	Dispose d'un local phytosanitaire aux normes
Γ	Γ	A réalisé un diagnostic environnemental (diagnostics de conditionnalité, agriculture raisonnée, ou autre)

La figue est un
fruit tombé du ciel
pour donner à nos
repas d'automne
toute la douceur
du miel de
l'Olympe 3
Légende grecque

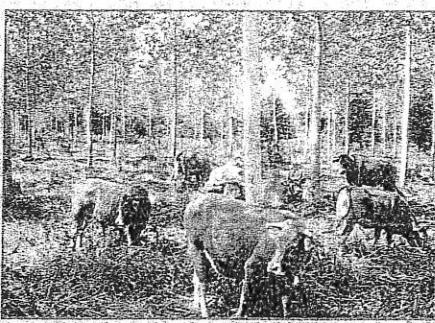
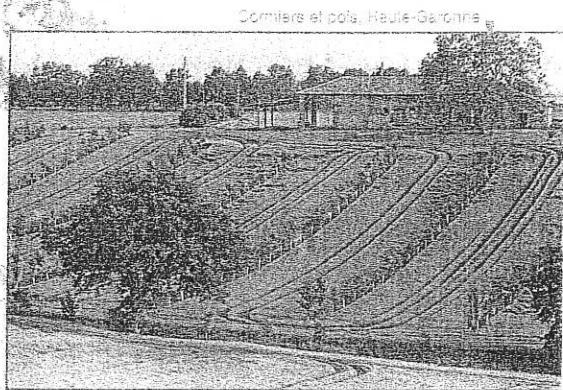
Diversifiez votre exploitation avec... L'ACROFORESTERIE

ANDA

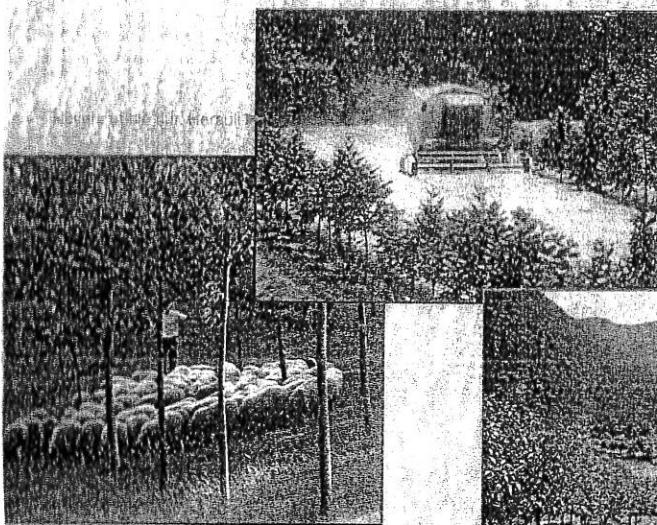
ASSOCIATION
D'AGRICULTURE
ASSEMBLÉE
PERMANENTE

► associer des arbres espacés
aux cultures dans des parcelles agricoles

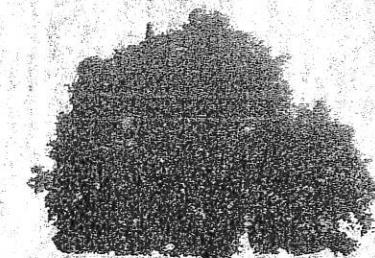
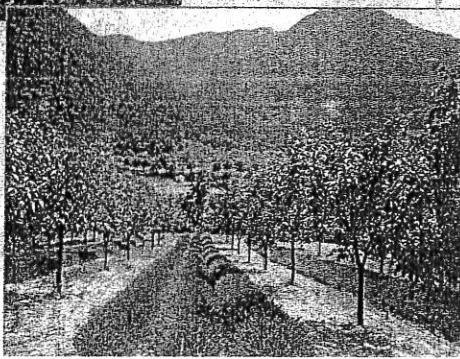
ou ► planter des cultures dans
des parcelles boisées éclaircies



Peupliers et bovins, Lot

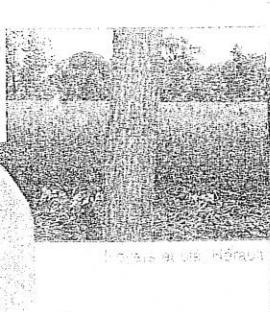
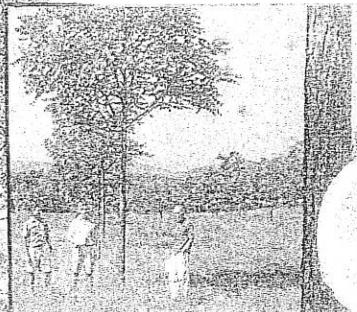
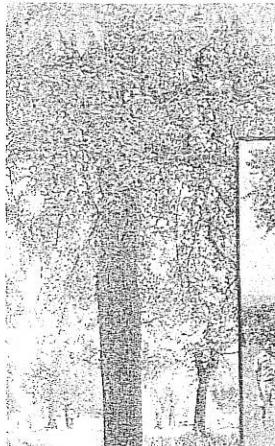


Méthie et ovins, Aude



CE DOCUMENT CONCERNE UNIQUEMENT
LES PARCELLES AGRICOLES

7 idées pour votre



Gagner de l'argent avec des arbres de qualité

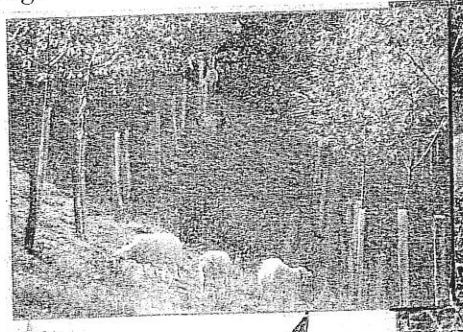
Poirier et pâture. Orme

• Récoltés au bout de 20 à 50 ans. Les arbres poussent beaucoup plus vite en présence des cultures. Bien entretenus, ils donnent un bois sans nœud, valorisé en tranchage et déroulage.



Protection des
jeunes arbres

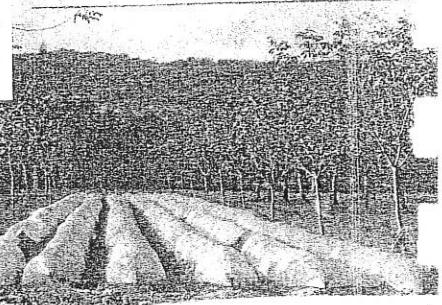
Paysage agro-
forestier. Hérault



Merisiers et ovins
Pyrénées Orientales

Merisiers et bovins. Pas de Calais

Sur la côte entre des noyers. Pas de Calais



Noyers et maraîchage.
Dordogne

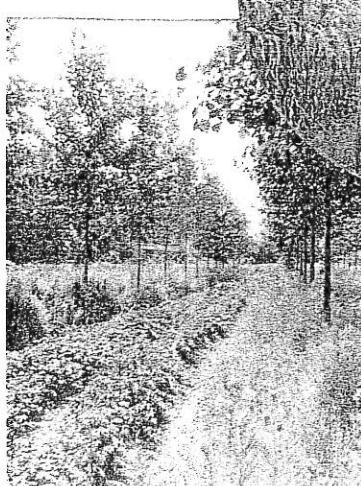
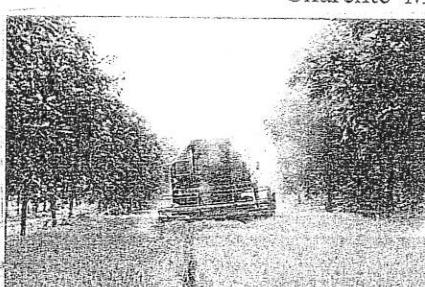


Noyers et maïs. Isère.

Offrir une image différente du métier d'agriculteur

... en créant des paysages originaux, attractifs et sécurisants. Ces nouveaux paysages répondent aux attentes de la société et correspondent aux orientations actuelles de la politique agricole de l'Union européenne.

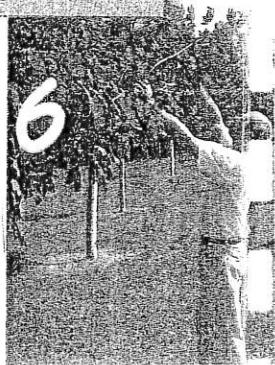
Noyers et triticale
Charente-Maritime



Peupliers et pommes de terre.
Gard

Prendre plaisir à éléver des arbres

Apprenez à connaître les arbres, à les entretenir, et regardez-les grandir. Cultivez des allées verdoyantes et vous comprendrez !

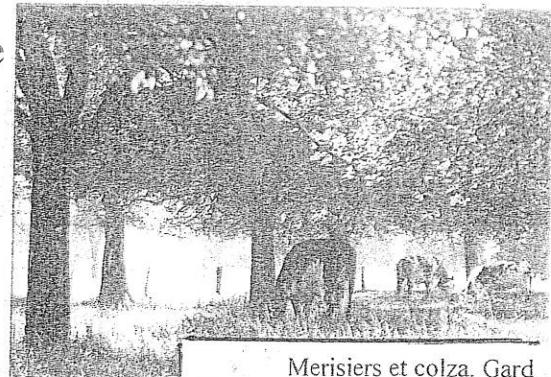
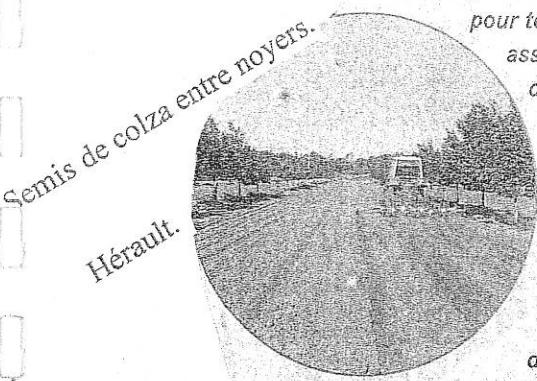


projet agroforestier

↗ Poiriers et bovins. Orne

Maintenir votre revenu agricole

... avec les cultures entre les lignes d'arbres.
Le rendement des cultures intercalaires reste stable longtemps (10 à 15 ans sur 90 % de la parcelle) et diminue ensuite lentement. L'écartement entre les lignes d'arbres est choisi pour tenir compte de la culture associée et des contraintes de la mécanisation.

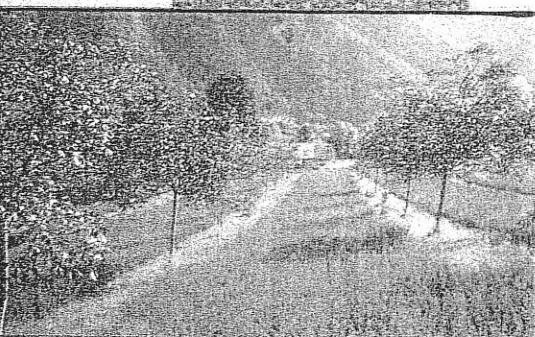


Merisiers et colza. Gard

Préserver la qualité de l'environnement

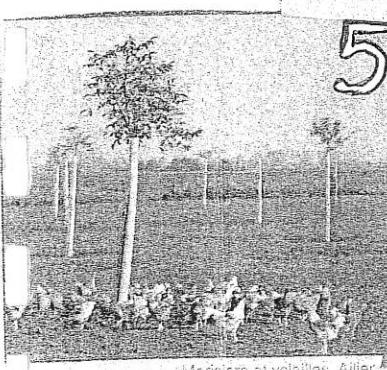
Arbres et cultures bien gérés ensemble sont complémentaires. Les arbres limitent les risques de pollution par lessivage des éléments fertilisants, freinent l'érosion, enrichissent le sol en matière organique.

Ils peuvent favoriser les populations d'auxiliaires pour la protection intégrée des cultures intercalaires.



Diversifier les activités de votre exploitation

... en cultivant des arbres. Sur une portion limitée de votre SAU (10 à 20 %), des plantations agroforestières introduites progressivement augmentent la valeur de votre exploitation, sans diminution notable de son revenu agricole -



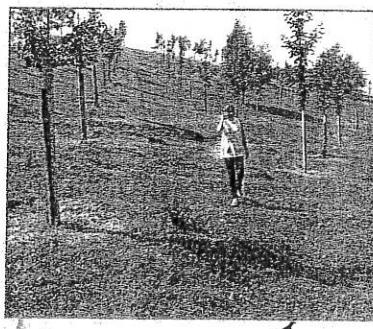
Merisiers et volaille. Allier



Noyers et lucerne. Drome

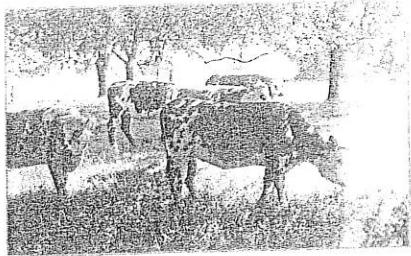
Transmettre un patrimoine vivant

Les agroforestiers traditionnels du Dauphiné vous le diront : les arbres transmis de père en fils sont respectés. Chaque arbre récolté pour financer un investissement professionnel ou familial est aussitôt replanté pour les enfants.

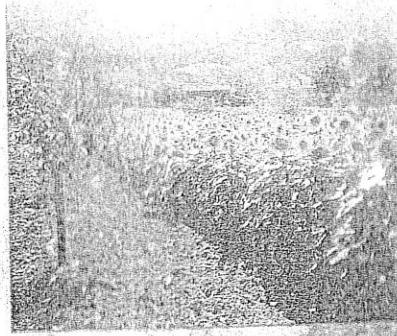


Essences variées et pâture. Aude

Une plantation agroforestière est :



Les études de rentabilité menées par l'Inra montrent que les projets agroforestiers présentent des résultats égaux, voire supérieurs, à la situation agricole d'origine ou à un boisement en plein.



réversible

Après la récolte des arbres, le dessouchage de la parcelle demande peu de travail et n'abîme pas le sol. La parcelle peut facilement retrouver sa fonction agricole d'origine.

facile à réaliser

Planter et entretenir les arbres est une activité qui s'apprend. Cultiver entre les arbres demande une nouvelle technicité à votre portée. Des ouvrages existent. Faites appel à un technicien.



compatible avec le statut du fermier

L'agroforesterie permet au propriétaire de planter tout en laissant le fermier exploiter la terre. Un contrat précise les modalités de l'accord et les responsabilités respectives, et peut prévoir une rémunération du fermier pour l'entretien des arbres.



encouragée par les pouvoirs publics

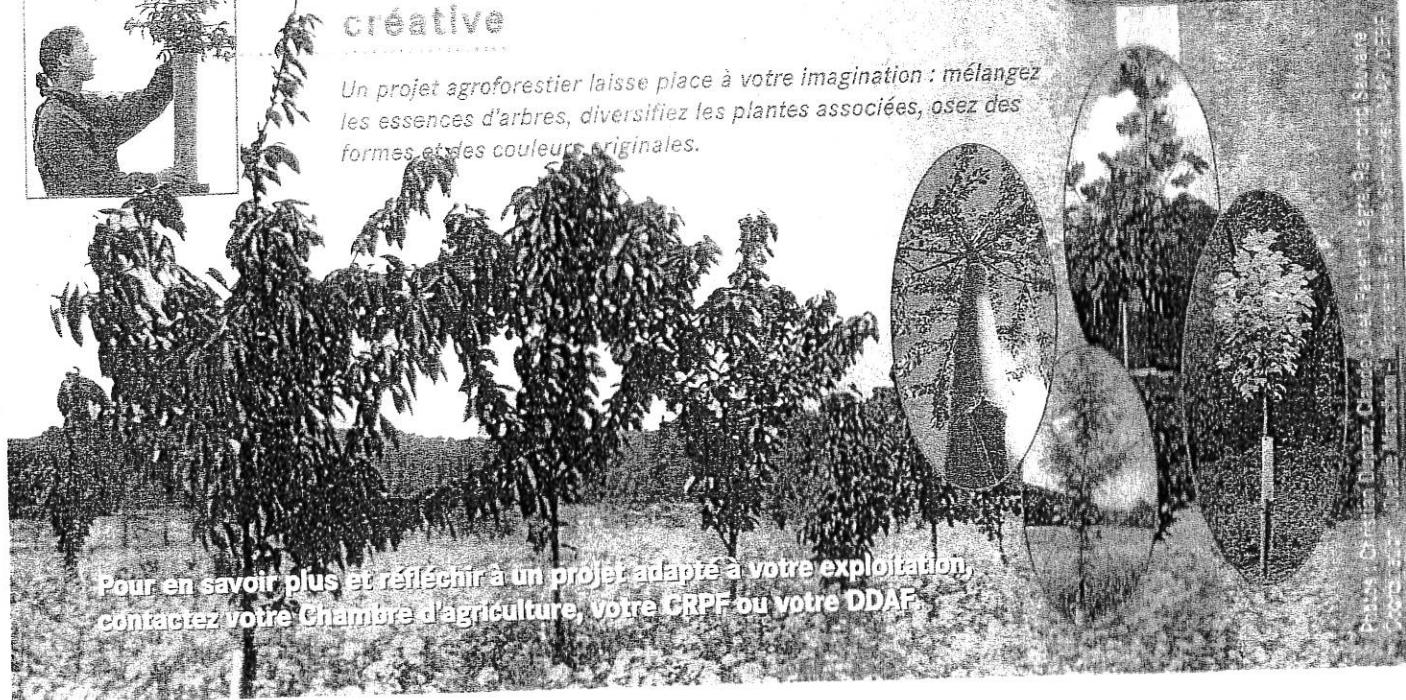
Les cultures intercalaires ont droit aux mêmes aides que les cultures en plein (primes PAC). Des aides à l'investissement existent pour la plantation d'arbres espacés.

DRAF-AUVERGNE
CLIMAGREF INRA
LYCÉE AGRICOLE BRIOUDE BONNEFOND
ESSAIS AGROFORESTIERS
Plantation de feuillus précieux et résineux en plate-bande à différentes densités
(50, 100, 200, 7 ha) *Technologie DRAF*



créative

Un projet agroforestier laisse place à votre imagination : mélangez les essences d'arbres, diversifiez les plantes associées, osez des formes et des couleurs originales.



Pour en savoir plus et réfléchir à un projet adapté à votre exploitation, contactez votre Chambre d'agriculture, votre CRPF ou votre DDAF.

Des lois mal faites, vous en connaissez ?

Je viens d'en découvrir deux, au détour de réunions de travail sur la sauvegarde du patrimoine fruitier et de l'agriculture durable.

I.- Trouver une terre à louer.

Vous cherchez à vous installer à la campagne en tant qu'agriculteur, éleveur, horticulteur, arboriculteur... Pour cela, il vous faut trouver à louer une parcelle de terre. Et vous n'en trouvez pas. Pourtant, en vous baladant, vous verrez des quantités de jachères, de friches, de SAU, (ces fameuses Surfaces Agricoles Utilisables). Alors, qu'en est-il ?

Curieusement, il y a des propriétaires de terres agricoles qui ne souhaitent pas les louer. Ils préfèrent les garder incultes. Les premières réponses qu'on obtient sont :

- les retraites de ces anciens exploitants agricoles étant si misérables que ceux-ci préfèrent garder disponibles leurs terres pour les cas de coups durs (maladie...)
- Ces terres exploitées de père en fils depuis des générations sont considérées comme un patrimoine « culturel » à sauvegarder. Les vendre à un étranger, inconnu, constitue un risque moral de voir cette terre mal exploitée. Donc insupportable.

Vous êtes propriétaire et non exploitant pour différentes raisons. Si vous la louez (à + ou - 500 Euros l'hectare), c'est quasiment la fin de votre statut de propriétaire ; le Code Rural protégeant le bailleur à ferme, à vie, assurera le locataire de votre parcelle de pouvoir définitivement user de son droit d'exploiter. Toute cessation de bail en vue de la reprise de votre parcelle de terre ne sera possible que :

- si vous voulez l'exploiter vous-même,
- si l'un de vos héritiers, étant fermier, souhaite l'exploiter pour lui-même.

Le bailleur est ainsi protégé sa vie durant contre la perte de son outil de travail. Même s'il meurt, sa femme ou ses enfants hériteront de ce fameux bail à ferme, s'ils continuent à l'exploiter. Le statut de fermier est l'un des plus protecteurs qui soit (plus que locataire d'habitation) Dans les deux cas de résiliation possibles, le préavis est de 18 mois avant le terme du bail par acte d'huissier, même si le bail est verbal. En clair : un terrain loué n'appartient plus au propriétaire. Sachant cela, il apparaît évident que tout propriétaire préférera payer son impôt foncier et laisser sa terre en friche.

Commodat : prêt à usage.

Si vous trouvez un jour une vache sur votre parcelle, soit vous laissez faire, et accordez à l'éleveur le droit de pâture, et là, vous êtes foutu ! Si cet état de fait se réalise à votre insu, contre votre gré, sans votre consentement, il vous faut réagir rapidement par lettre recommandée afin d'expulser cette vache.

Le commodat est le contrat par lequel l'une des parties (le propriétaire dénommé « le prêteur ») met un bien à disposition d'une autre (l'exploitant, « l'emprunteur ») à charge pour cette dernière de le restituer après usage. Ce contrat est par essence gratuit. Il doit respecter les dispositions de l'art.1875 et suivants du Code Rural.

L'intérêt du contrat pour l'emprunteur est de pouvoir bénéficier d'une large liberté dans la jouissance du bien prêté afin de pouvoir conduire l'exploitation selon les besoins de celle-ci (avec la seule obligation de respecter la destination des lieux pour les rendre en bon état à l'expiration du contrat). La durée du prêt est libre. Le prêteur ne pourra retirer le bien prêté qu'après le terme convenu. Il conviendra de prévoir, dans l'acte, la durée (la référence à l'année culturelle avec tacite reconduction paraît une bonne solution) ainsi que le délai de préavis. En raison du caractère gratuit du contrat :

- aucune obligation de payer une redevance au propriétaire ne peut être mise à charge de l'exploitant.
- aucun remboursement de charges incombant au propriétaire ne peut être imposé à l'emprunteur (taxes foncières...)
- il ne peut être imposé à l'emprunteur que des charges d'entretien. Il ne peut lui être imposé de construire ou de remettre en état.

Le non respect de la gratuité est source de requalification du contrat en bail rural et est soumis aux dispositions du statut du fermage.

L'emprunteur doit restituer le bien qui lui a été prêté sans pouvoir exiger du prêteur le remboursement des dépenses qu'il a faites. Mais s'il a été obligé, pour la conservation du bien, à des dépenses

extraordinaires nécessaires et tellement urgentes qu'il n'ait pas pu en prévenir le prêteur, celui-ci sera tenu de les lui rembourser. Par ailleurs, il n'est pas responsable envers le prêteur des détériorations causées à la chose par des cas fortuits ou par l'usage normal qu'il en a faite.

La rédaction d'un écrit n'est pas imposée par la loi mais, pour des raisons précédemment évoquées, les parties ont intérêt à exprimer par écrit leur volonté de passer une convention de commodat afin d'éviter toute discussion ultérieure sur la nature du contrat. Il est également recommandé d'établir un état des lieux, à plus forte raison si des bâtiments sont compris dans la mise à disposition gratuite.

Y a-t-il des remèdes ? Sauvegarder l'outil de travail du producteur agricole est indubitablement justifié. Préserver un capital en est une autre contrainte obligée. Lui faire générer des profits est aussi normal. Or, actuellement, la location d'un hectare de terre agricole tourne autour de 500 Euros. La valeur de celle-ci est de 12.000 à 15.000 Euros, dans le Languedoc-Roussillon. Ce qui équivaut à un placement de 3,3 % à 4,16 % l'an. Si l'on déduit les impôts fonciers...

Certaines municipalités ont tenté de taxer ces friches SAU (Surface Agricole Utile), afin d'inciter à les remettre en culture. Je ne connais pas quel fut le succès de l'opération, ni le montant de la taxe préconisée.

Il est certain que, concernant le figuier ou tout autre arbre fruitier, dont la production, pour être rentable doit être pérennisée sur plusieurs années, un bail de 9 ans est trop court. Il vaudrait donc mieux encourager les propriétaires terriens à reconvertis leurs capitaux représentés par ces terres en friche, dans d'autres placements immobiliers ou industriels. Pour ma part, je privilégierais l'industriel, l'immobilier étant consommateur de terres agricoles, par exemple dans des laboratoires de transformation de fruits et légumes, en aval de toutes cultures. Ceci résorberait les surplus de productions et les rebuts, dont je vais parler ci-après.

II – Les Rebut.

Lors de la création d'un verger conservatoire d'arbres fruitiers de variétés anciennes, en Lozère, j'ai découvert que des lois réglementaient la taille des fruits mis sur le marché. Ainsi, des pommes dont le diamètre est inférieur à 55 millimètres sont rejetées par les coopératives, non acceptées par les grandes surfaces... et mises au rebut, à l'écart. Et c'est la raison pour laquelle on trouve en novembre, bien après les dates de récolte, des vergers encore chargés de pommes, et le sol jonché de fruits. La plupart de ceux-ci ne sont pas abîmés. Seulement trop petits, parfois mal formés (une bosse, une tâche, même si elle n'est pas due à une attaque parasitaire...). Toutes conditions suffisantes pour qu'ils soient mis au rebut. Non vendables. Et surtout, ne vous avisez pas d'aller les glaner, comme cela se pratiquait il y a une cinquantaine d'années : vous risquez une amende de 1.000 Euros. Cela contribue au gâchis général dont il fut question dans le reportage d'Envoyé Spécial sur France 2, le 10 Novembre 2011

Alors, qu'en est-il des variétés à fruits petits par nature ? ils sont voués à rester sur l'arbre ? Et les associations qui se préoccupent de les sauvegarder : elles travaillent pour du beurre ? Elles s'activent dans la choucroute ? Comment réagir ? Il est grand temps de trouver une solution. Trop de gens oublient, dans leurs gestes quotidiens, que des millions de gens souffrent de la faim. Non seulement dans les Pays du Sud que j'ai bien connus, mais aussi en Europe, et chez nous... Et moralement, c'est intolérable. A l'approche de Noël, cette fête religieuse, que tout le monde pratique, oubliant seulement les principes mobilisateurs qui l'ont suscitée, il conviendrait d'appliquer les principes édictés il y a 2000 ans : la charité, la modestie, la tempérance...le partage.

Alors, j'attends vos réactions, vos indignations, des réponses positives. Engagez-vous !

Roger Gavinelli

Lors d'un pot d'adieu organisé au Marché Gare de Montpellier, où j'avais été invité, j'ai tenté d'aborder le problème de la taille des fruits, et des rebuts qui en résultent. Tous m'ont dit que c'était obligatoire, car « on a déjà tellement de mal à vendre les beaux fruits, que si l'on mettait tous les calibres sur le marché, ce serait épouvantable ! ». Je suis à la recherche de la loi qui a instauré cette pratique. Cette loi était déjà en pratique en 1960.

Par ailleurs, s'agissant des figues, j'ai le sentiment que leur commercialisation sur le marché-gare de Montpellier est « confidentiel ». Tous les producteurs interrogés m'ont dit qu'ils avaient un ou deux vieux figuier, dont ils ramassaient les fruits...pour les vendre. Par ailleurs, en cette fin d'année, des figues fraîches provenant du Brésil sont vendues à des restaurateurs, autour de 10,50 Euros le kilo. Or, dans les chiffres statistiques que j'ai obtenus, je n'ai pas trouvé de chiffres aussi chers...



Fiche Technique

Production Peu Développée en Languedoc-Roussillon



Filière Arboriculture

Septembre 2008

Rédigée par :

Cyril SEVELY
Chambre d'Agriculture de l'Hérault

Petit atelier arboriculture (Coings, Figue, autres Prunes)

Définition

On entend par « petit atelier arboricole » un verger composé de plusieurs espèces fruitières sur une surface limitée (inférieure à 4 ha), dont l'objectif est une production diversifiée de fruits à destination d'une clientèle locale.

La surface à planter dépend des objectifs de volumes que l'on se fixe et pour lesquels on aura, au préalable, trouvé des débouchés locaux.

Le choix des espèces est également primordial, en fonction des débouchés mais aussi du planning de travail. La clientèle ciblée étant locale, l'intérêt est de produire des fruits de bonne qualité gustative cueillis à maturité.

Parmi les espèces fruitières présentant un intérêt dans ce genre de conception de verger, on peut citer : les abricotiers, cerisiers, pêchers, pruniers, figuiers, pommiers, poiriers et cognassiers, éventuellement les amandiers.

Dans les conditions du Languedoc-Roussillon, il est a priori possible de cultiver ces différents fruitiers.

Un tel atelier peut tout à fait se concevoir en parallèle d'un atelier maraîchage diversifié.

Potentiel des marchés

→ Production

Ne seront détaillés par la suite que les espèces figuier, prunier et coing.

Pour les autres espèces se référer aux fiches correspondantes.

Production, à retenir...

Principales zones de production :
Figue : Turquie, Egypte, Algérie, Iran, Maroc, Syrie
Prune : Chine, pays d'Europe de l'Est et du Sud, Etats-Unis, Chili
Coing : Turquie, Chine, Ouzbékistan, Iran

Régions productrices en France :

- Aquitaine
- Midi-Pyrénées
- PACA
- Languedoc-Roussillon

Principaux pays producteurs

Pour la figue, la production mondiale (1,1 Mtonnes) est largement dominée par la Turquie, l'Egypte, l'Algérie, l'Iran, le Maroc et la Syrie (70% des volumes). Les pays du Sud de l'Europe contribuent pour 15%.

Une bonne figue est une figue cueillie à maturité, et comme elle se conserve très mal une fois mûre, c'est typiquement une culture à planter près des lieux de consommation.

Les pruniers se divisent en plusieurs familles : les pruniers européens (variétés traditionnelles : Reine-Claude, Quetsche, Mirabelle et prune d'Ente à pruneau) et les pruniers américano-japonais (variétés récentes). La production mondiale (9,3 Mtonnes) est dominée par la Chine, les pays d'Europe de l'Est et du Sud, les Etats-Unis, le Chili.

Enfin, le coing est surtout produit en Turquie, Chine, Ouzbékistan, Iran. Son intérêt est sa valorisation pour la transformation en pâtes, gelées...

Production en France

La France occupe une position de choix dans la production mondiale de fruits. Beaucoup des pays gros producteurs transforment une bonne partie de leurs fruits (filières fruits secs, fruits au sirop, fruits confits...).

Les productions de fruits de saison français sont, quant à elles, majoritairement orientées vers le marché du frais (excepté pour la prune dont les deux tiers sont destinés à la filière pruneau).

Le climat tempéré et la frange méditerranéenne offrent à la France de réelles opportunités pour la production fruitière.

Les fruits à noyau (pêches, abricots, cerises) sont très bien représentés dans notre région. De plus le climat et les terroirs du Languedoc-Roussillon donnent la possibilité de cultiver les différents fruitiers cités.

→ Organisation commerciale

La création de cet atelier arboricole est fondée sur la vente des fruits sur des **circuits courts**.

Il est difficile d'estimer la part de la production de fruits frais dont les débouchés se situent sur ces circuits courts. Les régions du Sud de la France, le Languedoc-Roussillon en particulier, jouissent de réelles opportunités pour l'écoulement de fruits d'été grâce au tourisme.

Mais créer un tel verger implique aussi de chercher à produire sur une période la plus longue possible, du printemps à l'automne.

Afin d'étaler la période de vente le plus longtemps possible, le producteur devra éventuellement installer un local de stockage frigorifique (en particulier pour les pommes et poires).

En Languedoc-Roussillon, un certain nombre d'exploitations, viticoles notamment, se sont tournées vers ce type d'atelier pour approvisionner les populations locales et les touristes.

La satisfaction des clients sur la qualité des fruits est en général un gage de reconnaissance !

Même s'il existe une réelle demande de

Organisation commerciale, à retenir...

Principaux circuits courts :

- vente directe sur place / cueillette au verger (proximité des grandes agglomérations)
- vente sur des marchés de producteurs
- vente à des détaillants, primeurs
- vente par paniers, AMAP (à condition d'avoir une diversité suffisante et assez de clients)
- vente directe auprès de la grande distribution locale

fruits frais dans la région, il n'y a pas de fortes possibilités de développement, certains créneaux étant déjà occupés par des exploitations en place.

A noter qu'en complément de la vente de fruits frais, quelques produits transformés peuvent être proposés (jus, confitures), ceci implique de créer un petit atelier de transformation ou de faire appel à un prestataire. Il est également possible de livrer ses fruits à un transformateur, mais la marge retirée risque d'être faible à nulle (sauf segmentation particulière).

En ce qui concerne les coings, qui ne se valorisent qu'en transformation, la vente en fruits frais peut présenter un attrait pour une clientèle souhaitant elle-même fabriquer ses pâtes et gelées. Il n'est donc pas nécessaire d'en produire de grandes quantités.

→ Prix

Les prix de vente pratiqués peuvent être plus ou moins calqués sur ceux que l'on retrouve à une période donnée sur les marchés ou dans les grandes surfaces.

L'objectif est de valoriser correctement la production en mettant en avant l'aspect fraîcheur/maturité.

Un certain « lissage » des prix d'un fruit à l'autre peut-être pratiqué pour convaincre le client d'acheter plusieurs produits.

→ Synthèse

La mise en place d'un petit atelier arboricole à espèces diversifiées est de bon augure dans le contexte sociétal actuel.

Le regain d'intérêt pour les circuits courts est prometteur pour le développement de cette filière.

Toutefois, la gestion d'un atelier diversifié demande de la technicité, à concilier avec d'éventuels autres ateliers de l'exploitation.

Impact environnemental

→ Impact des intrants

Tout verger nécessite des apports nutritifs pour son développement, en particulier en phase juvénile. De la matière organique (composts, fumiers...) peut alors être généreusement apportée avant plantation. Une fumure d'entretien sera également justifiée chaque printemps (variable selon les espèces et le type de sol).

Cultiver un verger implique aussi de devoir faire face à un certain nombre d'agresseurs. Les maladies et ravageurs sont fréquents en vergers et s'installent facilement par le simple fait que leur support de développement est pérenne. Que ce soit en Agriculture Biologique ou raisonnée, des traitements phytosanitaires sont indispensables pour assurer la durabilité du verger, en particulier en prévention de certaines maladies et ravageurs dès le printemps. Le choix variétal est d'ailleurs très important : il existe des variétés présentant des résistances contre certains ennemis courants.

A noter aussi que des espèces comme le figuier et le cognassier nécessitent peu d'interventions sanitaires.

Enfin, les traitements à l'approche de la récolte seront à éviter au maximum car les fruits sont destinés à être vendus et consommés rapidement.

A noter que l'enherbement inter rang peut jouer un rôle dans la dégradation des molécules phytosanitaires.

→ Impact sur la ressource en eau

Il est vivement conseillé de disposer d'eau pour l'implantation et le développement des arbres fruitiers. Evidemment certaines espèces sont moins gourmandes que d'autres (figuier, abricotier, cerisier) mais la réussite de la production sera intimement liée à la possibilité d'irriguer.

→ Impact sur les paysages

Un verger diversifié offre un attrait paysager certain, rappelant, sur une surface restreinte, la mosaïque offerte par les paysages cultivés méditerranéens.

→ Impact sur la biodiversité

Le verger peut avoir un impact plus ou moins important en fonction de sa taille. Le simple fait d'associer plusieurs espèces de fruitiers peut constituer un écosystème riche.

La présence d'un enherbement inter rang, de haies brise-vent ou de bordure, qui plus est s'ils sont naturels, montre également un intérêt écologique en termes de biodiversité (refuges pour la faune, couloirs interstitiels).

A noter que le cognassier possède un rôle écologique important comme plante refuge de nombreux insectes auxiliaires. En implanter dans le verger ou dans la haie peut donc être très bénéfique.

→ Synthèse

Impact environnemental globalement satisfaisant.

L'enherbement des vergers garantit un impact limité des produits phytosanitaires et des nitrates sur la qualité de l'eau.

Impact d'autant plus faible que la parcelle est petite.

Contraintes agronomiques et techniques

→ Type de sols

Eléments favorables :

- Sol à texture moyenne, ayant une bonne structure, bien drainants et riches en matière organique (au moins 2 %), ces éléments étant d'autant plus importants pour les fruitiers à noyau ;
- Sol profond pour permettre un bon enracinement.

Eléments défavorables :

- Sol lourd (très argileux), très calcaire et/ou asphyxiant ;
- Bas-fond (risques de gel, notamment sur abricotiers, pruniers) et zones d'altitude ;
- ECA (Enroulement Chlorotique de l'abricotier, préjudiciable sur pruniers et abricotiers) et Sharka (pêchers, abricotiers, pruniers) sont des maladies présentes dans toute la région pouvant affecter les arbres de façon irréversible (arrachage).

→ Topographie

Les sols à pente forte et les parcelles très exposées au vent sont à éviter.

→ Adaptation au climat

Les besoins en froid hivernal des différentes espèces fruitières sont en général satisfaits dans notre région (excepté peut-être dans la plaine du Roussillon pour les fruitiers à pépins).

→ Implantation de la production

Avant toute décision de plantation, la prise en compte des variétés, des portegreffes, des distances de plantation, de la forme des arbres choisis dans un objectif de débouché local est capital.

La meilleure combinaison est de trouver des variétés rustiques faciles à conduire et dont les fruits sont de bonne qualité gustative.

Mettre en place un verger est un investissement assez lourd. L'idée est de créer un verger piéton ou semi-piéton. Les frais sont bien sûr liés à l'achat des

plants, mais il faut aussi considérer la main d'œuvre pour la formation des arbres, pendant les premières années du verger. C'est le meilleur compromis en termes de rentabilité car, si l'investissement est élevé au départ, l'entrée en production est rapide et les frais de main d'œuvre d'entretien et de récolte sont diminués du fait du volume réduit des arbres. La formation des arbres demande une certaine technicité. On plantera, si la qualité du terrain le permet et sous réserve de disponibilité, des scions greffés sur porte-greffe faible (sauf pour les figuiers qui sont bouturés).

Dans les zones de coteaux, si les sols sont pauvres et les possibilités d'irrigation limitées, il est possible de créer un verger plus extensif. L'entrée en production sera plus lente, les coûts de main d'œuvre plus élevés (taille, récolte) et la qualité des fruits risque d'être moins bonne (calibre notamment). A noter que la plupart des variétés d'abricotiers et cerisiers, de pruniers, pommiers, poiriers, cognassiers et amandiers nécessitent des variétés pollinisatrices.

- **Le figuier** peut se planter à 6 x 5m. Choisir des variétés de bonne tenue et de bon calibre. Selon les variétés, on aura une production de figues fleurs en été et de figues d'automne ou uniquement de figues d'automne. La conduite se fait en buisson ou en haie fruitière (avec attachage).
- **Le cognassier** se plante à 5 x 3 m. Les variétés conseillées sont le Coing Commun, le Coing du Portugal, le Coing Champion, le Coing Géant de Leskowatz ou le Coing Monstrueux de Vranja (très vigoureux ; bois cassant). On le cultive en buisson, gobelet ou solaxe. Il supporte mal les sols calcaires (pas plus de 8% de calcaire total).

Calendrier de production	
Hiver	Plantation Taille
Avril / Juin	Eclaircissement
Printemps	Protection
Mai à Novembre	Récolte

- Le prunier peut se conduire en solaxe à 5 x 2 m (palissé comme les pommiers et poiriers). On conseille d'implanter des pruniers domestiques (Reine-Claude Dorée avec Reine-Claude de Bavay ou Reine-Claude violette comme pollinisateurs ; Reine-Claude tardive de Chambourcy, autofertile) et/ou des pruniers américano-japonais.

→ Conduite de la production

Les fruitiers adultes nécessitent plusieurs interventions, variables selon les espèces :

- La taille de fructification en hiver jusqu'au débourrement et/ou la taille en vert en été
- L'éclaircissement chimique (pommiers)
- L'éclaircissement manuel (pêchers, abricotiers, pruniers, pommiers, poiriers, cognassiers) en avril pour les fruits à noyau, juin pour les fruits à pépins
- La protection phytosanitaire, surtout au printemps
- L'enherbement de l'inter rang les premières années, suivi d'un entretien mécanique les années suivantes
- Le désherbage du rang.

Les récoltes peuvent commencer en mai (cerises) et s'étaler jusqu'à octobre (figues, pommes, poires, coings) voire novembre (figues).

Introduction

Les besoins moyens en eau d'irrigation des arbres fruitiers sont de l'ordre de :

- 200 mm : cerisier, abricotier et jeunes figuiers (1-2 ans) puis de 400 à 700 mm/an pour des arbres adultes de mai à août avec des apports plus conséquents en juin-juillet (abricotier)
 - 400 à 700 mm : amandier, de mai à août avec des apports plus conséquents en juin et surtout en juillet ;
 - 500 mm : pêcher (Pavie), prunier, et pommier, 700 mm : poirier et pêche (nectarine) de fin avril à août, centrés sur la période du durcissement du noyau à la récolte pour les pêchers, juin-juillet pour les pruniers, et juin à août pour les fruits à pépins.

Afin de simplifier la gestion de la parcelle, veiller à planter proches des espèces du même groupe de besoins en eau. Un système de micro-jets (mini aspersion) peut être installé pour toutes les espèces.

→ Contrainte de main d'œuvre

La demande en main d'œuvre est importante lors des premières années du verger mais aussi quand les arbres sont en pleine production : opérations de taille et d'éclaircissement, protection phytosanitaire et surtout récolte et vente qui va requérir une organisation rigoureuse. Une personne seule peut difficilement assurer récolte-entretien du verger et vente. La main d'œuvre familiale peut permettre d'assurer une rentabilité les premières années.

→ Contrainte foncière

Pas de contrainte particulière si ce n'est la topographie régulière et l'accès à l'eau.

Une unité d'1 à 2 ha peut déjà constituer un verger suffisant.

On peut très bien concevoir cet atelier sur plusieurs petites parcelles.

→ Mecanización

Les possibilités de mécanisation sur ce type de filière de proximité sont limitées. Des outils d'aide à la récolte sont toutefois disponibles.

→ Sensibilité au précédent vienne

Une jeune plantation réalisée sur un précédent vignoble peut révéler certains signes de fatigue de sol.

Il est donc souvent conseillé de décompacter le sol et de l'enrichir abondamment en matière organique avant toute plantation.

Dispositif réglementaire auquel la production est soumise

Pas de dispositif réglementaire pour ce type d'atelier si ce n'est que l'évolution de l'OCM Fruits et Légumes prévoit que toute culture sera éligible aux Droits à Paiement Unique (DPU) en découplage total à partir de 2011. Les modalités ne sont pour l'instant pas connues.

Etat des références en Languedoc-Roussillon

Les références sont importantes la région étant une des premières dans la production fruitière.

Risque financier et niveau économique pour l'exploitant

→ Résultats économiques et facteurs de risque

Marge brute :

- En pleine production : variable selon le choix des espèces et le(s) débouché(s) choisi(s).

Le climat peut influer sur la marge brute : non seulement des intempéries au moment des récoltes peuvent fortement altérer la qualité des fruits (cerises, figues mais aussi prunes, pêches) mais aussi faire chuter la consommation (un temps froid et humide n'incite pas à consommer les fruits d'été notamment).

→ Besoins de trésorerie

La pleine production se situe 3 ans après plantation.

Investissements : plants, matériel de palissage (fruitiers à pépins, pruniers), système d'irrigation, pulvérisateur, matériel de récolte (échelles, table de tri...) et local frigorifique.

La diversité des espèces cultivées peut permettre d'organiser des entrées de trésorerie régulière en période de production.

→ Risque financier lié aux investissements

Investissements spécifiques : matériel de palissage, filets para-grêles, plate-formes d'assistance ou échelles, matériel de récolte (picking bags, palox) et pulvérisateur.



Personnes ressources

Chambres d'Agriculture :

C. PINET – Chambre d'Agriculture du Gard - Mas de l'Agriculture BP 48078 30 932 Nîmes Cedex9 - christian.pinet@gard.chambagri.fr

C. SEVELY – Chambre d'Agriculture de l'Hérault - Mas de Saporta CS 10010 34 875 Lattes Cedex - sevely@herault.chambagri.fr

E. HOSTALNOU - Chambre d'Agriculture du Roussillon - 19 Av de Grande Bretagne - 66 025 Perpignan cedex- e.hostalnou@pyrenees-orientales.chambagri.fr

A. BOUTITIE – SUAMME-LR - Mas de Saporta CS 10010 34 875 Lattes Cedex - anne.boutitie@suamme.fr

Instituts techniques :

CTIFL - Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes – 22, rue Bergère 75 009 Paris - www.ctifl.fr

Stations expérimentales :

CEHM, SERFEL, CENTREX, La Pugère, SEFRA, CEFEL

Autres partenaires :

J.-P. GERAUD – ACMF (consultant indépendant) - - 3 impasse les jardins d'Arnasserre 34130 Mauguio - j.paul.geraud@free.fr

G. JIMENEZ – CETA du Vidourle – Mas de Carrière – 34590 Marsillargues - cetaduvidourle@cegetel.net

Bibliographie

- Mémento Agreste 2006. Mots-clés : production
- Mémento technico-économique des principales productions en Languedoc-Roussillon, références 1998-1999, Centres d'Economie Rurale LR, 1999. Mots-clés : technico-économique, coût de production, coût de plantation
- Références technico-économiques 2006-2007 – Chambre d'Agriculture du Vaucluse. Mots-clés : technico-économique, coût de production, coût de plantation
- Les coûts de production en Arboriculture – Edition 2006 – Chambre d'Agriculture du Roussillon. Mots-clés : technico-économique, coût de production, coût de plantation
- Ouvrage Atlas d'Arboriculture fruitière, volume 4, J. Bretaudeau et Y. Fauré, 1990. Mots-clés : production, conduite, variété, figue, prune, coing
- Ouvrage La culture fruitière, volume 2 - les productions fruitières, M. Gautier, 1988. Mots-clés : production, conduite, variété, figue, prune, coing
- Article Au coing de mon verger, R. Bacher in Les Quatres Saisons du Jardinage, n°132, jan-fév 2002, pp. 29-33. Mots-clés : production, conduite, variété, coing.
- Ouvrage De la taille à la conduite des arbres fruitiers, JM. Lespinasse et E. Leterme, 2005. Mots-clés : conduite, formation

Liens Internet :

- Site FAO : <http://faostat.fao.org/DesktopDefault.aspx?PageID=567&lang=fr>
- Site Agreste : <http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/>
- Site BRM : <http://www.brmfl.com/>
- Site <http://www.fruits-et-legumes.net/>

Avis de recherche : figues à sécher.

A l'occasion des nombreuses foires de terroir, de fruits oubliés, de renouveau du goût, ... auxquelles nous participons, nous rencontrons de nombreuses personnes qui regrettent de ne pas – de ne plus – trouver des figues séchées bien de chez nous. Sur les 143 variétés françaises répertoriées et mises en collection à Porquerolles, dans notre Conservatoire Botanique National, il y en a certainement un certain nombre qui pourraient être séchées, et qui devraient avoir des goûts particuliers, et différents de ceux que l'on trouve actuellement sur nos marchés. Il suffirait non seulement d'en faire l'essai, mais de se replonger dans l'histoire pas si lointaine (une centaine d'années) de nos villages de Provence et du Languedoc-Roussillon, pour retrouver des méthodes originales de séchage et surtout le nom des variétés qui s'y prêtaient, et les lieux où elles poussaient.

Pour sécher ces figues, il nous faut aussi nous réapproprier des techniques souvent simples utilisées par nos grands parents. Il suffit de les questionner... Mais il faut faire vite : leur mémoire est fragile et périssable. On peut trouver des applications modernes à des techniques actuelles mises au point pour d'autres fruits (pruneaux, abricots, raisins...) qui utilisent des énergies douces (vent, soleil,...)

Nous sommes donc à la recherche

- de documents qui nous permettraient de faire le point sur ces sujets (variétés utilisées),
- les techniques appropriées,
- les tonnages traités chaque année, usages...) dans le secteur signalé par la bibliographie et les noms des négociants : leurs archives seraient intéressantes
- des trucs et astuces sur la conservation (tel que l'alternance de feuilles de laurier entre les couches de figues séchées...).
- des recettes traditionnelles liées au séchage, puis à la présentation des produits séchés, (fouiller les vieux livres de cuisine).

Adresser tous renseignements, informations, suggestions, à

« **Fruits Oubliés** », 4, ave de la Résistance, 30270 Saint Jean du Gard
e.mail : fruits.oubliés@wanadoo.fr

Coopérative

Le statut juridique d'une entreprise n'est pas neutre car il conditionne une forme d'organisation bien spécifique au service de finalités différentes. Au lieu de rechercher un bénéfice à court terme, la gestion d'une coopérative s'inscrit dans le long terme. Pour ce faire, elle repose sur des principes tels que l'éthique, la gouvernance démocratique, et une responsabilité sociale plus étendue qui résident dans sa finalité même et son projet. Dans ce projet, le système d'organisation vise à apporter des réponses adaptées aux besoins des sociétaires. Tout en assurant les contraintes liées à l'économie de marché, ces entreprises peuvent donc offrir des prestations de qualité au meilleur prix. Leurs pratiques se distinguent aussi en instituant des rapports sociaux sur la solidarité et la confiance pour une relation qui se construit dans la durée.

Le système d'organisation vise à apporter en premier lieu des réponses adaptées aux besoins de leurs sociétaires. Qualité de l'information et vision à long terme sont les points forts des entreprises d'économie sociale qui, par ailleurs, ne fondent pas leurs décisions sur le rendement des capitaux investis. Elles instituent des rapports sociaux sur la solidarité et la confiance par une relation qui se construit dans la durée.

Pierre Desvergnes, président de la Casden

Les actions à mener :

A la suite des multiples rencontres que j'ai faites pour présenter ce gros dossier en vue de recréer la filière Figues, il ressort plusieurs idées force sur lesquelles s'appuyer et qu'il faut développer, et des points à combattre :

- il convient de travailler groupés. Producteurs et transformateurs (SCOP, REPAS...)
- il faut former les futurs agriculteurs et les transformateurs.
- insister sur la coopération possible avec les Pays du Sud, et nos possibilités de formation des migrants. Ce serait plus profitable pour tout le monde, que de les renvoyer manu militari. Nos images de marque respectives seraient améliorées...
- travailler en BIO. C'est porteur. Car le figuier l'est naturellement.
- l'atelier de transformation doit fonctionner toute l'année pour être rentable. Donc trouver d'autres produits existants ou à cultiver...
- insister sur le côté création d'emplois que cette filière va initier (jeunes, seniors...)
- faire faire des stages de fabrication de séchoirs solaires afin que nous puissions les fabriquer nous-mêmes. Au besoin, si nous avons assez de monde, faire ce stage dans notre région.
- en attendant d'obtenir une AOC ou tout autre label similaire, il conviendrait de s'appuyer sur l'ombrelle : Sud de France, qui est porteur.
- des aides existent à tous les niveaux. Il convient de monter un dossier en béton pour les obtenir.

Nos combats :

- réapprendre aux consommateurs à manger de bonnes figues. Il y a du travail à faire, surtout au nord de la ligne Bordeaux-Lyon. A l'aide d'ateliers de dégustation - comparaison des différentes variétés, comme sait le faire Slow-Food. Les mettre dans le coup, afin d'organiser une année axée sur la figue. Avec des repas tout à la figue comme j'en ai réalisé un, il y a 2 ans.
- Inciter les vieux paysans propriétaires de terrains en friche depuis plusieurs années, à les vendre. Même si les futurs agriculteurs au départ n'ont pas encore acquis une longue expérience. Il y a des taxes/impôts prévus pour la non mise en culture des bonnes terres arables ; voir aux impôts ce qu'il en est.
- Se battre aussi pour que les petits fruits de figues, dont la taille est liée à la variété, et qui sont aussi bons que les gros, soient achetés à leur juste prix, celui-ci se basant sur le goût... Pas sur l'aspect : gros, brillant, qu'une bonne figue n'a jamais quand elle est cueillie bien mûre.

Innovation

Priorité régionale pour être plus compétitifs. Pôle d'excellence et de conception d'écoproduits. Emploi-Formation et cohésion sociale afin de permettre aux personnes en difficulté sociale de bénéficier d'une formation et d'un encadrement pour un retour vers une activité professionnelle. En Agriculture on aura le soutien européen via le FEADER (Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural). La coopération en France et en Europe se fait grâce à 5 programmes avec d'autres régions Françaises, avec l'Espagne, et l'Andorre (POCTEFA), les pays de la Méditerranée (Transnational-Méd) et l'ensemble des régions européennes. Elle participe aussi au programme de voisinage de l'U.E. (IEVP Méditerranéen).

Fonds social européen 2007-2013 « Compétitivité régionale et emploi »

Il cofinance en France les politiques nationales, régionales et locales en matière d'emploi et la commission européenne intitulée programme opérationnel.

Ce programme soutient les initiatives pour anticiper et gérer les mutations économiques, combattre le chômage, favoriser l'insertion sociale, lutter contre les discriminations dans le monde du travail, promouvoir le capital humain, les innovations et l'égalité des chances pour tous.

Pour développer l'accès à l'emploi des demandeurs d'emploi, le fonds social européen peut soutenir les actions qui visent :

- la modernisation du service public de l'emploi (accompagnement renforcé des demandeurs d'emploi, accès des jeunes au marché du travail par l'accueil et l'orientation, coordination des acteurs de l'emploi...)
- le retour à l'emploi des demandeurs d'emploi (formation pour les jeunes et les adultes, accès et participation des femmes au marché du travail, intégration des migrants sur le marché du travail...)

Un suivi national est impulsé politiquement dans 3 directions :

- Intégration des publics en difficulté, notamment les jeunes : il s'agit de l'accompagnement vers une insertion professionnelle des jeunes suivis dans le cadre des actions de l'établissement public pour la défense et du service civil volontaire.
- Développement du volet formation professionnelle : avec le renforcement des parcours d'accès à la qualification des personnes les plus éloignées de l'emploi, le soutien aux innovations afin d'améliorer les systèmes de formation pour une plus grande individualisation des parcours et une meilleure adaptation des personnes aux transformations de l'emploi.
- Intégration des migrants et lutte contre les discriminations liées à l'origine dans la poursuite du programme EQUAL.
- Soutien à des actions innovantes, notamment pour favoriser la mobilité des salariés et des apprentis.

Bénéficiaires : partenaires sociaux, têtes de réseaux associatifs qui aident à la création d'entreprises pour les publics en difficulté et ceux de l'insertion par l'activité économique

La France est confrontée à une très forte concurrence internationale *et doit faire face à d'importantes mutations économiques*. Pour renouer avec la croissance et s'adapter aux chocs économiques :

- anticiper les mutations et y préparer entreprises et salariés.
- Investir dans le capital humain et l'ingénierie sociale pour améliorer les systèmes de formation afin d'élever le niveau de qualification, soutenir les micro-projets associatifs innovants et renforcer les coopérations transnationales et interrégionales.

Financements

L'association AIRDIE (1, rue Cité Benoit 34000 Montpellier 04 67 15 00 10) a plusieurs secteurs d'activité et a plusieurs possibilités d'intervention :

- Financer directement sous forme de crédit ou de prêt d'Etat à taux 0%.
- Se porter garant sur votre prêt bancaire

Pour préparer les éléments prévisionnels d'un projet, s'appuyer sur les organismes d'accompagnement de l'agriculture (Terres Vivantes, ADEAR, Chambres d'Agriculture, ...) L'octroi de ces avantages s'appuie sur :

- une expertise-conseil réalisée par un chargé d'étude agri-rural
- une décision prise en comité des engagements (MSA, Ch. d'Agriculture, la Banque Populaire du Sud, le Lycée agricole Agropolis/Terres Vivantes, l'ADEAR LR, et le Centre d'Economie Rurale.)
- La prise de décision se base sur la confiance accordée à la personne et sur sa capacité à mener à bien le projet, l'étude du projet (opportunité commerciale, équilibre financier, revenu potentiel pour le créateur et valeur d'insertion) et la capacité de remboursement de la personne.

Crédit à l'Initiative Agri-rurale

De 100 à 16.000 Euros -de 6 à 60 mois -taux : 0 % - différé : 24 mois maxi.

Eligibilité

- Zone rurale et/ou projet agricole
- personne ayant des difficultés à obtenir un prêt bancaire

Les garanties

:

Garantie France Active ;

Caution simple sur le capital restant dû

Montant garanti : de 0 à 30500 Euros

Taux de garantie : jusqu'à 65 % du montant du prêt.

Durée de la garantie : jusqu'à 60 mois

Coût : 2 % du montant garanti.

Eligibilité :

- Demandeur d'emploi
- Créeur d'entreprises n'accédant pas seuls dans de bonnes conditions au crédit bancaire
- Entreprises de moins de 3 ans

FGIF :Fonds de Garantie à l'Initiative des Femmes

- montant garanti : de 0 à 27.000 Euros
- taux de garantie : jusqu'à 70 % du montant du prêt
- durée de la garantie : jusqu'à 84 mois

Eligibilité :

- Femme créatrice d'entreprise

Prêt d'Etat

NACRE

Montant maxi : 10.000 euros

Taux : 0 %

Durée : 60 mois

Eligibilité

- Eligibilité ACCRE
- en complément d'un prêt bancaire d'un montant au moins équivalent et réalisé dans de bonnes conditions (moins de 50 % de caution personnelle) ;

Les aides à l'agriculture biologique

Les aides incitatives pour 2010, ne sont pas remises en cause pour 2011. Par contre, les montants sont encore en discussion.

Les aides BIO conditionnées par la PAC ; dispositif pour 2011

CAB : Aide à la Conversion à l'Agriculture BIO :

SAB : Aide au Soutien à l'Agriculture BIO

Le montant varie selon la culture implantée :

100 Euros/ha/an SAB 2 cultures annuelles et prairies temporaires

150 Euros/ha/an légumes de plein champ, viticulture, PPAM.

500 Euros/ha/an : maraîchage (production de légumes sous abri ou au moins 2 cultures par an en plein champ)-et arboriculture

Eligibilité

- Exercer une activité agricole
- La clause limitative de l'âge est supprimée. (-18, + 60 ans)
- Une société doit comprendre au moins un associé se consacrant à l'exploitation et plus de 50 % des parts représentatives du capital social doivent être détenues par des associés exploitants ;
- Etre en règle avec le paiement de ses redevances auprès de l'agence de l'eau.

Les aides BIO conditionnées par la loi de finances

Un crédit d'impôt à l'AB

Eligibilité

- Au moins 40 % des recettes de l'exploitation proviennent d'activités certifiées BIO ;
- La transparence des GAEC dans la limite de 3 associés exploitants
- Ne pas bénéficier d'aides à la conversion sauf si ces aides concernent moins de 50 % de la surface de l'exploitation et que le reste de l'exploitation est déjà BIO.
- Etre notifié auprès de l'agence BIO.
- Les 2 principaux régimes fiscaux sont éligibles

L'exonération de la taxe foncière des terrains exploités en AB :

Les communes peuvent exonérer de taxes foncières les terrains exploités en BIO..Délibération à prendre avant le 1^{er} octobre pour une application l'année suivante

L'aide à la certification

La Région Languedoc-Roussillon maintient en 2010 le dispositif d'intervention en faveur de la certification en AB. Cette aide prend en charge une partie des frais de certification en AB assumés par les exploitants agricoles. Bénéficiaires : exploitants à titre principal ou en groupements (SCEA, GAEC, EARL,...) dont le siège de l'exploitation est en L.R.

Eligibilité

Etre certifié ou en cours de conversion.

Etre affilié à la MSA ou à l'AMEXA en tant que chef d'exploitation à titre principal.

Ne pas bénéficier d'autres aides à la certification.

Modulation des aides :

Coût prévu : < 278 Euros HT

Aide = 90 % du coût prévu

278 E.< coût prévu < 500 E. HT

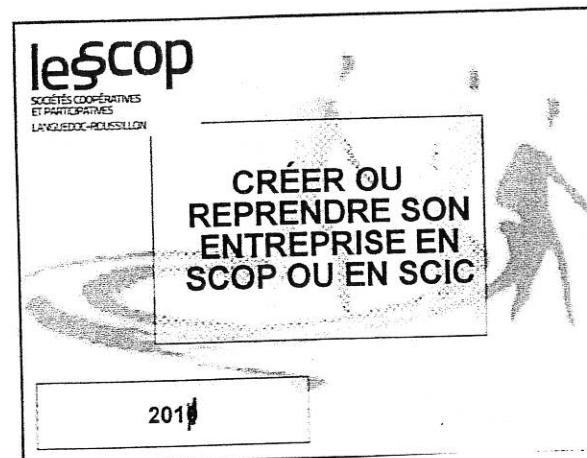
= 250 E.

500 E.< coût prévu < 800 E. HT

= 50 % du coût prévu

> 800 E. HT

= 400 E.



Voici quelques extraits du dossier de présentation du statut coopératif de 15 pages, fourni lors d'une réunion d'information qui s'est tenue à

l'Union Régionale des SCOP, 55, rue Saint Cléophas, 34070, Montpellier.

Tel : 04 67 06 01 20

Fax : - - - 01 21

WWW.scop-lr.coop

WWW.alterincub-lr.coop

contact : Martine Rossignol < mrossignol@scop.coop <

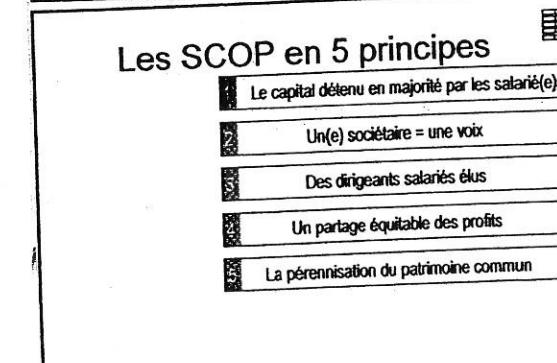
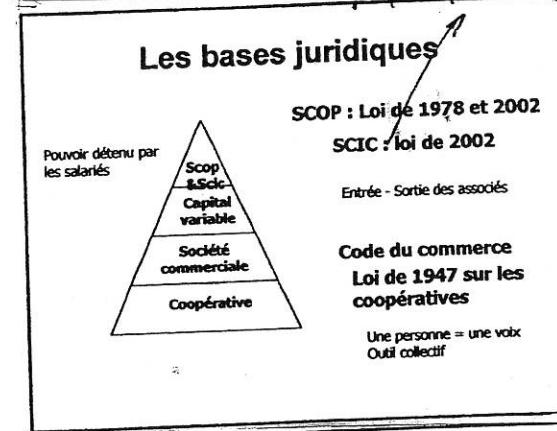
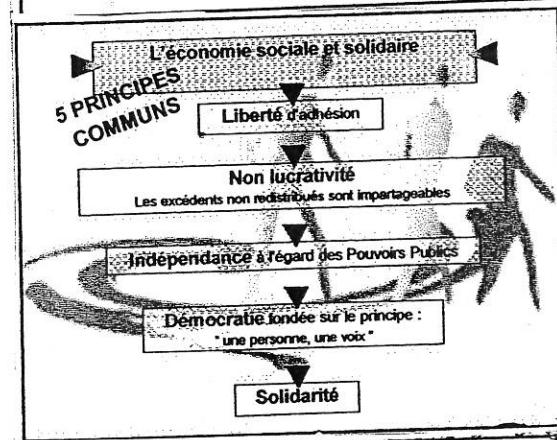
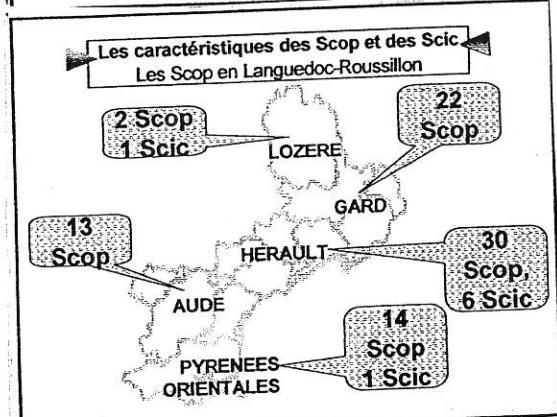
Tous ceux qui s'y activent sont à la fois bénéficiaires, acteurs, décideurs. = 1 voix dans la gouvernance

Taille moyenne 22 personnes en SCOP

Les caractéristiques des Scop et des Scic
Les Scop et Scic en France

En 2008 :

- 1 893 entreprises coopératives, dont 1763 Scop et 130 Scic
- 39 929 salariés (hors filiales)
- 3,8 milliards d'€ de chiffre d'affaires
- 1,8 milliards d'€ de valeur ajoutée
- 193 millions d'€ de résultat net
- Taille moyenne : 22 personnes
- Taux de sociétariat à plus de 2 ans : 83 %



Ecole de dirigeants intéressante

Non lucrativité sur les plus-values du patrimoine. Lucrativité limitée au capital investi. Les excédents ne sont pas redistribués. Les réserves ne sont pas partageables. Pour pérenniser l'entreprise, on ne peut pas faire de plus-values sur l'investissement.

Les entreprises coopératives sont sur le marché au même point que les autres entreprises. solidarité : Réserves impartageables

SCIC : Sté coopérative d'Intérêt Collectif.

Société coopérative d'intérêt collectif. Force du collectif. Gestion participative : les salariés sont majoritaires

Les salariés détiennent au minimum 51 % du capital social et 65 % des droits de cote.

1 ANIMATION

Toutes les missions ci-dessous sont financées par la solidarité inter-coopérative exprimée par les cotisations régionales et confédérales. Elles sont donc assurées gratuitement aux Scop adhérentes.

1-1 Lieu d'appui coopératif et d'information

L'Union régionale propose à ses adhérents des services syndicaux :

- Suivi régulier (visite et assistance aux Scop)
- SVP juridique, réponses à des questions spécifiques au droit coopératif
- Assistance aux Scop en difficulté

1.2 Lieu d'animation et de mise en réseau

La vocation de l'Union Régionale est également de renforcer le réseau que constituent les entreprises coopératives de la région pour développer la solidarité, l'entraide, le partage d'expériences, la convivialité, pour favoriser le rapprochement et les partenariats entre Scop et aussi faciliter l'intégration des nouvelles Scop.

- Repas de coopérateurs
- Repas de dirigeants
- Commissions de travail

1-3 Partenariat

La reconnaissance du Mouvement Coopératif par nos partenaires assure l'essor de nos principes, affirme notre présence dans le développement local, facilite la défense de nos spécificités et permet de suivre l'évolution de l'environnement réglementaire dont peuvent bénéficier les Scop.

La vocation de l'Union Régionale d'être un syndicat interprofessionnel coopératif l'amène à mettre en place et à entretenir des relations privilégiées avec les partenaires de la vie économique régionale et dans tous les domaines

- Par secteur d'activité
- Auprès des collectivités territoriales
- Auprès des institutions socio-économiques
- Auprès des différentes chambres consulaires
- Dans l'économie sociale
- Dans le réseau régional de création d'entreprise

2 DEVELOPPEMENT

2.1 Création

La pérennité de l'entreprise tient, d'une part à la solidité du projet économique, d'autre part à la cohésion de l'équipe, et enfin à sa capacité à mettre en place le plus tôt possible une organisation administrative complète et cohérente qui permet la réalisation de tableaux de bord de gestion.

C'est la raison pour laquelle il est proposé aux créateurs une démarche complète allant du premier accueil (*Label Points Chances de l'ANCE Association Nationale pour la Crédit d'entreprises*), à la réalisation complète de l'étude de faisabilité et au suivi après création (*durant le premier exercice*).

Ceci se fait dans le cadre d'une convention signée entre les créateurs et l'Union Régionale (GESCOP).

Le coût de cette prestation est assuré par les porteurs de projet, par l'Union Régionale et par des conventions signées avec les collectivités territoriales (Conseil Régional Midi-Pyrénées, Conseil Général de l'Hérault), et des fonds européens.

Nature / Domaines	Contenu / Services de l'UR
Accueil	Accueil collectif 1 fois tous les 15 jours en Midi-Pyrénées, 1 fois par mois en Languedoc Roussillon Accueil individuel au cas par cas
Pré-diagnostic individualisé	Validation de l'adéquation du projet au statut coopératif
Etude de faisabilité ou validation	Dossier économique et plan de financement
Etude juridique	Explication et rédaction des statuts
Formation	<ul style="list-style-type: none"> - Formation Nouveaux dirigeants <ul style="list-style-type: none"> . droit du travail . tableaux de bord et suivi . rencontre avec un banquier . management opérationnel et coopératif - Accord de participation
Suivi après création	Suivi et analyse mensuelle ou trimestrielle de tableaux de bord de gestion jusqu'à la date de la première Assemblée générale

Voir en annexe, démarche d'accompagnement à la création.

Page 5

3 SERVICES

3-1 Conseils et prestations

A la demande des Scop, toutes ces missions sont réalisables par les délégués régionaux ou par des partenaires présentés par l'Union Régionale :

- Conseil en gestion
- Conseil en financement
- Conseil en organisation et ressources humaines
- Conseil en développement stratégique
- Gestion de production
- Assistance au secrétariat juridique

3-2 Mission de formation coopérative et gestionnaire

Toutes les entreprises savent qu'elles doivent compter sur les compétences techniques de leurs salariés pour réussir. La force des Scop, c'est de savoir compter aussi sur leur capacité de réflexion et d'engagement.

Pour réussir cela, pas de recette infaillible, mais l'exigence de porter attention à quelques moments clef de la vie de l'entreprise et de l'évolution du salarié.

Pour ces moments, GESCOP organise des formations spécifiques en sélectionnant les méthodes qui ont fait leurs preuves et en veillant à leur permanente adaptation.

GESCOP étant organisme de formation, tous les stages sont imputables sur le budget formation de l'entreprise :

- Prévisionnels de formation
- Formation pour associés
- Formations pour gérants, administrateurs
- Formations dirigeants / Bilan managérial
- Accords d'entreprise
- Formations sur mesure

3-3 Révision Coopérative

La Révision coopérative, rendue obligatoire depuis la loi du 12/07/85 et l'arrêté du 29/03/89, constitue l'acte légal de vérification de la conformité du fonctionnement des Scop avec les lois successives concernant les sociétés coopératives de production.

La mission de Révision coopérative est sanctionnée par l'établissement d'un Rapport de Révision permettant l'inscription des Scop sur la liste publiée par le Ministère du Travail au Journal Officiel.

ARESCOP, organisme agréé par le Ministère du travail, sous-traite la réalisation des diagnostics de Révision coopérative à GESCOP. Le coût de la Révision est défini dans le contrat signé par ARESCOP. Il est proportionnel au nombre de salariés de la Scop.

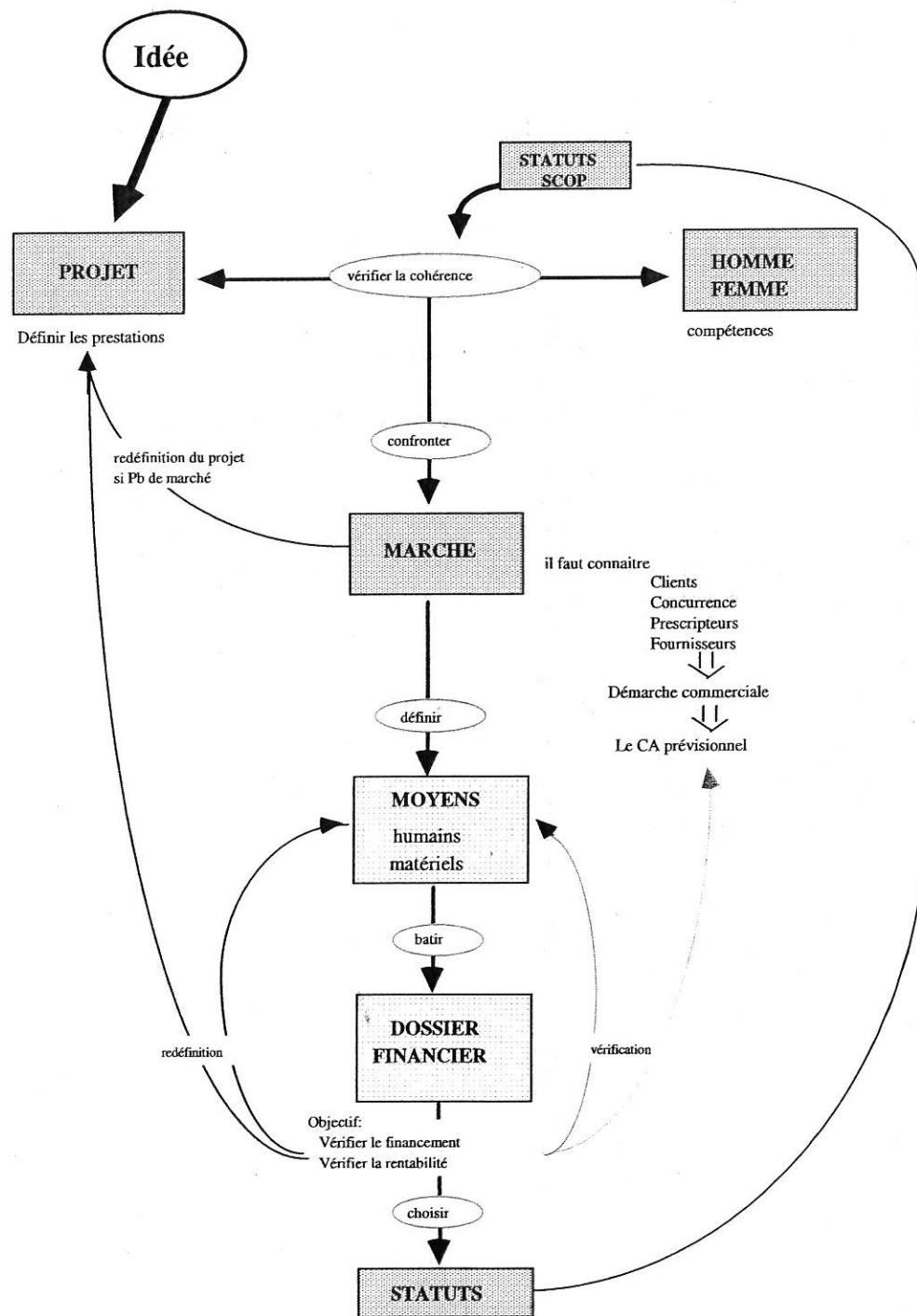
Page 6

ANNEXES

- ① Schéma général de la création d'entreprise**
- ② Accompagnement des créateurs**
- ③ Les principes coopératifs**
- ④ Présentation du Mouvement**
- ⑤ La cotisation**

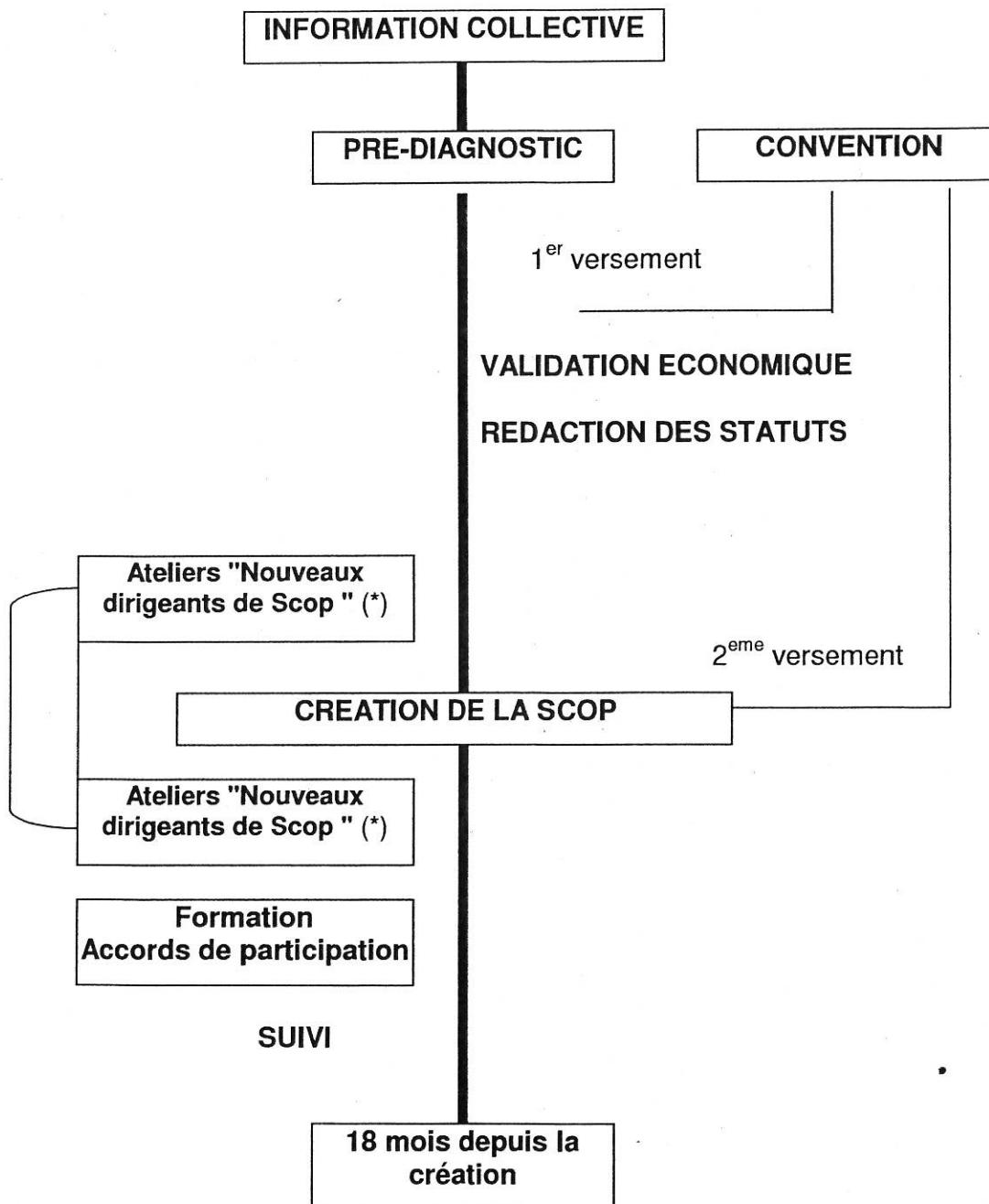
Page 7

① Schéma général de la création d'entreprise



Page 8

② Accompagnement des créateurs



(*) En fonction de la date des sessions, cette formation aura lieu, soit en amont, soit en aval de la création

Page 9

2 DEVELOPPEMENT

2-1 Crédit

La pérennité de l'entreprise tient, d'une part à la solidité du projet économique, d'autre part à la cohésion de l'équipe, et enfin à sa capacité à mettre en place le plus tôt possible une organisation administrative complète et cohérente qui permet la réalisation de tableaux de bord de gestion.

C'est la raison pour laquelle il est proposé aux créateurs une démarche complète allant du premier accueil (*Label Points Chances de l'ANCE Association Nationale pour la Crédit d'entreprises*), à la réalisation complète de l'étude de faisabilité et au suivi après création (*durant le premier exercice*).

Ceci se fait dans le cadre d'une convention signée entre les créateurs et l'Union Régionale (GESCOP).

Le coût de cette prestation est assuré par les porteurs de projet, par l'Union Régionale et par des conventions signées avec les collectivités territoriales (Conseil Régional Midi-Pyrénées, Conseil Général de l'Hérault), et des fonds européens.

Nature / Domaines	Contenu / Services de l'UR
Accueil	Accueil collectif 1 fois tous les 15 jours en Midi-Pyrénées, 1 fois par mois en Languedoc Roussillon Accueil individuel au cas par cas
Pré-diagnostic individualisé	Validation de l'adéquation du projet au statut coopératif
Etude de faisabilité ou validation	Dossier économique et plan de financement
Etude juridique	Explication et rédaction des statuts
Formation	<ul style="list-style-type: none"> - Formation Nouveaux dirigeants <ul style="list-style-type: none"> . droit du travail . tableaux de bord et suivi . rencontre avec un banquier . management opérationnel et coopératif - Accord de participation
Suivi après création	Suivi et analyse mensuelle ou trimestrielle de tableaux de bord de gestion jusqu'à la date de la première Assemblée générale

Voir en annexe, démarche d'accompagnement à la création.

Page 5

3 SERVICES

3-1 Conseils et prestations

A la demande des Scop, toutes ces missions sont réalisables par les délégués régionaux ou par des partenaires présentés par l'Union Régionale :

- Conseil en gestion
- Conseil en financement
- Conseil en organisation et ressources humaines
- Conseil en développement stratégique
- Gestion de production
- Assistance au secrétariat juridique

3-2 Mission de formation coopérative et gestionnaire

Toutes les entreprises savent qu'elles doivent compter sur les compétences techniques de leurs salariés pour réussir. La force des Scop, c'est de savoir compter aussi sur leur capacité de réflexion et d'engagement.

Pour réussir cela, pas de recette infaillible, mais l'exigence de porter attention à quelques moments clef de la vie de l'entreprise et de l'évolution du salarié.

Pour ces moments, GESCOP organise des formations spécifiques en sélectionnant les méthodes qui ont fait leurs preuves et en veillant à leur permanente adaptation.

GESCOP étant organisme de formation, tous les stages sont imputables sur le budget formation de l'entreprise :

- Prévisionnels de formation
- Formation pour associés
- Formations pour gérants, administrateurs
- Formations dirigeants / Bilan managérial
- Accords d'entreprise
- Formations sur mesure

3-3 Révision Coopérative

La Révision coopérative, rendue obligatoire depuis la loi du 12/07/85 et l'arrêté du 29/03/89, constitue l'acte légal de vérification de la conformité du fonctionnement des Scop avec les lois successives concernant les sociétés coopératives de production.

La mission de Révision coopérative est sanctionnée par l'établissement d'un Rapport de Révision permettant l'inscription des Scop sur la liste publiée par le Ministère du Travail au Journal Officiel.

ARESCOP, organisme agréé par le Ministère du travail, sous-traite la réalisation des diagnostics de Révision coopérative à GESCOP. Le coût de la Révision est défini dans le contrat signé par ARESCOP. Il est proportionnel au nombre de salariés de la Scop.

Page 6

③ Les principes coopératifs

Les statuts des SCOP comportent des dispositions particulières qui traduisent les principes de fonctionnement qui découlent des valeurs fondamentales défendues par les coopérateurs.

1er PRINCIPE

Une Scop est créée par des individus qui veulent mettre en commun leur capacité professionnelle pour développer leur propre outil de travail :

En conséquence, plus de la moitié du capital est détenu par des associés salariés

Les associés non salariés ne disposent pas de plus de 35% des droits de vote

Les coopérateurs salariés s'engagent à contribuer à la constitution et au développement du capital de la Scop.

2ème PRINCIPE

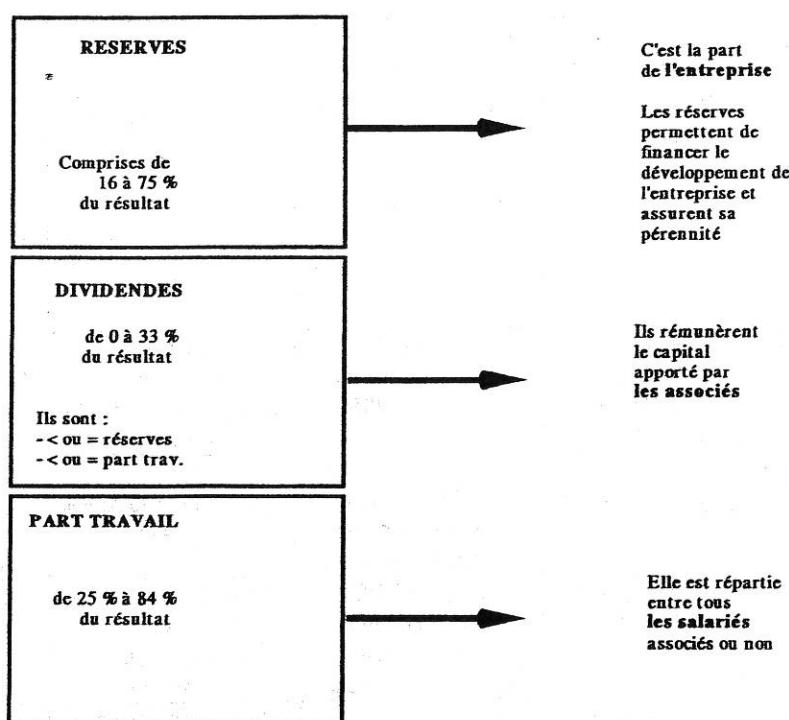
Une Scop fonctionne dans un cadre démocratique et dans la transparence :

C'est pourquoi chaque associé dispose d'une voix quelque soit le montant du capital détenu

L'information régulière et la formation des associés sont indispensables pour respecter ce principe

3ème PRINCIPE

Le partage du résultat est réalisé équitablement entre les salariés, l'entreprise et les actionnaires :



Dans les Scop, la part travail fait souvent l'objet d'un accord de participation.

- *La part travail est bloquée pendant 5 ans mais elle n'est pas assujettie à cotisation sociale, elle n'est pas imposable, elle ouvre droit à des intérêts, elle est garantie par les AGS.*
- *Les Scop ne payent pas d'IS sur la part travail, si elles ont conclu un accord de participation, elles ne payent pas d'IS sur les réserves.*

Page 10

4ème PRINCIPE

Les réserves constituent le patrimoine commun de la Scop, elles garantissent l'indépendance de l'entreprise, sa pérennité, elles se transmettent de génération en génération et elles ne peuvent être partagées.

Un associé qui quitte la Scop ne peut revendiquer une part des réserves.

Une Scop ne peut être vendue.

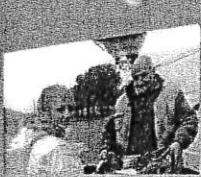
5ème PRINCIPE

La solidarité des coopérateurs n'est pas limitée à leur Scop mais s'étend à l'ensemble des membres du Mouvement

Cette solidarité se matérialise par l'adhésion de toutes les Scop à la Confédération et aux fédérations professionnelles et par la participation de tous à la vie du Mouvement.

	SA		SARL	
	classique	Scop	classique	Scop
Nbre minimum d'associés	7	7 parmi les salariés	2	2 parmi les salariés
Capital minimum	37 500 €	18 750 €	1 €	30 €
Capital fixe / variable	Fixe	Variable	Fixe	Variable
Taxe professionnelle	Oui	Non	Oui	Non
Répartition du résultat aux salariés = Participation	obligatoire si > 50 salariés dans proportion de 5% du résultat	oui 25 à 50 % du résultat exonéré IS / IRPP	obligatoire si > 50 salariés dans proportion de 5% du résultat	oui 25 à 50 % du résultat exonéré IS / IRPP
Pouvoir des associés	proportionnel au capital détenu	1 associé = 1 voix sauf disposition spéciale pour les associés extérieurs	proportionnel au capital détenu	1 associé = 1 voix sauf disposition spéciale pour les associés extérieurs
Direction	CA élu + PDG salarié pas d'allocation chômage	CA élu + PDG obligatoirement salarié, droit allocation chômage	gérant propriétaire ou salarié pas d'allocation chômage	gérant élu salarié droit allocation chômage
Capital individuel	pas de remboursement, peut être vendu suivant valeur de l'entreprise sur le marché	remboursé en cas de départ	pas de remboursement, peut être vendu suivant valeur de l'entreprise sur le marché	remboursé en cas de départ
Réserves	5% du bénéfice obligatoire	plus de 15 % affectés pour préserver sa pérennité	5% obligatoire	plus de 15 % affectés pour préserver sa pérennité

Outils Collectifs



Montpellier, 2010

Cuma de Transformation

Enjeux & objectifs

La CUMA de transformation permet la mise en commun d'équipements et de moyens de transformation de produits agricoles.

Permet à chaque adhérent, même petit producteur de transformer les productions de son exploitation, d'élargir sa gamme de production et ainsi de diversifier son offre.

La commercialisation des produits finis est assurée par chaque adhérent ou par un autre collectif

Chaque adhérent est responsable de la commercialisation de ses produits. La Cuma – de prestation ou artisanale n'intervient que dans la fabrication des produits, selon le cahier des charges fourni par l'adhérent.

Principes et organisation

La Coopérative d'utilisation de matériels agricoles est une structure juridique de type coopérative qui permet à un groupe d'au moins quatre agriculteurs d'acquérir du matériel agricole. La CUMA peut mettre à disposition de ses sociétaires du matériel, des équipements, des bâtiments et du personnel, sur un territoire donné.

Cadre juridique, Règles

Le statut des CUMA est un statut spécifique de la coopération agricole.

Participants engagés dans la démarche

Toutes les personnes physiques et morales et les collectivités locales ayant un intérêt agricole.

Le groupe de producteurs doit réunir au moins 4 agriculteurs à titre principal (critères AMEXA). Au groupe d'agriculteurs peut s'intégrer toute personne justifiant d'intérêts agricoles.

Transformer et commercialiser collectivement

La transformation des produits nécessite des équipements spécialisés; aussi peut-on distinguer deux grands groupes de CUMA de transformation : les CUMA de transformation de produits animaux et les CUMA de transformation de produits végétaux.

Les investissements pour la transformation des produits agro-alimentaires sont souvent des investissements « lourds » et peu divisibles. Il est nécessaire d'investir dans une chaîne complète et spécialisée, chaque fois que l'on s'engage dans une activité nouvelle. Il est difficile d'investir « par étape ».

Les CUMA de transformation présentent deux grands types d'organisation.

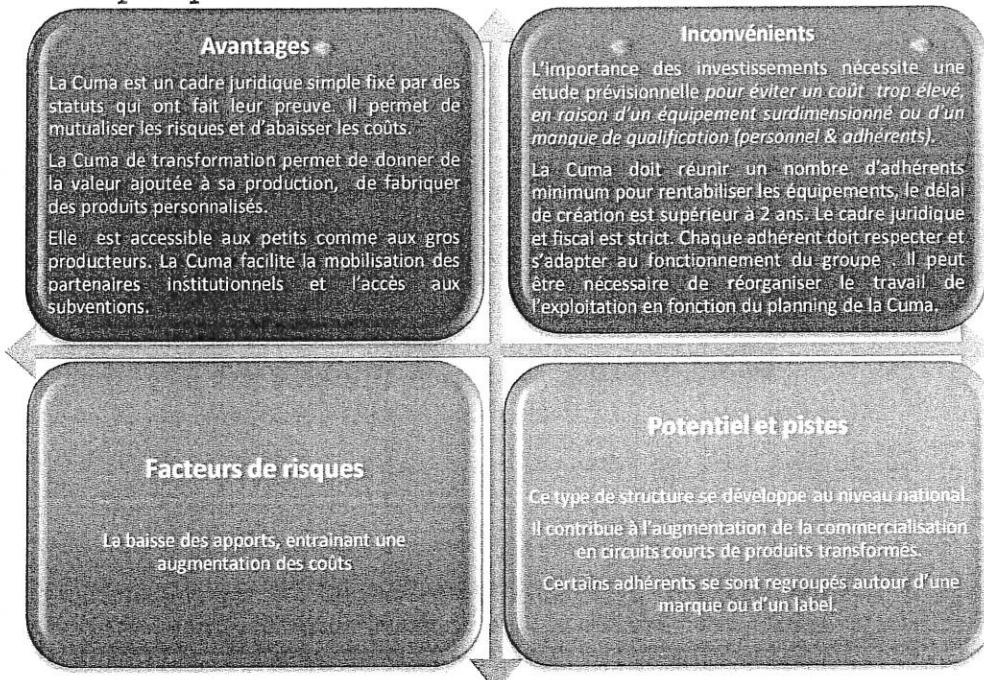
Les CUMA « de prestation de service » sont généralement des structures importantes, avec des équipements onéreux, qui emploient un personnel permanent. Elles cherchent à assurer une activité permanente. Celle-ci est programmée par une planification des apports et des règlements stricts.

Les CUMA « artisanales » sont généralement des structures plus légères. Elles n'ont pas de personnel permanent et les coopérateurs interviennent directement dans l'utilisation des équipements. Certaines d'entre elles peuvent être isolées et de ce fait avoir une activité saisonnière.

Réalisation :



Atouts, limites et perspectives



Développement des ces initiatives

Où : La CUMA de transformation a vocation à réunir des associés coopérateurs à l'échelon d'un département et des départements limitrophes, à une échelle adaptée aux productions locales, en nature et en volume.

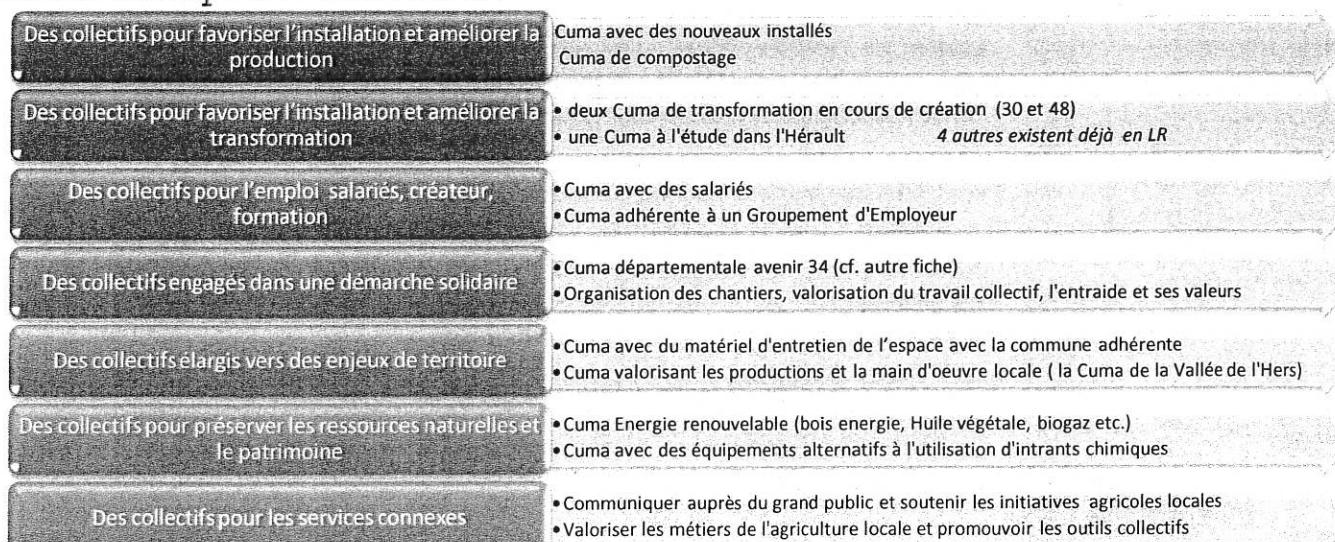
Pour Qui : Les producteurs ayant une proximité géographique, qui se connaissent déjà et rencontrent les mêmes problèmes et opportunités. Ils recherchent ensuite à élargir le groupe initial, vers d'autres agriculteurs afin de constituer un groupe suffisant pour exploiter efficacement les équipements.

Pourquoi : Afin d'augmenter la valeur ajoutée du produit, beaucoup d'agriculteurs avaient une production familiale qu'ils vendaient directement dans le voisinage. La volonté de passer à une échelle artisanale et la nécessité de répondre aux nouvelles réglementations et aux normes de qualité les a incités à se grouper pour l'exploitation d'un atelier « aux normes ».

Comment : La création d'une CUMA de transformation se réalise en plusieurs phases. La phase de réflexion et de création réunit généralement un groupe leader de 4-5 agriculteurs cherchant à valoriser une production agricole déjà importante. L'étude de faisabilité nécessite la réalisation d'un plan pluriannuel d'investissement et l'élaboration de budgets prévisionnels. Celle-ci montre alors l'importance des investissements à réaliser et la nécessité de les amortir sur une plus vaste production. Le groupe connaît une phase d'expansion, afin de réunir plus d'utilisateurs potentiels. La phase d'investissement ne commence que lorsque le groupe a atteint la taille critique pour assurer la rentabilité des investissements, et qu'il a réunit les financements nécessaires. C'est pourquoi la phase de création d'une CUMA de transformation est relativement longue, de 6 mois à 3 ans.

Contacts et site internet : Sylvain SALS FDCUMA 34 et Aude SIMOENS FRCUMA LR www.languedoc-roussillon.cuma.fr

Autres exemples et démarches



La lettre trimestrielle de la Safer Languedoc-Roussillon

SIGNATURE D'UNE CONVENTION DE PARTENARIAT ENTRE LA RÉGION ET LA SAFER LANGUEDOC-ROUSSILLON

Convergence sur le territoire



Georges Frêche, président de la Région Languedoc-Roussillon :
"Safer et EPF, deux outils complémentaires"

En quoi la politique foncière de la Région Languedoc-Roussillon et la mission foncière de la Safer convergent-elles ?

"Le Languedoc-Roussillon est aujourd'hui confronté à une forte pression foncière qui résulte d'une grande attractivité. Cette pression foncière contribue à l'accroissement des disparités, au déficit de logements et à un étalement urbain consommateur d'espace au détriment des espaces naturels, agricoles et forestiers. Face à ce défi préserver l'espace rural est capital. La création de l'Etablissement Public Foncier (EPF) à l'échelle régionale est un outil privilégié de lutte contre la pression foncière, au service des collectivités locales. L'action de la Safer est complémentaire.

L'objectif de la convention est de permettre le maintien d'activités agricoles économiquement viables, le développement de projets ruraux, notamment touristiques, et le développement économique via la création de parcs régionaux d'activités économiques."

Quelles sont les actions phares qui seront développées dans le cadre de ce partenariat ?

"La Région et la Safer mènent des actions conjointes en faveur de l'installation agricole, de la restructuration foncière liées aux arrachages viticoles et de la gestion et l'aménagement des territoires ruraux.

L'accès au foncier est en enjeu prioritaire pour l'installation des jeunes agriculteurs. En portant l'aide

au portage foncier maximale de 10 000 € à 15 000 € sur une durée de portage de 18 mois, nous prenons nos responsabilités. Nous devons également participer à la restructuration du vignoble suite à la vague d'arrachage en cours depuis 2004. En initiant un programme avec les Départements littoraux, nous avons accompagné, depuis 2007, 16 projets locaux portés aussi bien par des collectivités que des caves coopératives, pour un financement de la Région de 217 300 €. Afin de compléter le dispositif, nous proposons une aide complémentaire au portage foncier qui est assuré par la Safer. Il s'agit de pouvoir stocker de manière ciblée des vignes, terres ou friches issues de l'arrachage des vignes, dans l'attente de repreneurs."

Quelle est pour vous l'importance de cette convention de partenariat pour l'avenir de l'espace foncier régional ?

"La Région a ainsi souhaité s'appuyer sur la Safer pour intervenir sur le foncier de façon efficace, dans le cadre des projets que la Région mène en maîtrise d'ouvrage directe, mais également dans le développement d'une politique d'aménagement des territoires ruraux avec les acteurs du Languedoc-Roussillon. L'Etablissement Public Foncier et la Safer sont deux opérateurs fonciers complémentaires qui permettront aux collectivités locales du Languedoc-Roussillon de développer une politique foncière équilibrée sur les espaces agricoles, ruraux, forestiers, périurbains et urbains du Languedoc-Roussillon."



Dominique Granier, président de la Safer Languedoc-Roussillon :
"La Safer est bien plus qu'un outil agricole"

En quoi la politique foncière de la Région Languedoc-Roussillon et la mission foncière de la Safer convergent-elles ?

"La Safer a compétence sur l'ensemble du territoire régional, avec une organisation s'appuyant sur des réseaux professionnels denses et décentralisés. Sa connaissance historique du marché foncier lui permet d'analyser, réguler, anticiper les phénomènes fonciers.

De son côté, la Région a défini un plan stratégique de développement durable sur son territoire, qui comporte un volet foncier. Il est tout à fait naturel que la Région se rapproche de la Safer

pour mener à bien une politique foncière régionale.

Un phénomène important se passe dans notre région, c'est l'utilisation abusive de foncier. Il serait souhaitable d'avoir une cohérence avec la Région pour définir où, demain, on va faire de l'agriculture et où on va faire des infrastructures, des routes, de l'urbanisation."

Quelles sont les actions phares qui seront développées dans le cadre de ce partenariat ?

"Cette convention prévoit de maintenir une agriculture avec des hommes debout, de favoriser l'installation, la restructuration

foncière et la transmission, de préserver les espaces naturels, de développer les activités non-agricoles notamment touristiques, de constituer des zones foncières destinées aux zones d'activité. Tout cela impliquera, pour la Safer, de faire du stockage foncier afin d'anticiper des projets de développement ou de restructurer les zones touchées par l'arrachage.

Ces objectifs, ambitieux, ne sont possibles qu'avec des moyens financiers à la hauteur de l'enjeu."

Quelle est pour vous l'importance de cette convention de partenariat pour l'avenir de l'espace foncier régional ?

"Je me réjouis de la cohérence de la vision du président Georges Frêche. Et du fait qu'il prenne en compte la Safer comme un outil indispensable à l'action foncière au niveau régional. Pourquoi aller chercher ailleurs ce qu'on a sous la main depuis 50 ans ? Je reste persuadé que la Safer est l'outil idéal pour l'agriculture, pour l'Etablissement Foncier Régional et pour les collectivités territoriales, qui sont largement représentées au CA de la Safer. La Safer est beaucoup plus qu'un outil agricole ; elle est au service du territoire."

Prix des terres agricoles dans l'Hérault

Il varie de 3.500 à 15.000 Euros l'Hectare. L'amplitude de leurs variations est due soit à leur situation par rapport aux villes, à leurs qualités, et à la possibilité d'irriguer (Bas-Rhône) ou forage (plus ou moins profond).

La location n'est pas trop dans les mœurs du Midi. Les propriétaires préfèrent garder leurs terres en friches que de les confier à un inconnu qui risque de mal les entretenir, et porterait ainsi atteinte au patrimoine qu'elles représentent. Sinon, le prix d'une location serait de 100 E. l'ha. environ.

Rentabilité : il convient de connaître le retour sur investissement ; autrement dit : au bout de combien de temps la vente des produits issus du terrain acheté (figues) aura remboursé l'investissement.

Les zones en friches, dans l'Hérault se situent principalement au Nord-~~N~~ du département : Saint-Chinianais, au Nord d'Aniane, de Lodève à Saint Martin de Londres.

Les terres riches sont au bord de mer (Mauguio)

Savoir vendre

C'est le facteur primordial, une fois les produits agricoles obtenus, et transformés. La mévente est une des causes essentielles des échecs des nouvelles entreprises. Dans le cas d'une coopérative de prestation de services, le plus simple serait de rendre les produits transformés aux personnes qui utilisent ses services ;

Si non, il faut qu'il y ait des personnes qualifiées pour vendre les produits fabriqués. D'après la personne rencontrée, les français ne savent pas vendre. Profiter de l'ombrelle « Sud de France » sera une belle opportunité. Il faudra donc songer à former un technicien à la vente et au commerce.

SAFER et EPF (Etablissement Public Foncier)

Le déficit de logements et l'étalement urbain sont consommateurs d'espaces naturels agricoles et forestiers. Les préserver est capital. L'EPF est un outil privilégié de lutte contre la pression foncière, au service des collectivités. L'action de la SAFER est complémentaire. Objectif : permettre le maintien d'activités agricoles économiquement viables, le développement de projets ruraux, notamment touristiques

Région et SAFER mènent des actions conjointes en faveur de l'installation agricole, et de la gestion et l'aménagement des territoires ruraux.

En portant l'aide au portage foncier maximal de 10.000 Euros à 15.000 E. sur une durée de portage de 18 mois, nous prenons nos responsabilités (Georges Frêche)

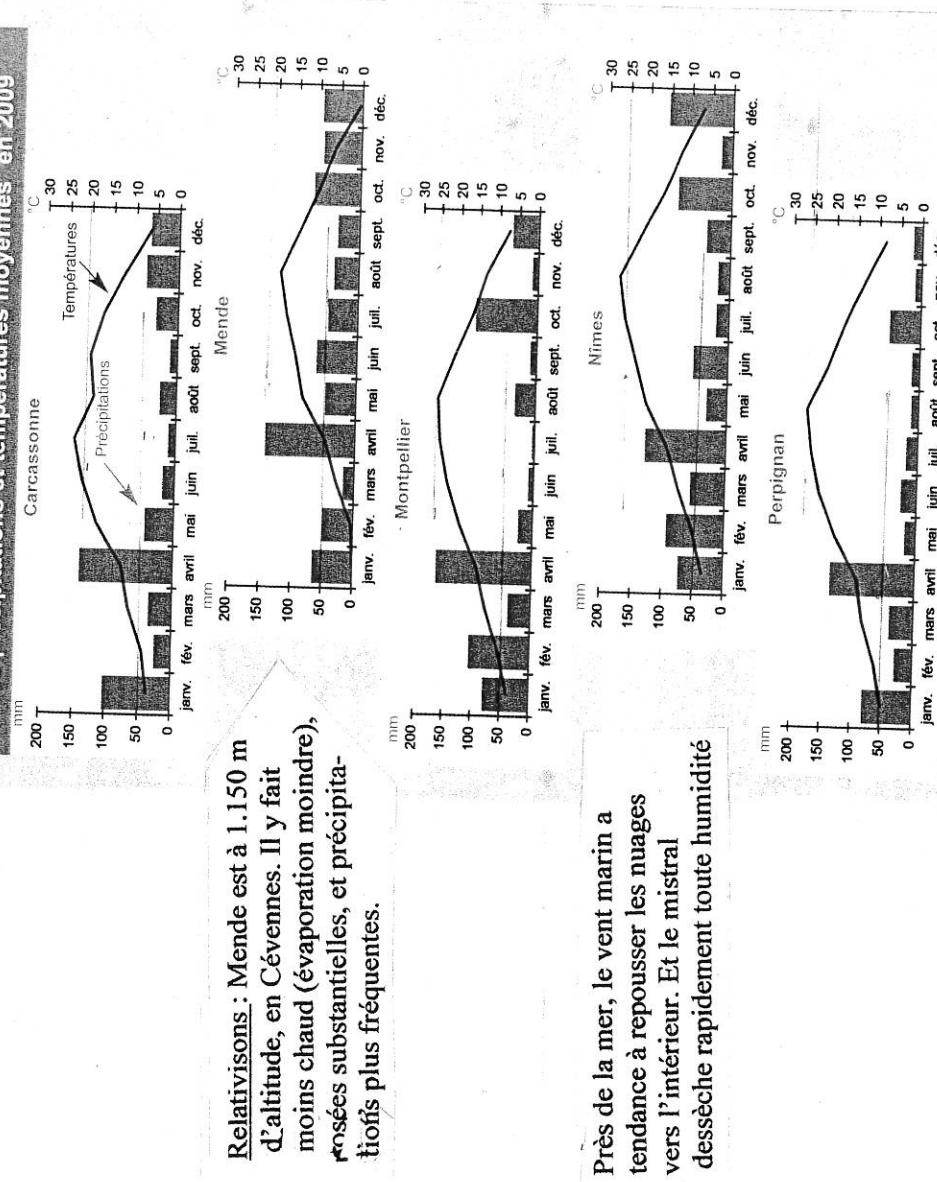
La météorologie

Météo

En Languedoc-Roussillon, les schémas publiés par Agreste montrent bien les faiblesses extrêmes des chutes de pluie entre Mai et Septembre. Mais ces « moyennes » occultent des réalités douloureuses : certaines chutes de pluie sont concentrées en début ou en fin de mois, laissant ainsi de longues périodes sans eau, pouvant atteindre 40 à 50 jours. D'ailleurs, à regarder les cartes météorologiques présentées à la télé, il est curieux de constater que très souvent, il existe comme une « ombrelle » entre Montpellier et Nîmes qui occulte toute précipitation entre ces deux villes...

Les températures moyennes, entre mini et maxi journaliers, ne montrent pas non plus les écarts qui apparaissent certains après-midis, et qui dépassent largement les 32°C atteignant même fréquemment 36 – 38°C.

Les précipitations et températures moyennes¹ en 2009



Source : Météo France

¹ 1. Température moyenne : moyenne arithmétique des températures minimum et maximum

Agreste Languedoc-Roussillon - Mémento 2010

L'environnement

Qualité des eaux souterraines et superficielles en 2008

110

Sources : BD-CARTO IGN ©, Cellule d'Étude et de Recherche sur la Pollution de l'Eau par les produits phytosanitaires

Agreste Languedoc-Roussillon - Mémento 2010

Zones à enjeux pesticides en eaux superficielles

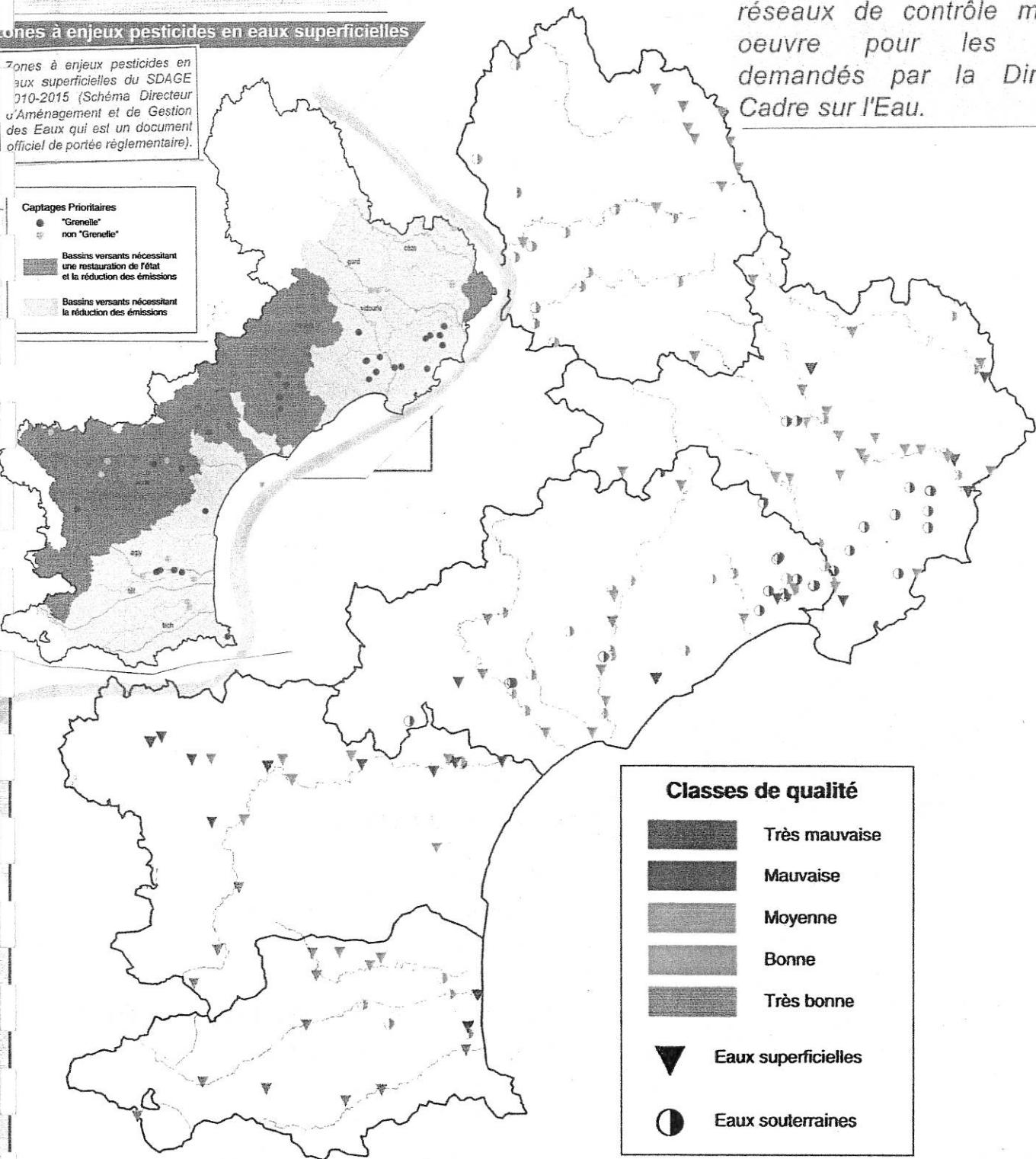
Zones à enjeux pesticides en eaux superficielles du SDAGE 010-2015 (Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux qui est un document officiel de portée réglementaire).

Captages Prioritaires

● "Grenelle"
■ non "Grenelle"

Bassins versants nécessitant une restauration de l'état et la réduction des émissions

Bassins versants nécessitant la réduction des émissions

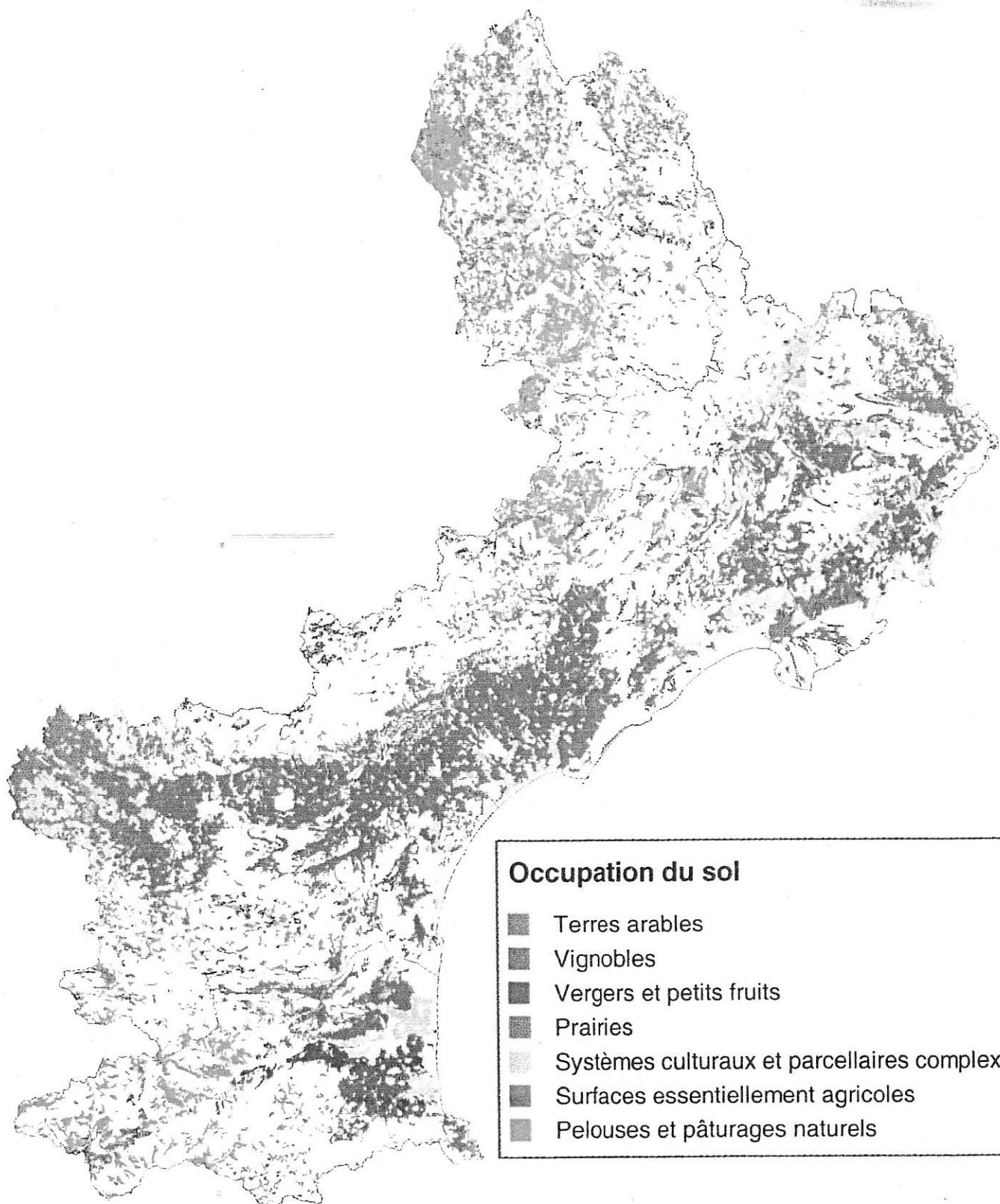


Résultats 2008 sur la qualité des eaux obtenus via les réseaux de contrôle mis en oeuvre pour les suivis demandés par la Directive Cadre sur l'Eau.

Si l'on compare les cartes « *environnement* » et « *territoire* », on constate que la localisation des « bonnes eaux » est plutôt éloignée des côtes et correspond aux terres occupées par les pelouses et pâturages naturels, situés en pieds-monts cévenols, lesquels ne subissent pratiquement aucun traitement pesticide, alors que les vignobles et les vergers, qui en subissent 10 à 20 fois par an apparaissent comme très polluants. C'est ce que témoigne la carte *l' environnement*. (zones à enjeux pesticides en eaux superficielles).

Sources : BD-CARTO IGN ©, Agence de l'eau Rhône-Méditerranée-Corse

L'occupation du sol par l'agriculture en 2006



Productions fruitières en Languedoc-Roussillon, en 2009

	Aude	Gard	Hérault	Lozère	Pyrénées Orientales	Région	France
Abricots Surfaces	n.s. Ha	2.000	n.s.	O	1.150 16.900 14.696	3.876 53.000 13.673	14.017 190.382
<i>Tonnage récolté</i>	Tonnes	34.525					
<i>Rendt/Ha / Kg</i>	Kilos	17.263					
Total Cerises	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	1.406 6.634 4.718	10.175 53.577
Bigareaux	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	1.364	9.103
Autres cerises	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	42	1.072
Total Pavies, pêches, nectarines	n.s.	2.005 49.210 24.544	n.s.	n.s.	4.020 89.620 22.343	6.369 144.029 22.614	14.577 347.614
Pavies	n.s.	195 4.100 21.026	n.s.	n.s.	30	261 5.458	275 5.000
Nectarines/brugnons	n.s.	995 20.110 20.211	n.s.	n.s.	2.216 50.500 9.682	3.280 76.400 23.293	6.643 173.148
Total Pommes	n.s.	930 25.000 26.881	680 30.780 45.265	n.s.	n.s.	2.020 80.740 39.970	41.481 1.729.493
P.Golden	n.s.	234 35.870 153.290	86 3.440	O	n.s.	438 17.000 38.812	13.800 593.584
Granny Smith	n.s.	174 7.470 4.253	400 180 9.540	O	n.s.	363 17.390 47.906	3.312 156.948
Autres Pommes	n.s.	522 19.300 36.973	414	n.s.	n.s.	1.219 46.350 30.023	24.069 978.961
Total Poires	n.s.	315 10.181 32.321	n.s.	n.s.	n.s.	357 11.440 3.198	7.121 187.588
Jules Guyot	n.s.	95 3.296 34.695	n.s.	O	n.s.	98 3.400 3.469	1.636 47.014
Williams	n.s.	190 8.185 43.079	n.s.	O	n.s.	209 6.800 32.536	2.882 62.670
Autres Poires d'été	n.s.	O	n.s.	O	n.s.	7 240 34.286	157 3.742
Poires d'automne	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	43 1.000 23.256	2.608 62.607
<i>Agreste Languedoc-Roussillon ; Mémento 2010</i>							

France métropolitaine – source : SSP, Srise- Statistique agricole annuelle semi-définitive - 2009

SENSIBILISATION à la DEGUSTATION de FIGUES

Contexte

- La plupart des figues fraîches trouvées sur les étals des grandes surfaces proviennent de l'étranger, ne sont donc pas cueillies bien mûres, afin de bien supporter un long voyage jusqu'à l'étal du supermarché européen, et n'ont pas encore leurs saveurs maximales, d'où une désaffection du consommateur à son égard. Il s'agit, pour les producteurs, de se réapproprier ce consommateur en organisant des ateliers comparatifs de dégustation des différentes variétés de figues à leur optimum de goûts.
- Découverte des différentes variétés : tailles, couleurs...
- Démarche de reconnaissance des figues cueillies à bonne maturité
- Constat que la couleur de l'épiderme n'a rien à voir avec l'état de maturité de la figue (question de variété).

Pourquoi des analyses sensorielles ?

Pour mettre en évidence certaines typicités et spécificités des variétés de figues dont les aptitudes peuvent être orientées vers :

- 1 - Consommation en frais
- 2 - le séchage
- 3 - la confiture et/ou la pâtisserie.
- 4 - le but n'étant pas de désigner quel est le meilleur fruit/variété, mais de faire découvrir aux dégustateurs, clients potentiels, donc futurs consommateurs à récupérer, qu'il existe toute une gamme de figues autrement délicieuses que celles qu'ils trouvent dans le commerce habituel

Réalisation de la caractérisation : Deux phases.

- 1 - formation des futurs meneurs de jeu qui interviendront soit sur leurs lieux de vente (marchés), soit lors de manifestations typées sur ce sujet (Figoulade, Fête Méditerranéenne de la figue,...)
- 2 - Un laboratoire aura pu aider à spécifier, à déterminer, auparavant, certaines teneurs importantes mises en comparaison. (teneurs en sucres, acidité, en eau,...). Leur équilibre étant très important dans la conclusion finale.

Intérêt de ce travail

- caractériser nos variétés de figues
- acquérir une meilleure connaissance de nos produits et de leurs caractéristiques gustatives.
- Mieux communiquer sur nos produits.

Objectifs de la sensibilisation à la dégustation

- Montrer l'intérêt du travail de la dégustation
- Sensibiliser à la technique de la dégustation.

Comment déguste-t-on ?

- Odeurs
- Références de descripteurs
- Arômes principaux, secondaires, complémentaires
- Aspect
- Texture (en main, en bouche)
- présence de graines

Pour s'étalonner : utilisation de références de descripteurs. Ces références définissent clairement chacun des termes de la grille de notation. (établir des fiches)

Quelques définitions préalables

Odeurs : perçues par le nez, en effectuant de petites inspirations successives.

Arômes : perçus par le nez lorsque les aliments sont dans la bouche : il faut en général garder le produit suffisamment longtemps en bouche pour que les arômes se libèrent (pour une meilleure perception, inspirer par la bouche et expirer par le nez pendant que le produit est dans la bouche). Ceci permettra de détecter les arômes fugaces

Saveurs ou goûts :

sensations perçues par la langue (sucré, salé, amer, et acide). En cas de doute sur la perception, se boucher le nez.

Flaveurs : ensemble des caractères perçus quand le produit est dans la bouche, regroupe les arômes et les saveurs

Texture : basée sur des définitions précises. Pour cela on pourra utiliser un pénétromètre, utile pour définir la dureté de la peau – qui variera avec l'état d'avancement de la maturité de la figue, mais aussi selon la variété.

Avant la dégustation, utilisation de référents, fixés au départ pour se remémorer les différents descripteurs d'odeurs, d'arômes et de saveurs. On pourra mesurer la teneur en sucre à l'aide d'un réfractomètre.

Chaque dégustateur/(consommateur potentiel) déguste en solitaire, annote, et en fin de séance, il y a discussion et comparaison des résultats.

S'agissant de figues, il conviendra de mettre en place des ateliers de dégustation pour les figues fraîches, et les figues sèches de nos producteurs

Atelier de dégustation : feuille d'analyse

<u>Nom des variétés à comparer</u>	1	2	3	4	5	6 (1)
<u>Aspect : taille :</u>						
diamètre						
<u>Coloration 1/3 de la surface</u>						
½						
3/3						
<u>Oeil</u>	ferme	ouvert	goutte (larme)			
<u>Epiderme : lisse</u>	craquelé	fin	épais			
<u>Chair tendreté</u>	couleur centrale	du pourtour				
	Texture					
	Graines présentes					
	absentes					
<u>Saveurs</u>						
intensité aromatique						
arômes distincts -						
arômes fugaces						
acidité						
salé						
sucré						
amertume						
miel						
<u>persistante des arômes</u>						

(1) Le nombre de fruits à déguster est généralement de 6



29

Atelier du goût : découverte / dégustation de figues

Figoulade d'août 2011

Chantiers d'insertion et Service Civique feraient des plateformes excellentes à utiliser par l'Etat pour reformater certaines personnes, les jeunes, notamment, en vue de leur redonner de l'espoir, en proposant des réponses politiques, éducatives, d'insertion et de formation. Alors, pourquoi ne pas tenter de s'intéresser à ces deux structures à l'heure où l'on cherche à changer le regard des uns vis-à-vis des autres ? et à trouver des portes de sorties à nos jeunes de banlieues ? Les démarches altruistes chargées du regard d'amour vers l'autre sont une aubaine en ce moment. Le don de soi, la bonne volonté sont ce dont on a le plus besoin. Ces deux plateformes, à condition d'être correctement soutenues par les structures officielles, et suffisamment encadrées, si elles offrent des activités nobles, d'intérêt général manifeste, devraient permettre aux personnes qui y font un court séjour, d'en ressortir transformées.

Le Service civique national

100.000 jeunes s'y inscrivent pour quelques mois de leur vie active à consacrer aux autres. **Martin Hirsch**, est président de l'*Agence du Service Civique*, créée le 10 mars 2010 pour les Jeunes de 16-25 ans, sur 6 à 12 mois, qui sont affectés dans des associations ou des collectivités locales publiques, où il sont employés pour des missions d'intérêt général. Ils reçoivent une indemnité

25.000 sont prévus en 2012. 75.000 en 2014

Le ¼ n'a pas le bac

« *Les jeunes ont envie de sauver le monde. Ils ont une démarche altruiste d'engagement : ils aident autrui à en trouver une. Ils se créent une unité ponctuelle à travers un dispositif institutionnel. C'est une forme de compensation symbolique* » (d'après Valérie Bequet, Maître de conférence à Cergy-Pontoise)

Ces jeunes ressortent souvent avec la volonté d'adhérer à une association ayant découvert qu'agir ensemble peut avoir du sens.

Ils acquièrent des compétences organisationnelles, sociales, relationnelles, et gagnent en autonomie.

Les structures d'accueil existantes leur versent 100 Euros par mois, le reste est versé par l'Etat : soit 500 à 650 Euros et les droits sociaux afférents

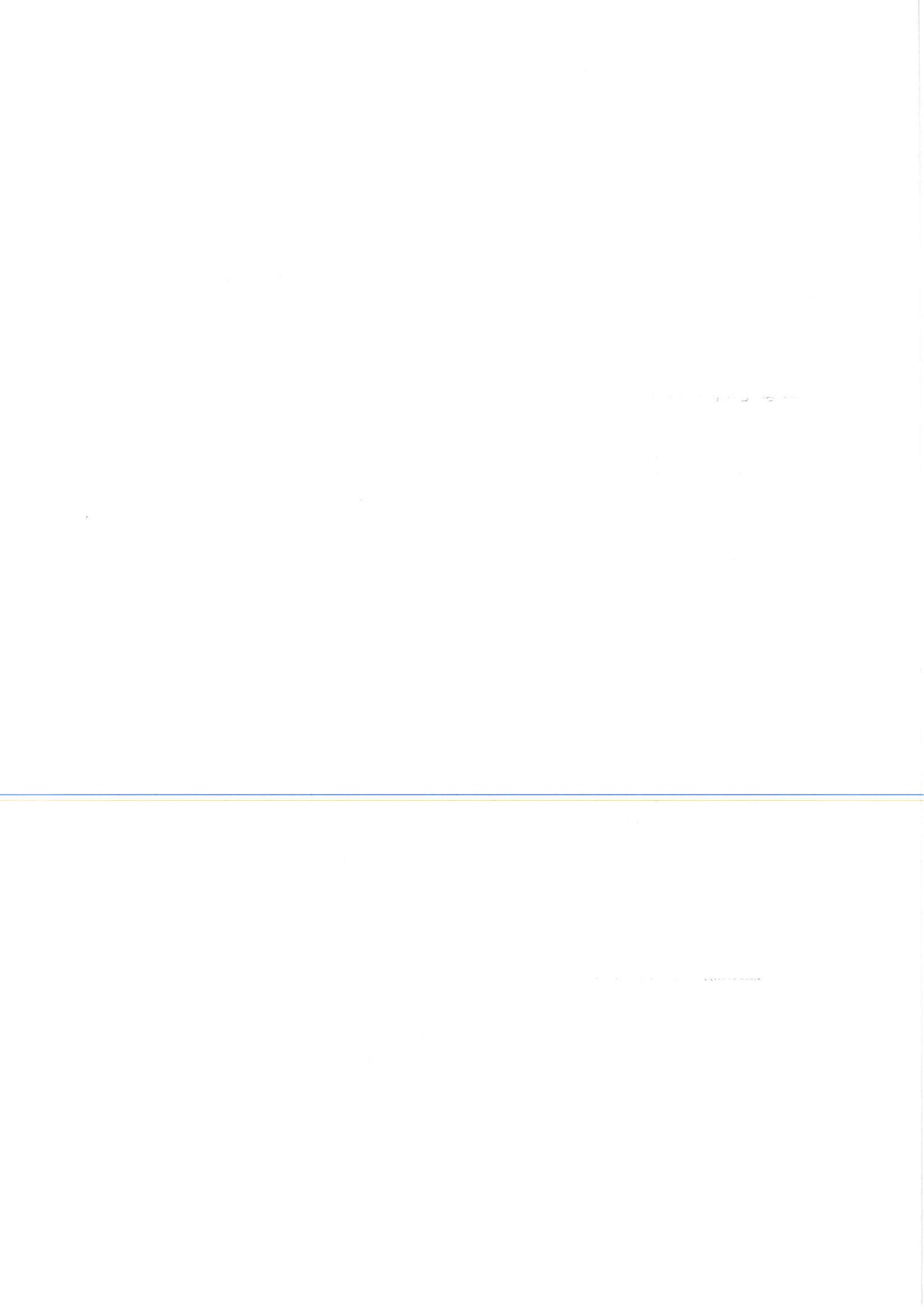
But : renforcer le lien social et transmettre les valeurs citoyennes

(notes tirées du Magazine du Monde du 31 mars 2012)

Les Chantiers d'Insertion

Evoqués précédemment dans cette étude, voici un aperçu des activités que l'on pourrait proposer, selon un exemple concret fourni par Olivier Matton, encadrant technique ***du Chantier d'Insertion du Pôle Cébron, à la Bioule, SaintLoup Lamairé, dans les Deux-Sèvres, 79600.***

Y participent les gens qui ont droit au RSA (Revenu Solidarité Active) et qui ne perçoivent plus d'allocation chômage. Les personnes qui sont sans travail depuis plusieurs mois, 6, 12, parfois même plusieurs années, jeunes ou seniors, de 19 à 56 ans, mais qui veulent se réinsérer dans la vie active, et refusent le piège SDF. Ce sont des gens qui subissent la



désocialisation, et qui veulent retrouver la solidarité. La mixité d'âges et d'origines professionnelles permettrait le croisement de compétences, d'expériences de vie et de projets, voire de cultures..

Ces personnes seraient donc « *agents* » du Conseil Général ou Régional du Languedoc-Roussillon, reconnus comme tels dans leurs droits et devoirs. Néanmoins, au-delà de cette reconnaissance, la spécificité de leur contrat (CUI, 26 heures/semaine) serait prise en compte, avec une priorité sur la mission d'insertion et des obligations qui en découlent.

Ce chantier d'insertion constituerait une des équipes du « Pôle Euro-méditerranéen de la Figue » à Vézénobres.

Son rôle primordial sera la remise en état du Verger Conservatoire National de Vézénobres. Si chacun des agents s'approprie plus ou moins ce statut d'agent technique, leurs témoignages permettront d'affirmer qu'ils le considèrent comme un réel progrès dans leur condition sociale, avec la conscience de faire partie d'une institution de service public, qu'ils représenteraient et serviraient au mieux de leurs capacités.

Puisqu'il s'agit là « d'image de soi », dont on sait l'importance en matière d'insertion professionnelle, le chantier du Pôle Euro-méditerranéen de Vézénobres remplirait sa vocation pour valoriser les personnes à travers le travail. Après quelques mois de présence et de travail, les indicateurs de progrès seraient positifs, avec un « mieux-être » manifeste. Ceci devant être la tendance générale, il conviendra de modifier d'une personne à l'autre, bien entendu, les conditions matérielles mises à disposition du chantier par le Conseil Général (ou la Région). Elles contribueront à cela par la qualité des locaux d'accueil et de vie au quotidien, la qualité de l'environnement immédiat avec les multiples activités proposées, tant manuelles qu'intellectuelles... Ce mieux-être sera aussi le résultat du travail efficace.

Grâce à ce chantier, on fera découvrir des métiers, des activités, dans le cadre d'une entreprise collective avec un patron. A cette occasion, ils retrouveront une vie sociale en groupe : ils ne seront plus isolés.

La diversité des tâches qui seront proposées offriront un cadre propice :

- Travail d'équipe dans une dynamique de groupe, ou travail plus individuel dans une démarche vers l'autonomie quand ce sera possible.
- Dans un premier temps, une équipe devra appréhender les surfaces des terres susceptibles d'être plantées en figuiers dans chaque département de la Région (Gard, Lozère, Hérault, Aude, Pyrénées Orientales), vignes en reconversion, friches et landes... terres en SAU, en jachères...., (enquête administrative). Puis,
- Apprentissage de la conduite de ce verger : entretien, taille, récolte.. afin d'en améliorer la production.
- Application des techniques de la polyculture et de l'agroforesterie : horticulture, petits élevages (lapins, volailles, pâturages) sur la même parcelle, application du BRF,...
- aménagement de haies
- Utilisation de machines dangereuses (tracteurs, débroussailleuses...)
- terrassements et constructions en maçonnerie, pour réaliser un atelier de transformation des produits récoltés, et de stockage.
- Fabrication de séchoirs solaires, d'éoliennes pour récupérer les énergies douces...
- Construction ou remise en état de locaux destinés à une bibliothèque.

Le Verger Conservatoire, sera le support de recherches appliquées, de réflexions scientifiques et techniques, de découvertes, d'animations.

Pour son entretien, le Verger Conservatoire National de Vézénobres sera sous la conduite d'agriculteurs chevronnés, des référents, et d'encadrants qualifiés. On fera ainsi, d'une pierre

deux coups :formation et réinsertion. Le terrain très en pente de ce verger nécessitera que chaque arbre soit doté d'une cuvette afin de recueillir les eaux pluviales : elles remplaceront le système d'irrigation qui fut massacré, une fois installé. L'entretien en équipe, l'apprentissage des techniques de taille en fonction de la nature du figuier (unifère, bifère), les techniques de multiplication (bouturage, marcottage), les techniques de récolte et de présentation des fruits pour la vente, puis participation à la vente sur les marchés de proximité...

Enfin, dans un atelier de transformation à créer, ils apprendront à faire des confitures, à sécher les fruits, (et des légumes), à fabriquer des pâtisseries, le tout à mettre en conserves éventuellement. De nombreux métiers seront ainsi abordés.

Une autre équipe sera chargée ***de la mise en réseau*** du Verger Conservatoire National. Et d'en faire un support de recherches appliquées, de réflexions scientifiques et techniques, de découvertes et d'animations.

Université populaire de la figue.

Une équipe devra mener une enquête dans toute la Région pour comptabiliser et localiser les surfaces des terres susceptibles d'être replantées en figuier : vignes en reconversion, friches et landes, jachères en SAU...

- création d'un centre de ressources autour de la figue.
- une maison de la figue, lieu d'identification.
- soutien et accompagnement ***du projet Ficus.net.***
- Le Verger Conservatoire doit devenir ***un support de recherches appliquées***, de réflexions scientifiques et techniques, de découvertes et d'animations.
- Une destination « figues ludiques » en relation avec d'autres circuits locaux et régionaux.

Extension de la production et de la transformation du produit « Figue » pour

- soutenir les projets de qualification/diversification des agriculteurs autour de la figue en organisant une formation-action sur la production de la figue.
- accompagner l'opportunité économique de la transformation du produit « Figue ».

- :- :- :- :- :- :- :- :- :- :- :- :- :- :- :- :-

Ce cadre de travail serait un excellent outil-support au travail sur les projets professionnels, chacun pouvant expérimenter et s'exercer dans différents domaines ; cela faciliterait le repérage et la mise en valeur des compétences ou des centres d'intérêt. La suite logique serait la recherche directe d'emplois ou l'orientation en centre de formation professionnelle, selon les cas.

. ***Ces chantiers d'insertion , ou ces services civiques***, tendraient ainsi, à remplir une vocation économique, tant à l'égard des agents recrutés en contrats aidés, qu'à l'égard de l'institution qui les emploierait.

Vu le manque cruel de solutions alternatives pour les personnes écartées du monde du travail suite à des accidents de vie ou tout simplement à la conjoncture économique défavorable, ces institutions de réorientation, et de services à autrui répondraient au mieux à l'exigence d'un progrès social pour un public défavorisé, et remplirait certainement, sa fonction économique de solution alternative en répondant à des demandes bien spécifiques de nos donneurs d'ordres.

Alors ? Allez-vous planter quelques figuiers... ?

C'est donc le moment de s'intéresser à cet arbre merveilleux qui a fait les délices de nos grands parents et qui les a nourri au fil des ans. Il doit être remis au goût du jour. Les terres en friche se multiplient d'années en années. Des vignes sont arrachées, et aucune des fiches en vue d'une reconversion des viticulteurs ne propose le figuier... Alors, avec tous ces jeunes qui vivotent avec des subsides insuffisants du pôle emploi, malgré leurs bacs +..., et même ces seniors, dont les retraites sont insuffisantes, il faut relancer le retour à la terre, en plantant des figuiers. Car, avec peu de moyens (outils), et, soit une petite famille, ou soit un regroupement coopératif, on peut se lancer dans cette aventure, *et devenir maître de sa vie.*

Surtout que des aides à l'installation existent.

J'ai cultivé pendant 15 ans, de 60 à 75 ans, sur 5.000 m², 150 figuiers, en 15 variétés différentes. Pendant leurs premières années de culture, sur la ligne, pour occuper le sol, et produire de quoi manger, il y avait des fraises, des haricots, des petits pois, des fèves, des salades, des pommes de terre, et plein de légumes de saison : nourriture assurée pour tous les jours de l'année, car le surplus de production, je le transformais en plats cuisinés, mis en bocaux stérilisés, que je mettais de côté pour l'hiver, en attendant les beaux jours. Faucher l'herbe avec une faux, ça entretient le bonhomme autant qu'un jogging de 2 heures où seules les jambes sont mises à contribution. La preuve, à 82 ans, je suis encore (aussi) frais qu'à 75 !

Alors, qu'attendez-vous ?

Quant aux figues fraîches, vendues sur les marchés de proximité aux touristes de plus en plus preneurs, elles vous procureront l'argent frais, liquide, pour payer les notes de téléphone, d'électricité, les impôts, éventuellement et le pétrole pour la voiture. Et n'ayez pas peur de coiffer la toque du Chef : faites des confitures, des pâtisseries, des merdouillettes au chocolat... soyez inventifs !

Selon votre capacité physique et les aides que vous obtiendrez, n'excédez pas de plantation supérieure à 0,5 ha par personne disponible, car la cueillette seule des figues absorbera 55 % des frais de votre main-d'œuvre. Or, il faut, en plus de cueillir, vendre sur les marchés, et/ou transformer les produits frais restants. Par ailleurs, à la campagne, on peut trouver des logements à louer, à des prix décents, avec autour, le terrain qui va avec.

Gagner son indépendance, et être maître de son destin quoi de plus beau ?

Sur une parcelle d'un demi-hectare, des figuiers s'entretiennent aisément sans gros matériel onéreux, et seul. Il faut attendre 3-4 ans avant qu'un figuier ne produise. La densité de plantation sera de 300 pieds/ha et il sera judicieux de complanter 3 ou 4 grands arbres (type noyer) afin d'attirer les chauve-souris, qui, la nuit, chasseront les nuisibles avec plus de facilité (écho-location facilitée). Et pourquoi pas quelques pieds de kakis ou de grenadiers, dont la demande s'accroît actuellement.

Dans un article paru dans la revue *Fruits Oubliés*, (1) sur les « *Vertus nutritionnelles et thérapeutiques préventives des figues* », Christine Arnoux et James Forest déclarent... « il est curieux de constater, en ces périodes où resurgit le spectre de la famine dont les méfaits atteindront forcément les plus pauvres et les plus fragiles, période où l'on s'interroge sur « comment nourrir la population croissante de la planète ? » qu'un fruit, un aliment si riche et si largement répandu ne soit pas plus à l'honneur ?... ».

Ce genre de réflexions, je les avais eues lors d'une atelier de dégustation-découverte d'une dizaine de variétés de figues, à Vézénobres, lors de la Figoulade, de 2011. Et nous avions été d'accord sur le fait qu'envoyer aux peuples qui fuient des états de guerre et donc la famine, ... leur envoyer donc du blé, ou du riz, sous forme de grains à cuire, était absurde, car ces nourritures devaient nécessairement être cuites pour être consommées... Or, ces gens qui fuient, en vitesse, (à l'époque, c'étaient les Somaliens qui fuyaient Djibouti), n'emportent rien, en tous cas, pas leurs casseroles. Et les pays où ils arrivent, l'eau y est rare, et le bois de

(1) n° 44, Juin 2009

feu inexistant (régions semi-désertiques...). Et nous étions tombés d'accord qu'il valait mieux leur expédier des fruits séchés, prêts à être consommés, tels quels, par ailleurs très énergétiques. (abricots, pruneaux, dattes, figues...). J'avais alors osé adresser une lettre au Premier Ministre, pour lui faire part de nos remarques et suggestions. Mais celle-ci me revint avec la mention : « adresse insuffisante », les postiers parisiens qui trient le courrier ayant été incapables d'orienter ma lettre vers l'Elysée. (*ou de la réorienter vers Matignon....*)

Dans le Languedoc-Roussillon, il faut revaloriser le rôle des paysans : la liquidation en 2 siècles à peine de 10 millénaires d'expériences paysannes par la révolution industrielle et le capitalisme ont eu des conséquences vertigineuses aux niveaux agricole, économique, culturel et politique. Il n'existe aucune solution sans une nouvelle agriculture, pour toute la terre et tous les hommes. La France peut et doit se réapproprier la culture des figuiers... Sur de petites parcelles à taille humaine, et à condition de savoir travailler en associations pour ce qui est des transformations indispensables en aval. Le regroupement et le partage des savoirs, des tâches et des moyens de production seront une garantie de réussite

Partager les préoccupations communes sur le devenir de la terre, la permanence des semences, la solidarité entre les hommes, la sécurité de l'approvisionnement alimentaire, la saveur des aliments... sont à développer auprès des consommateurs, avec

- l'agriculture artisanale et écologique dont l'ennemie est la grande distribution.
- la proximité (sociale et géographique)
- et l'Autonomie de tous : producteurs ET consommateurs

La France savait produire des figues. Ces fruits riches étaient une garantie d'autonomie en cas de disettes ou de catastrophes, naturelles ou non

La figue fait partie des fameux aliments consommés par les populations méditerranéennes et qui suscitent tant d'interrogations dans le monde gastronomique : celles-ci consomment sans modération des vins, des matières grasses (huile d'olive), des fruits, (dont des figues...) elles restent en bonne santé et vivent plus longtemps : leur diète est remarquablement équilibrée.

La reconversion doit donc être dirigée : pour la plupart, cette culture du figuier sera nouvelle, donc des formations seront à prévoir. L'occupation des friches, des terres SAU laissées à l'abandon depuis le départ des ruraux vers les métropoles, sera une préoccupation prioritaire des collectivités locales.

Dans la guerre commerciale internationale, le coût de la Main d'Œuvre. est la seule variable d'ajustement qui peut être revue à la baisse pour garantir un maintien de Bénéfices des entreprises capitalistes

L'avenir des petites exploitations nécessite une diversification des activités. Le CIVAM a élaboré des méthodes et des outils d'accompagnement de personnes installées ou en devenir, dans leur volonté de diversification.

Les figues fraîches qu'on trouve sur les étals de la grande distribution ont très souvent une empreinte écologique catastrophique, car cultivées (à l'étranger) et cueillies par des ouvriers (dont souvent des femmes) sous-payés, exploités... aux contrats antisociaux dans notre Europe dont chaque pays membre devrait avoir adopté et signé une charte communautaire

Une réappropriation citoyenne de l'alimentation ne peut se faire qu'en multipliant le nombre de paysans, en remettant en cause la répartition foncière et en développant des filières locales d'alimentation saine.

Le droit à l'alimentation en qualité et en quantité pour chaque être humain de la planète : un principe fondamental. Pour cela, il convient de respecter la souveraineté alimentaire à partir

des productions, des goûts, traditions, cultures, savoirs-faire locaux de la planète. L'agriculture vivrière de proximité devra être favorisée, protégée de la concurrence d'une agriculture industrielle, spéculative, polluante. Le paysan de demain sera un créateur d'emplois, de diversité, de qualité alimentaire.

Il faudra se réapproprier le consommateur, rééduquer son comportement gustatif (et ses habitudes culinaires) par des ateliers de découvertes des figues fraîches et sèches.

La concentration foncière, résultat d'une logique productiviste a donné 50 % de paysans en moins et rend difficile des retours à la terre pour des citadins sans emploi (lesquels sont les petits enfants des ruraux qui ont migré il y a 50 ans...)

Les fermes les plus mécanisées afin de produire plus de produits agricoles porteurs de profits sont les plus endettées et donc les plus fragiles. Cependant, grâce à une politique absurde de la PAC, celles-ci touchent des subventions importantes. Les consommateurs paient donc une première fois le produit, puis, par leurs impôts qui financent les subventions, ils le paient une deuxième fois, puis une troisième fois pour réparer les dégâts sanitaires dus aux emplois massifs de pesticides.

Les français souhaitent donner du sens à leur consommation et plébiscitent les critères éthiques au sens large. La qualité des aliments, les garanties d'environnement, le bien-être des animaux et la proximité de la production sont essentiels. 71 % des Français pensent que l'origine française des produits est une motivation importante d'achat, et 64 % que l'origine locale d'un aliment est un critère de qualité important.

Grâce à la vente à la ferme et sur les marchés de proximité, les petits producteurs échangeront avec beaucoup de gens qui ne sont pas des paysans. Ca aide à comprendre qu'avant d'être des agriculteurs-producteurs, on est tous des citoyens responsables de notre manière de produire et de vendre. ET aussi de la société dans laquelle nous vivons. Il est alors possible de se rapprocher d'organisations populaires comme les syndicats, les comités d'entreprises, les restaurants collectifs, les collectivités territoriales, les associations de consommateurs ou de quartiers. Cela permettra d'adapter la production à la demande, afin d'éviter les surproductions, mais aussi et surtout de participer à une véritable approche citoyenne de la question alimentaire. Savoir vendre sur les marchés de niche les produits frais et transformés dans des ateliers également de proximité, gérés coopérativement, seront de nouvelles habitudes à adopter.

« *Manger est un acte agricole* » a déclaré Wendell Berry. La condition du consommateur passif n'est pas digne d'une condition démocratique. « *Vivre libre est une raison de manger avec discernement* »

Des études ont montré qu'il fallait cultiver 1,76 ha de maïs seul pour obtenir un rendement alimentaire équivalent à celui d'un hectare de **milpa**, système traditionnel qui associe maïs, haricots et courges. Cet agro système ancré dans une tradition locale **montre l' efficacité supérieure d'une polyculture sur une monoculture**, comme le maïs, emblématique de la Révolution Verte.

Sur une même parcelle, on peut donc ainsi pratiquer des cultures associées : vigne, arbres fruitiers (figuiers, kakis, grenadiers ...), potager,...On entre dans le système de l'agro-foresterie. Mais cela n'entre dans aucun programme de subventions. Car la PAC, issue du business capitaliste est instituée pour favoriser ainsi les producteurs « de profits ». Et pour refuser d'aider à nourrir le producteur sans qu'il ait besoin d'aller s'approvisionner dans les grandes surfaces du secteur, afin d'y acquérir les produits qu'il aura cultivés sur sa parcelle. Simplement

L'avenir des petites exploitations nécessite une diversification des activités. Le CIVAM a élaboré des méthodes et des outils d'accompagnement de personnes installées ou en devenir, dans leur volonté de diversification

Il n'y aura pas de vie digne sans un minimum de respect pour la nature et pour la terre.(2)

Les conversions en régime carné accroissent les besoins en matières premières. Il est admis qu'il faut 4 calories végétales pour produire 1 calorie animale dans le cas du porc ou du poulet, mais ce ratio monte à 11 calories végétales pour le Bœuf ou le mouton. Réduire la faim sera difficile à réaliser. Cela demande un vrai paradigme : produire plus en assurant que cela profite aux plus pauvres selon des méthodes agro écologiques. Comment de la marchandisation d'une marchandise, a-t-on pu passer à la marchandisation d'un commerce ? La marchandisation a trait, non pas à la commercialisation d'un objet mais à la vocation exclusive qu'on lui prête. L'abandon de la pratique de l'assolement et des jachères dans certaines zones, constitue une menace pour la biodiversité, et peut provoquer rapidement un épuisement des sols.

Acteurs de la restauration collective via les lycées, collèges et écoles, régions et départements s'essaient à la création de « filières courtes » pour approvisionner les cantines scolaires en fruits, légumes ou viandes issus d'exploitations de proximité

Comment orienter la PAC ? Il faut ré ancrer l'agriculture dans les territoires en revenant à la notion de paysans. La finalité de l'agriculture est de nourrir les populations.

(2) lire avec profit « *La Bio entre business et Projet de société* », sous la direction de Philippe Baqué (Contre-Feux/Agone).